Smagens Dag 2014
Gem Smagen

Lærervejledning

Af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum

Smagens Dag 2014

Smagens Dag i madkundskab har fokus på elevernes arbejde med smag og tilsmagning samt råvarekendskab, så eleverne opnår kendskab til forskellige fødevarer og deres smag i et nutidigt og historisk perspektiv.

Eleverne skal undersøge og vurdere smagen i fødevarer og anvende deres viden og færdigheder om smag, når de analyserer og vurderer fødevarers kvalitet og anvender fødevarerne i madlavning. Eleverne skal lære, at oplevelsen af smag er individuel og kulturelt forankret – og at oplevelsen af smag kan diskuteres. Undervisningen skal understøtte en eksperimenterende og innovativ tilgang til arbejdet med smag. Eleverne skal erkende og arbejde med smag og smagens 5 grundsmage. Målet er, at de kan undersøge og vurdere smagen i fødevarer i sæson og øve sig i at smage og vurdere retter og forskellige produkters smag, så de begrundet kan vælge mad og fremstille velsmagende retter.

Smagens Dag vil styrke og udfordre elevernes madmod gennem forskellige undervisningsforløb i workshops. At smage på andre end allerede kendte råvarer kan være grænseoverskridende for den enkelte og kræve mod, opfordring og oprigtig anerkendelse og accept af den enkelte elevs reaktion. En undersøgende og analytisk tilgang til det at smage giver den enkelte elev mulighed for at vurdere smagsoplevelserne og sætte faglige ord og begreber på det, eleven smager. Et klassefællesskab og en anerkendende undervisertilgang til det at smage er en faglig udfordring i forhold til madkundskabsområdet.

Årets tema – Gem Smagen

Formålet med temaet er, at eleverne tilegner sig færdigheder og viden om forskellen på friske og konserverede fødevarers smag gennem oplevelser og undersøgelser, så de bliver i stand til at vurdere egne smags- og madvalg. Eleverne skal erfare gennem madlavning, undersøgelser og eksperimenter, at råvarers smag kan gemmes og konserveres på flere måder, så både smagen og råvaren forandrer sig.

Eleverne skal opnå indsigt i, at råvarers smag kan gemmes ved at behandle fødevarer på forskellige måder fx ved sylte, fryse, røge, salte, syrne (gære/fermentere) og tørre. Men når man gemmer smagen og råvaren, forandrer både smag og råvare sig, så man får et helt andet produkt, hvor fødevarens konsistens og udseende også er ændret. Den friske fødevare og den gemte fødevare bliver ikke brugt til det samme.

Materialet Gem Smagen fokuserer på forskellene mellem konserverede fødevarers smag og de friske fødevarers smag. Historisk har mennesker brugt forskellige konserveringsmetoder for at kunne gemme fødevarer, så de havde forråd. De ældste konserveringsmetoder er tørring og saltning. Senere blev syltning og forskellige gæringsprocesser konserveringsmetoder. Da frysning blev almindeligt, blev det den mest almindelige metode at gemme fødevarer på.

De fleste konserverede fødevarer får en anden smag og bliver brugt på en anden måde end de friske: Når man sylter, bliver de friske jordbær til syltetøj. Når det stribede flæsk saltes og røges, bliver det til bacon, og når de friske basilikumblade bliver tørret, bliver de til krydderiet tørret basilikum. De konserverede fødevarer er blevet en del af madkulturen. I dag fremstilles mange konserverede fødevarer af fødevareindustrien.

Årets materiale

Materialet til Smagens Dag 2014 er målrettet faget madkundskab og tager udgangspunkt i fagets formål og kompetenceområder.

I fagformålet for madkundskab stk. 1 står der:
”Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, **smag,** sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne **smags-** og madvalg. Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen **smag** og andre æstetiske erfaringer. Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på bagrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.”

Fra Fælles Mål for madkundskab, Undervisningsministeriet 2014 med vores fremhævelse af smag.

Materialet til Smagens Dag 2014 tager udgangspunkt i kompetenceområderne:
- Mad og sundhed med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Hygiejne
- Fødevarekvalitet med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Råvarekendskab
- Madlavning med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Madlavningens mål og struktur, Grundmetoder og madteknik samt Smag og tilsmagning.

Du finder skemaet på www.smagensdag.dk/Materiale 2014.

Materialet Gem Smagen består af:

• **Elevmateriale** – med intro, formål og 7 workshops.
Til de 7 workshops er der udformet læringsmål til eleven ud fra kompetencemål samt færdigheds- og vidensmål. Bagerst i materialet er der en oversigt over konserveringsmetoder.

• **Lærervejledning** inkl. bilag med smagemodellen:
Smage-5-kanten og Oversigt over forskellige konserveringsmetoder - sådan kan du gemme fødevarer. I skemaet kan lærer og elever se de forskellige konserveringsmetoder. Skemaet kan sættes op i madkundskabslokalet og støtte elevernes læring under arbejdet med Gem Smagen.

Alt materiale ligger på www.smagensdag.dk under menupunktet: Materiale 2014.

I årets materiale er der også fokus på to af de tværgående emner, som alle fag skal have fokus på i de nye Fælles Mål. I materialet Gem Smagen er det områderne: Sproglig udvikling samt Innovation og entreprenørskab. Eleverne skal gennem arbejdet udvikle madkundskabsfaglige begreber og sprog om de 5 grundsmage og konservering samt arbejde undersøgende og eksperimenterende.

For at udvælge workshops fra materialet Gem Smagen, anbefaler vi at læreren tager udgangspunkt i:
• Elevernes forudsætninger
• Rammefaktorer
• Specifikke læringsmål, der er udformet ud fra kompetencemål
• Færdigheds- og vidensmål
• Lærerens årsplan og Fælles Mål 2014, Madkundskab.

De 3 første workshops er basisworkshops om de 5 grundsmage, konserveringsmetoder og smagsforandring. Her tilegner eleverne sig grundlæggende viden og færdigheder, der er forudsætninger for arbejdet med de øvrige workshops. I materialet anvendes både det faglige begreb konservering og talemåden at gemme. Gem Smagen henviser til de forskellige måder, man kan konservere en fødevare på – og dermed gemme smagen.

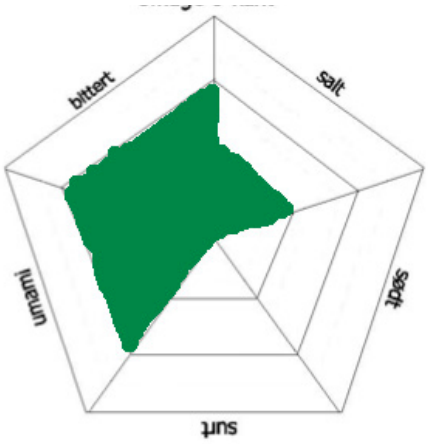
I flere workshops er der angivet råvarer og opskrifter på retter, som indgår i elevernes praktiske og undersøgende arbejde. Det er op til underviseren at vurdere, hvor mange råvarer der skal anvendes, eller hvor meget der skal fremstilles af hver ret.

Gem Smagen – i andre faglige sammenhænge

Temaet Gem Smagen kan indgå i forskellige faglige sammenhænge, hvor opmærksomheden er rettet mod at udvikle elevernes viden og færdigheder om smag og de 5 grundsmage. Materialet vil kunne være en del af den understøttende undervisning, som skal støtte den faglige fordybelse om smag i fx madkundskab og biologi. I den længere og sammenhængende skoledag vil materialet kunne anvendes i skolens sfo eller i klubregi. I skolereformens ”den åbne skole” vil materialet kunne inddrages i samarbejdet med eksterne partnerskaber, fx sammen med fødevarevirksomheder og fagpersoner inden for madområdet.

Smagemodel: Smage-5-kant

I workshop 1 introduceres smagemodellen: Smage-5-kanten, som guider eleverne igennem deres smagsoplevelse via grundsmagene. Smage-5-kanten hjælper eleverne til at vurdere grundsmagene i en råvare eller ret mad. Eleverne markerer den enkelte grundsmags styrke ved at farve et eller flere felter under hver grundsmag. Opleves grundsmagen svag, farves kun det inderste felt. Opleves grundsmagen middel, farves to felter osv. Smage-5-kanten viser den enkelte elevs smagsvurdering, gør smagsoplevelsen tydelig for eleven og giver et grundlag for at diskutere oplevelsen med kammeraterne. Smage-5-kanten medvirker også til at udvikle elevens fagsprog og faglige begreber om smagsoplevelsen.
Bagerst i lærervejledningen er indsat bilag med Smage-5-kanter, som underviseren kan inddrage ved flere smageøvelser.



Eksempel på udfyldt Smage-5-kant

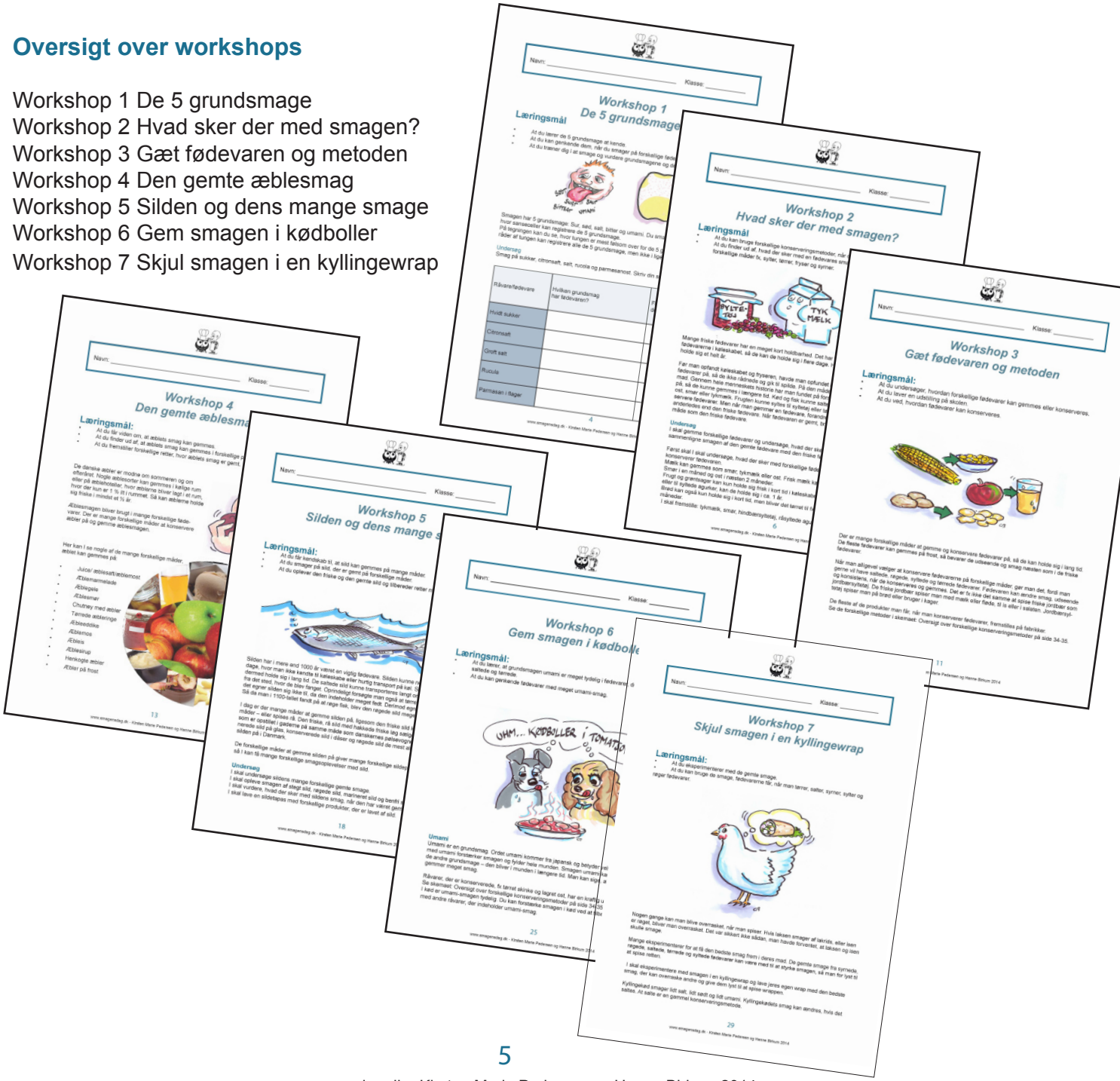
Vejledning til hver workshop

Til de enkelte workshops er udformet en vejledning, der er ens opbygget.
Vejledningen indeholder formål, en oversigt over sammenhængen mellem madkundskabs kompetencemål, færdigheds- og vidensmål og de opstillede læringsmål. Herefter følger en beskrivelse af, hvad læreren og eleverne skal gøre, tegn på læring samt evaluering.

Workshop 1 er en basisworkshop. Eleverne skal tilegne sig de færdigheder og den viden, der er opstillet i læringsmålene, for at de kan arbejde med de andre workshops.

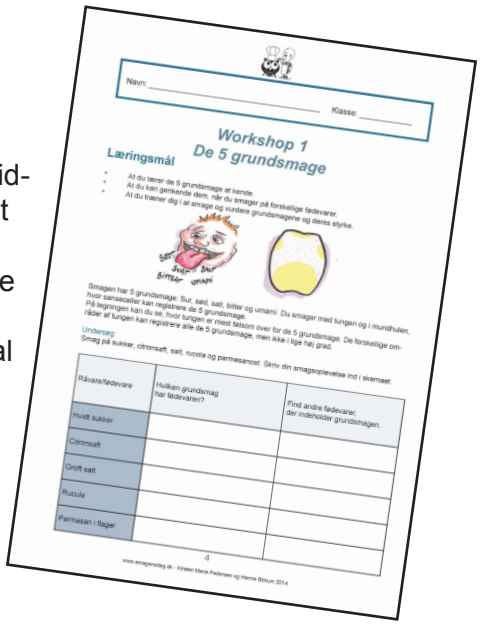
Oversigt over workshops

Workshop 1 De 5 grundsmage
Workshop 2 Hvad sker der med smagen?
Workshop 3 Gæt fødevaren og metoden
Workshop 4 Den gemte æblesmag
Workshop 5 Silden og dens mange smage
Workshop 6 Gem smagen i kødboller
Workshop 7 Skjul smagen i en kyllingewrap



www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Workshop 1 De 5 grundsmage


Navn: _____ Klasse: _____

Workshop 1
De 5 grundsmage

Læringsmål

- At du lærer de 5 grundsmage at kende.
- At du kan genkende dem, når du smager på forskellige fødevarer.
- At du træner dig i at smage og vurdere grundsmagene og deres styrke.

Smagen har 5 grundsmage: Sur, sød, salt, bitter og umami. Du smager med tungen og i mundhulen, hvor aansceeller kan registrere de 5 grundsmage.
På tegningen kan du se, hvor tungen er mest følsom over for de 5 grundsmage. De forskellige områder af tungen kan registrere alle de 5 grundsmage, men ikke i lige høj grad.

Undersøg
Smag på sukker, citronsaft, salt, rucola og parmesanost. Skriv din smagsoplevelse ind i skemaet.

Råvare/fødevare	Hvilken grundsmag har fødevaren?	Find andre fødevarer, der indeholder grundsmagen.
Hvidt sukker		
Citronsaft		
Groft salt		
Rucola		
Parmasan i flager		

4

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Gennem arbejdet med workshoppen skal eleverne opleve og blive bevidste om smagens 5 grundsmage: sødt, surt, salt, bittert og umami ved at smage på råvarer, som kun indeholder en af de 5 grundsmage.
Derudover skal eleverne lære at anvende Smage-5-kanten til at vurdere grundsmagens styrke og få erfaringer med, at fødevarer kan indeholde flere grundsmage. Workshop 1 er en basisworkshop, som eleverne skal have arbejdet med for at kunne arbejde med de øvrige workshops.

Planlægning - Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med kompetenceom-rådet Madlavning og færdigheds- og vidensmål under området: Smag og tilsmagning.

Læringsmålene for workshoppen er opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshoppen.

Madkundskab: Kompetenceområder Madlavning

Kompetencemål

Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål

Fase 1: Eleven kan skelne imellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.
Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.

Fase 2: Eleven kan tilsmage og krydre maden.
Eleven har viden om tilsmagning og krydring.

Læringsmål

- At du lærer de 5 grundsmage at kende.
- At du kan genkende de 5 grundsmage, når du smager på forskellige fødevarer.
- At du træner dig i at smage og vurdere grundsmagene og deres styrke.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Tegn på læring

Eleverne kan benævne de 5 grundsmage i relation til smageøvelserne, komme med eksempler på andre fødevarer og deres grundsmage samt udfylde Smage-5-kanten i dialog med kammerater og lærer.

Lærer – hvad gør læreren?	Elever – hvad gør eleverne?
Indledning Læreren introducerer workshoppens tema og læringsmål. I dialogisk form bliver begreberne smag, de 5 grundsmage og mundhulens og tungens evne til at smage gennemgået. Læreren henviser til workshoppens materiale, hvor illustrationer af mundhule og tunge synliggør og understreger begreberne.	**Indledning** Eleverne deltager i dialogen og får støtte i elevmaterialet til læring af begreberne.
Bearbejdning Læreren introducerer smageøvelsen og henviser til elevmaterialet: Smag på sukker, citronsaft, salt, rucola og parmesanost. Læreren forklarer, hvordan smagningen skal foregå ved at understrege koncentrationen og opmærksomheden på smagsoplevelsen i mundhule og på tunge. Hvad smager sødt? Hvordan opleves den søde smag? Kender I andre fødevarer, der har en sød smag?	**Bearbejdning** Eleverne udfører øvelsen individuelt og drøfter med kammerater og lærer sin smagsoplevelse. Eleverne noterer, hvilken grundsmag den enkelte fødevare har. Dernæst kommer de med forslag til andre fødevarer med grundsmagene, som noteres i skemaet.
Efter smagning af grundsmagene introducerer læreren Smage-5-kanten. Se side 4 i lærervejledningen. Måske har læreren mulighed for at vise Smage-5-kanten på en interaktiv tavle? Læreren igangsætter opgaven om Smage-5-kanten og vejleder, mens eleverne udfører opgaven. Læreren understreger og støtter eleverne i at sætte ord på deres smagsanalyser.	Eleverne smager på knækbrød, skinke og tørret abrikos og udfylder deres opfattelse af grundsmagens styrke i Smage-5-kanten i elevmaterialet.
Opsamling Læreren taler med eleverne om deres udfyldte skemaer om grundsmagene og deres Smage-5-kanter. Hvilke ligheder og forskelle er der i elevernes resultater?	**Opsamling** Eleverne forklarer deres resultater fra skemaet og Smage-5-kanterne.

Evaluering

Blev dagens læringsmål nået? Er tegnene for læring tydelige?
Den løbende dialog i øvelserne i workshoppen giver underviseren et billede af elevernes læring og mulighed for at gentage eller understrege faglige elementer.
Ved opsamlingen får læreren respons på, om eleverne kan gengive og forklare grundsmagene.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Workshop 2 Hvad sker der med smagen?

Navn: _____ Klasse: _____

Workshop 2
Hvad sker der med smagen?

Læringsmål

- At du kan bruge forskellige konserveringsmetoder, når du vil gemme fødevarers smag.
- At du finder ud af, hvad der sker med en fødevares smag, når du gemmer fødevaren på forskellige måder fx, sylter, tørrer, fryser og syrner.

Mange friske fødevarer har en meget kort holdbarhed. Det har både mælk og kød. Derfor sætter man fødevarerne i køleskabet, så de kan de holde sig i flere dage. Hvis man fryser fødevarer, kan mange holde sig et helt år.

Før man opfandt køleskabet og fryseren, havde man opfundet andre måder at gemme de friske fødevarer på, så de ikke rådnede og gik til spilde. På den måde kunne man samle et helt forråd af mad. Gennem hele menneskets historie har man fundet på forskellige metoder at behandle fødevarer på, så de kunne gemmes i længere tid. Kød og fisk kunne sættes op og røges. Mælken kunne piskes til ost, smør eller tykmælk. Frugten kunne syltes til syltetøj eller tørres. Det lader man også at konservere fødevarer. Men når man gemmer en fødevare, forandres fødevarens smag, så den smager anderledes end den friske fødevare. Når fødevaren er gemt, bruger man den heller ikke på samme måde som den friske fødevare.

Undersøg:

I skal gemme forskellige fødevarer og undersøge, hvad der sker med fødevarernes smag. I skal også sammenligne smagen af den gemte fødevare med den friske fødevares smag.

Først skal I skal undersøge, hvad der sker med forskellige fødevarer smag, når man gemmer eller konserverer fødevaren.

Mælk kan gemmes som smør: tykmælk eller ost. Frisk mælk kan holde sig i køleskabet i ca. 8 dage.

Smør i en måned og ost i nærmeste 2 måneder.

Frugt og grøntsager kan kun holde sig friske i kort tid i køleskabet, men når de bliver syltet til fx syltetøj eller til syltede agurker, kan de holde sig i ca. 1 år.

Brød kan også kun holde sig i kort tid, men bliver det tørret til fx knækbrød, kan det holde sig i flere måneder.

I skal fremstille: tykmælk, smør, hindbærsyltetøj, råsyltede agurker, knækbrød og fryse broccoli.

6

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Læringsmålene for workshoppen er også opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshoppen.

Madkundskab: Kompetenceområder Madlavning

Kompetencemål

Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål:Smag og tilsmagning

Fase 1: Eleven kan skelne imellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma. Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.

Fase 2: Eleven kan tilsmage og krydre maden. Eleven har viden om tilsmagning og krydring.

Læringsmål

- At du kan bruge forskellige konserveringsmetoder, når du vil gemme fødevarers smag.
- At du finder ud af, hvad der sker med en fødevares smag, når du gemmer fødevaren på forskellige måder fx, sylter, tørrer, fryser og syrner.

Tegn på læring

Eleverne kan nævne forskellige konserverede fødevarer og vurdere smagsforskellen på den friske og konserverede fødevare og bruge de 5 grundsmage til vurderingen.

Lærer – hvad gør læreren?	Elever – hvad gør eleverne?
Indledning Undervisningen har fokus på den friske og den konserverede/gemte smag. Læreren kan fortælle om konserveringens historie og give eksempler på konserverede produkter. Læreren introducerer workshoppen for eleverne og beslutter sammen med eleverne, hvem der arbejder med hvilke opskrifter. Læreren har købt materialer og fødevarer til elevernes praktiske arbejde med fremstilling af de udvalgte produkter og til elevernes undersøgende arbejde.	**Indledning** Elever kan i gruppen finde eksempler på fødevarer de kender, der er konserverede. De diskuterer, hvilke smagsforskelle der er på den friske og den konserverede fødevare.
Bearbejdning Under elevernes arbejde med at fremstille de konserverede produkter hjælper og samtaler læreren med grupperne om de madteknikker og grundmetoder de bruger og anvender faglige begreber i samtalen. Læreren kan have sat skemaet: Oversigt over forskellige konserveringsmetoder, side 34-35, op i faglokalet eller på en interaktiv tavle. Læreren må vurdere, om smagsanalysen skal foregå i samme lektion eller senere, da det kan tage tid at fremstille produkterne**.** I samarbejde med eleverne vurderer læreren, hvordan de forskellige produkter skal præsenteres sammen med de friske fødevarer. Læreren gennemgår skemaet til smagsanalyse.	**Bearbejdning** Eleverne arbejder 2 og 2 og beslutter, hvilke friske fødevarer de skal konservere. De arbejder med de tilhørende opskrifter, så de får fremstillet et produkt. Eleverne kan undersøge og diskutere, hvilken metode de anvender og bruge skemaet: Oversigt over forskellige konserveringsmetoder side 34-35. Når grupperne har fremstillet deres produkt, kan de stille deres produkt op sammen med den friske fødevare. Herefter skal eleverne vurdere, hvordan både den friske fødevare og det konserverede produkt smager. Til denne analyse skal eleverne bruge de 5 grundsmage. Det er vigtigt, at eleverne taler om dette og får lært faglige begreber. Alle elever smagsvurderer alle produkter og fører resultatet af deres analyse ind i arbejdsskemaet.
Opsamling Læreren leder samtalen under smagsvurderingen og laver en afsluttende opsamling med eleverne ud fra de opstillede læringsmål.	**Opsamling** Eleverne drøfter, hvilke smagsforskelle der er på den friske og den gemte fødevares smag. Samtalen afsluttes med, hvad eleverne vil bruge den friske og den gemte smag til.

Evaluering

Lærer og elever drøfter, om de har nået de opstillede læringsmål. Eleverne kan på arbejdspapiret til workshoppen beskrive, om de har opnået læringsmålene og beskrive, hvad de derefter skal lære. Til workshoppen hører udfordringsopgaven: Brunch. Eleverne kan her opnå indsigt i, at den mad, man vælger til en brunch, både består af friske og konserverede fødevarer. Opgaven kan være en del af evalueringen. Eleverne kan tage billeder af brunchen, som kan indgå i deres portefolio eller arbejdsmappe – og måske i en udstilling på skolen.

Navn: _____ Klasse: _____

Workshop 3
Gæt fødevaren og metoden

Læringsmål:
- At du undersøger, hvordan forskellige fødevarer kan gemmes eller konserveres.
- At du laver en udstilling på skolen.
- At du ved, hvordan fødevarer kan konserveres.

Der er mange forskellige måder at gemme og konservere fødevarer på, så de kan holde sig i lang tid. De fleste fødevarer kan gemmes på frost, så bevarer de udseende og smag næsten som i de friske fødevarer.

Når man alligevel vælger at konservere fødevarerne på forskellige måder, gør man det, fordi man gerne vil have sødlede, røgede, syllede og tørrede fødevarer. Fødevaren kan ændre smag, udseende og konsistens, når de konserveres og gemmes. Det er fx ikke det samme at spise friske jordbær som jordbærsyltetøj. De friske jordbær spiser man med mælk eller fløde, til is eller i salaten. Jordbærsyltetøj spiser man på brød eller bruger i kager.

De fleste af de produkter man får, når man konserverer fødevarer, fremstilles på fabrikker.
Se de forskellige metoder i skemaet: Oversigt over forskellige konserveringsmetoder på side 34-35.

11

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Workshop 3 Gæt fødevaren og metoden

I workshoppen skal eleverne tilegne sig færdigheder og viden om, at man konserverer/gemmer fødevarer for at få et bestemt produkt som marmelade, bacon eller ost. Desuden skal eleverne kunne kende forskellige konserveringsmetoder. Eleverne skal gennem en udstilling på skolen formidle deres viden til andre elever.

Eleverne skal i denne workshop nå de opstillede læringsmål gennem både en teoretisk og en konkret praktisk tilgang, hvor eleverne skal anvende deres viden ved at lave en udstilling om friske og konserverede fødevarer på skolen.

Planlægning - Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med kompetenceområderne:
- Mad og sundhed med færdigheds- og vidensmål under temaet: Hygiejne
- Fødevarekvalitet med færdigheds- og vidensmål under temaet: Råvarekvalitet.

Læringsmålene for workshoppen er opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshoppen.

Madkundskab: Kompetenceområde Mad og Sundhed

Kompetencemål
Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

Færdigheds- og vidensmål: Hygiejne
Fase 1: Eleven kan anvende almindelige hygiejne-principper i madlavningen.
Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper.

Madkundskab: Kompetenceområde Fødevarebevidsthed

Kompetencemål
Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Færdigheds- og vidensmål: Råvarekendskab
Fase 1: Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.
Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse.
Fase 2: Eleven kan tage hensyn til råvaregruppers fysisk-kemiske egenskaber.
Eleven har viden om råvaregruppers fysisk-kemiske egenskaber.

Læringsmål
- At du undersøger, hvordan forskellige fødevarer kan gemmes eller konserveres.
- At du fortæller andre om konserverede fødevarer og laver en udstilling på skolen.
- At du ved, hvordan fødevarer kan konserveres.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Tegn på læring

- At eleven kan fortælle andre om konserverede fødevarer.
- At eleven kan bruge den friske og den konserverede fødevare.

Lærer – hvad gør læreren?	Elever – hvad gør eleverne?
Indledning Læreren præsenterer læringsmålene for eleverne. Læreren kan gennem samtale med eleverne opstille en liste over alle de fødevarer, eleverne kender, som er konserverede. Samtalen kan tage udgangspunkt i konkrete produkter, læreren har stillet frem, fx rosiner, tørrede krydderier eller en dåse torskerogn.	**Indledning** Eleverne kan arbejde sammen 2 og 2 og komme med forslag til den liste, klassen kan udforme over konserverede fødevarer.
Bearbejdning Læreren introducerer opgaven: “Undersøg”, og taler med eleverne om, hvilke af de friske og konserverede fødevarer de kender. Arbejdet med opgaven kan organiseres i 2-mandsgrupper. Læreren kan konkretisere opgaven med en udstilling, hvor de friske fødevarer ligger på et bord og de konserverede på at andet bord. Så kan eleverne konkret se både den friske og den konserverede fødevare. Læreren kan vælge nogle produkter ud. Herefter støtter læreren eleverne i at løse opgaven gennem samtale og vejledning. Læreren viser skemaet: Oversigt over de forskellige konserveringsmetoder side 34-35. Skemaet kan sættes op i faglokalet eller vises på en interaktiv tavle, så eleverne har redskaber til at løse anden del af opgaven, konserveringsmetoder.	**Bearbejdning** Eleverne læser i grupper den indledende tekst i workshoppen og stiller spørgsmål til denne. Derefter arbejder eleverne med opgaven: “Undersøg”, hvor eleverne i skemaets to søjler: Friske fødevarer og Gemte fødevarer skal finde den friske og den konserverede fødevare, der hører sammen. Eleverne skal skrive de to fødevarer ind i skemaet under søjlen: Fødevarer, der hører sammen. Herefter skal eleverne vurdere, hvilken konserveringsmetode, der er brugt. Til dette kan eleverne anvende skemaet: Oversigt over de forskellige konserveringsmetoder side 34-35.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Lærer – hvad gør læreren?	Elever – hvad gør eleverne?
Opsamling Læreren samtaler med klassen om de resultaterne i skemaet: Hvilke fødevarer kender eleverne, og hvilke er nye for dem. Læreren introducerer opgaven om en udstilling, som eleverne skal lave på skolen. Udstillingen tager udgangspunkt i opgaven, som eleverne har løst. Sammen med eleverne skal læreren vurdere, om udstillingen skal bestå af konkrete friske og konserverede fødevarer eller om det skal være plakater eller fotos. Udformningen af udstillingen kan være en del af den understøttende undervisning.	**Opsamling** Eleverne går sammen i grupper på 4 og forklarer for hinanden, hvilke fødevarer der hører sammen. Eleverne skal beslutte, hvordan de gennem en udstilling vil formidle og vise, hvad de har lært i madkundskab – og hvor på skolen de vil sætte udstillingen op. Sammen med læreren beslutter de, hvad de skal forberede.

Evaluering

Læreren samtaler med eleverne, om og hvordan de har nået de opstillede læringsmål. Eleverne kan både mundtligt og skriftligt beskrive, hvad de har lært, og hvad deres næste læringsmål er.

Elevernes arbejde med udstillingen kan være en del af evalueringen. Her skal eleverne formidle deres viden om friske og konserverede fødevarers smag – den gemte smag – for andre elever på skolen. Udstillingen kan evt. åbnes ved et særligt arrangement, hvor hele klassen deltager og formidler deres viden.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Navn: _____ Klasse: _____

Workshop 4
Den gemte æblesmag

Læringsmål:
- At du får viden om, at æblets smag kan gemmes.
- At du finder ud af, at æblets smag kan gemmes i forskellige produkter og retter.
- At du fremstiller forskellige retter, hvor æblets smag er gemt.

De danske æbler er modne om sommeren og om efteråret. Nogle æblesorter kan gemmes i kølige rum eller på æblehotelter, hvor æblerne bliver lagt i et rum, hvor der kun er 1 % ilt i rummet. Så kan æblerne holde sig friske i mindst et ½ år.

Æblesmagen bliver brugt i mange forskellige fødevarer. Der er mange forskellige måder at konservere æbler på og gemme æblesmagen.

Her kan I se nogle af de mange forskellige måder, æblet kan gemmes på:

- Juice/ æblesaft/æblemost
- Æblesmørmelade
- Æblegele
- Æblesmør
- Chutney med æbler
- Tørrede æbleringe
- Æbleeddike
- Æblemos
- Æbleis
- Æblesirup
- Henkogte æbler
- Æbler på frost

13

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Workshop 4 Den gemte æblesmag

I workshop 4 skal eleverne tilegne sig færdigheder og viden om æblets smag, når det konserveres på forskellige måder. Eleverne skal gemme æblets smag ud fra enkle grundmetoder og teknikker og vurdere æblets smag i de forskellige retter.

Eleverne skal i denne workshop lave forskellige retter med æbler og vurdere retternes smag for at opfylde de opstillede læringsmål.
De danske æbler er i sæson om sommeren og om efteråret.
Æblet og dets smag bruges i mange retter både i det søde og i det salte køkken.

Planlægning - Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med kompetenceområdet: Madlavning og færdigheds- og vidensmål under områderne: Grundmetoder og madteknik og Smag og tilsmagning.

Læringsmålene for workshoppen er også opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshoppen.

Madkundskab: Kompetenceområde Madlavning

Kompetencemål
Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål: Grundmetoder og madteknik
Fase 1: Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.
Eleven har viden om grundmetoder og teknikker.
Fase 2: Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning.
Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning.

Madkundskab: Kompetenceområder Madlavning

Kompetencemål
Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål: Smag og tilsmagning
Fase 1: Eleven kan skelne imellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.
Eleven har viden grundsmage, konsistens og aroma.
Fase 2: Eleven kan tilsmage og krydre maden.
Eleven har viden om tilsmagning og krydring.

Læringsmål
- At du får viden om, at æblets smag kan gemmes.
- At du finder ud af, at æblets smag kan gemmes i forskellige produkter og retter.
- At du fremstiller forskellige retter, hvor æblets smag er gemt.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Tegn på læring

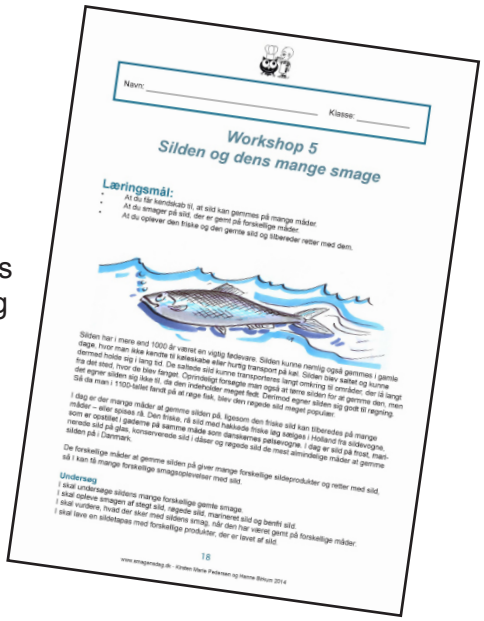
• At eleven kan vurdere æblets smag ud fra de 5 grundsmage.
• At eleverne kan nævne retter med æbler og fremstille nogle af dem.

Lærer – hvad gør læreren?	Elever – hvad gør eleverne?
Indledning Læreren præsenterer fødevaren æblet og workshoppens læringsmål for eleverne. Læreren kan samtale med eleverne om, hvornår de spiser æbler, og om de kender retter med æbler. Det er vigtigt, at læreren inddrager elevernes erfaringer med æblet. Læreren kan evt. begynde arbejdet med at lade eleverne smage på æblet og vurdere dets smag ud fra Smage-5-kanten.	**Indledning** Eleverne samtaler med læreren om fødevaren æblet, og hvilke erfaringer de har med det friske æble og æblet i forskellige retter. Måske har eleverne selv været med til at dyrke og plukke æbler.
Bearbejdning Læreren har udvalgt – alene eller sammen med eleverne – de æbleretter, der skal fremstilles. Materialer og fødevarer til workshoppen har læreren indkøbt. Under madlavningsprocesserne samtaler læreren med eleverne og vejleder dem i forhold til opskriften, som eleverne skal afkode. Læreren må vurdere, om eleverne skal smagsvurdere æbleretterne i samme lektion, som de fremstilles eller gemmes til den efterfølgende lektion.	**Bearbejdning** Eleverne vælger sammen med læreren, hvilke retter der skal fremstilles. Eleverne måler ingredienserne af og følger opskriftens fremgangsmåde. Eleverne præsenterer æbleretterne for hinanden.
Opsamling Læreren leder smagsvurderingen af det friske æble og de 4 æbleretter, som har en gemt æblesmag. Læreren forklarer, hvordan Smage-5-kanten skal bruges. Læreren kan samtale med eleverne om, hvordan de vil bruge de 4 æbleretter/produkter.	**Opsamling** Eleverne smager på et friskt æble og de 4 æbleretter/produkter, som alle kan gemmes i en længere periode. Eleverne udfylder Smage-5-kanten og diskuterer, hvor de synes, æblesmagen er tydeligst.

Evaluering

Læreren samtaler med eleverne, om hvad de har lært, og om de har nået de opstillede læringsmål. Eleverne kan i deres arbejdsmappe/portefolio beskrive, hvad nyt de lærte om æblet, og hvad de herefter vil lære om æblets smag i andre retter og æbleprodukter.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014



Navn: _____ Klasse: _____

Workshop 5
Silden og dens mange smage

Læringsmål:

- At du får kendskab til, at sild kan gemmes på mange måder.
- At du smager på sild, der er gemt på forskellige måder.
- At du oplever den friske og den gemte sild og tilbereder retter med dem.

Silden har i mere end 1000 år været en vigtig fødevare. Silden kunne nemlig også gemmes i gamle dage, hvor man ikke kendte til køleskabe eller hurtig transport på køl. Silden blev salet og kunne dermed holde sig i lang tid. De saltede sild kunne transporteres langt omkring til områder, der lå langt fra det sted, hvor de blev fanget. Oprindeligt forsøgte man også at tørre silden for at gemme den, men det egner silden sig ikke til, da den indeholder meget fedt. Derimod egner silden sig godt til røgning. Så da man i 1100-tallet fandt på at røge fisk, blev den røgede sild meget populær.

I dag er der mange måder at gemme silden på, ligesom den friske sild kan tilberedes på mange måder – eller spises rå. Den friske, rå sild med hakkede friske æg serveres i Holland fra sildevogne, som er opstillet i gaderne på samme måde som danskernes pølsevogne. I dag er sild på frost, marinerede sild på glas, konserverede sild i dåser og røgede sild de mest almindelige måder at gemme silden på i Danmark.

De forskellige måder at gemme silden på giver mange forskellige sildeprodukter og retter med sild, så i kan få mange forskellige smagsoplevelser med sild.

Undersøg

I skal undersøge sildens mange forskellige gemte smage.
I skal opleve smagen af stegt sild, røgede sild, marineret sild og benfri sild.
I skal vurdere, hvad der sker med sildens smag, når den har været gemt på forskellige måder.
I skal lave en sildetapas med forskellige produkter, der er lavet af sild.

18

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Workshop 5 Silden og dens mange smage

Gennem arbejdet med workshoppen skal eleverne få kendskab til, at silden er en råvare, som i århundreder har været en del af danskernes mad, blandt andet fordi det var muligt at gemme fisken ved at salte og røge den.

Eleverne skal erfare, at råvaren sild kan gemmes på mange måder – og at silden kan have mange forskellige smage afhængig af konserveringsformen.

Sild er en råvare, som mange børn på forhånd ikke har lyst til at smage på. Det kan kræve mod og motivation for børn for at få lyst til at arbejde med og smage på sildeprodukter. Opfordring og kærlig støtte i smagningen og sjove historier om den rå sild fra Holland kan øge nysgerrigheden. Det er også nyttigt hele tiden at fokusere på smagningen af de små stykker sild, som indgår i smageøvelsen.

I den undersøgende opgave skal eleverne fremstille en sildetapas, så eleverne kan smage og vurdere flere forskellige sildeprodukter: Stegt sild, røgede sild, marineret sild og benfri sild.
Eleverne skal undersøge og vurdere, hvad der sker med sildens smag, når den bliver bearbejdet og konserveret på forskellige måder.

Eleverne skal også prøve at finde informationer om sildens konserveringsmetode, og hvordan den konserverede fisk skal opbevares. Informationerne kan findes på pakningen, men måske skal der også suppleres med informationer fra nettet?

Planlægning - Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med kompetenceområderne:

- Mad og sundhed med de tilhørende færdigheds- og vidensmål under temaet: Hygiejne
- Fødevarekvalitet med de tilhørende færdigheds- og vidensmål under temaet: Råvarekendskab
- Madlavning med de tilhørende færdigheds- og vidensmål under temaerne: Madlavningens mål og struktur, Grundmetoder og madteknik, samt Smag og tilsmagning og de tilhørende færdigheds- og vidensmål.

Læringsmålene for workshoppen er opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshoppen

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Madkundskab: Kompetenceområde Fødevarebevidsthed

Kompetencemål
Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Færdigheds- og vidensmål: Råvarekendskab
Fase 1: Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.
Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse.
Fase 2: Eleven kan tage hensyn til råvaregruppers fysisk-kemiske egenskaber.
Eleven har viden om råvaregruppers fysisk-kemiske egenskaber.

Madkundskab: Kompetenceområde Mad og Sundhed

Kompetencemål
Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

Færdigheds- og vidensmål: Hygiejne
Fase 1: Eleven kan anvende almindelige hygiejne-principper i madlavning.
Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper.

Madkundskab: Kompetenceområde Madlavning

Kompetencemål
Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål: Madlavningens mål og struktur
Fase 1: Eleven kan lave mad efter en opskrift.
Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejds-processer samt fagord og begreber i en opskrift.

Madkundskab: Kompetenceområde Madlavning

Kompetencemål
Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål: Grundmetoder og madteknik
Fase 1: Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.
Eleven har viden omgrundmetoder og teknikker.
Fase 2: Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning.
Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning.

Madkundskab: Kompetenceområder Madlavning

Kompetencemål
Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål:Smag og tilsmagning
Fase 1: Eleven kan skelne imellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.
Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.
Fase 2: Eleven kan tilsmage og krydre maden.
Eleven har viden om tilsmagning og krydring.

Læringsmål
- At du får kendskab til, at sild kan gemmes på mange måder.
- At du smager på sild, der er gemt på forskellige måder.
- At du oplever den friske og den gemte sild og tilbereder retter med dem.

Tegn på læring

Eleverne skal med egne ord kunne beskrive og benævne de konserveringsmetoder, som der er brugt til de sild, som indgår i workshoppen. Eleverne skal selvstændigt kunne tilberede de små retter efter op-skrifterne og udfylde og begrunde deres vurdering i Smage-5-kanterne med lidt støtte fra kammerater og underviser.

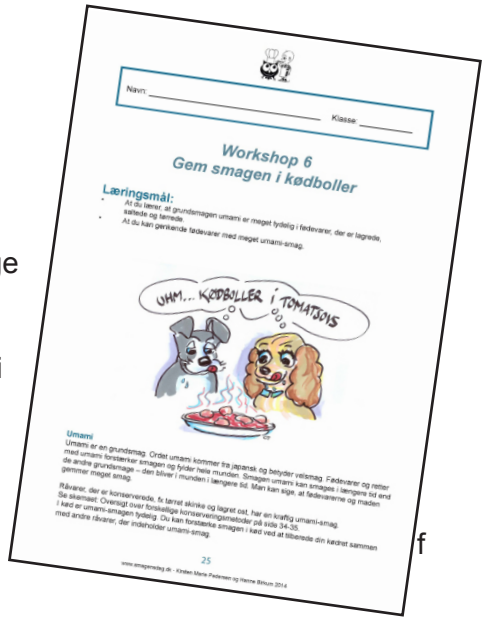
Gennemførelse

Lærer – hvad gør læreren?	Elever – hvad gør eleverne?
Indledning Læreren introducerer workshoppens tema og læringsmål. Et anslag til workshoppen kan være den historiske dimension – sild i Øresund og forråd samt historien om de hollandske sildevogne, der er en pendant til de danske pølsevogne.	**Indledning** Eleverne har fokus rettet mod læringsmålet og stiller evt. spørgsmål til betydningen af det og kan læse teksten i workshoppen. Eleverne kan supplere med egne oplevelser om sild fra eventuelle ture på Bornholm eller andre lande.
Bearbejdning Tapas – hvad er det? Begrebet udfoldes i dialog med eleverne. Hvilke dele skal sildetapas bestå af? Læreren introducerer de 4 sildeprodukter, som skal indgå i sildetapas. Produkterne deles ud til eleverne, som bliver inddelt i 4 grupper – 1 produkt til hver gruppe. Eleverne får til opgave at undersøge ”deres” produkt ud fra spørgsmålene i elevmaterialet. Læreren får eleverne til at videndele om deres indsamlede oplysninger, så alle elever får udfyldt skemaet om alle 4 produkter.	**Bearbejdning** Eleverne er i dialog med underviseren under introduktionen og følger med i elevmaterialet. I grupper a 4 besvarer de spørgsmålene til den undersøgende opgave om ”deres” produkt. Eleverne udfylder skemaet i elevmaterialet.
Læreren deler eleverne op i små grupper, gerne 2 og 2, og fordeler de forskellige små retter mellem eleverne.	Eleverne arbejder 2 og 2 om de små retter. Til sidst anrettes de små retter til en tapas på ét bord. Eleverne præsenterer deres små retter for hinanden.
Læreren igangsætter opgaven om Smage-5-kanten i elevmaterialet og går rundt blandt eleverne og vejleder, mens eleverne udfører opgaven. Læreren støtter eleverne i at sætte ord på deres smagsanalyser.	Eleverne udfylder Smage-5-kanten for de 4 sildeprodukter.
Opsamling De sidste spørgsmål i workshoppen bruger læreren til at sammenfatte og få indtryk af elevernes læring.	**Opsamling** Eleverne diskuterer deres udfyldning af Smage-5-kanterne, og hvad der sker med de 4 slags silds smag, når de bliver spist sammen med andre små retter i en sildetapas.

Evaluering

- Blev dagens læringsmål nået? Er tegnene for læring tydelige?

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014



Navn: _____ Klasse: _____

Workshop 6
Gem smagen i kødboller

Læringsmål:
- At du lærer, at grundsmagen umami er meget tydelig i fødevarer, der er lagrede, saltede og tørrede.
- At du kan genkende fødevarer med meget umami-smag.

Umami
Umami er en grundsmag. Ordet umami kommer fra japansk og betyder velsmag. Fødevarer og retter med umami forstærker smagen og fylder hele munden. Smagen umami kan smages i længere tid end de andre grundsmage – den bliver i munden i længere tid. Man kan sige, at fødevarerne og maden gemmer meget smag.

Råvarer, der er konserverede, fx tørret skinke og lagret ost, har en kraftig umami-smag.
Se skemaet: Ovenpå over forskellige konserveringsmetoder på side 34-35.
I kød er umami-smagen tydelig. Du kan forstærke smagen i kød ved at tilberede din kødret sammen med andre råvarer, der indeholder umami-smag.

25

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Workshop 6 Gem smagen i kødboller

Grundsmagen umami kender mange elever ikke så godt som de øvrige 4 grundsmage. Det kan også være vanskeligt at forklare, hvordan smagsoplevelsen af umami er. Men retter og råvarer med umami forstærker smag og fylder hele munden, ligesom den bliver i munden i længere tid.

Formålet med denne workshop er, at eleverne skal erfare, at råvarer som er konserverede, fx tørret skinke og lagret ost, har en kraftig umamismag. Dette kan medvirke til, at en ret med kød kan f

Madkundskab: Kompetenceområde Fødevarebevidsthed

Kompetencemål
Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Færdigheds- og vidensmål: Råvarekendskab
Fase 1: Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.
Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse.
Fase 2: Eleven kan tage hensyn til råvaregruppers fysisk-kemiske egenskaber.
Eleven har viden om råvaregruppers fysisk-kemiske egenskaber.

Madkundskab: Kompetenceområder Madlavning

Kompetencemål
Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål: Smag og tilsmagning
Fase 1: Eleven kan lave mad efter en opskrift.
Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.
Fase 2: Eleven kan udvikle opskrifter
Eleven har viden om mål og struktur i en opskrift.

Læringsmål
- At du lærer, at grundsmagen umami er meget tydelig i fødevarer, der er lagrede, saltede og tørrede.
- At du kan genkende fødevarer med meget umami-smag.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Madkundskab: Kompetenceområde Madlavning

Kompetencemål
Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål: Grundmetoder og madteknik
Fase1: Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.
Eleven har viden om grundmetoder og teknikker.
Fase 2: Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning.
Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning.

Madkundskab: Kompetenceområde Madlavning

Kompetencemål
Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Færdigheds- og vidensmål: Madlavningens mål og struktur
Fase 1: Eleven kan lave mad efter en opskrift.
Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.
Fase 2: Eleven kan udvikle opskrifter.
Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter.

Læringsmål
- At du lærer, at grundsmagen umami er meget tydelig i fødevarer, der er lagrede, saltede og tørrede.
- At du kan genkende fødevarer med meget umami-smag.

Tegn på læring

Eleverne skal kunne fremstille retterne efter opskrift. Eleverne skal kunne udfylde deres Smage-5-kanter, og give udtryk for deres oplevelse af umamismagen. Eleverne skal også kunne beskrive, hvilke produkter der giver mest umamismag – og hvorfor.

Gennemførelse

Lærer – hvad gør læreren?	Elever – hvad gør eleverne?
Indledning Læreren uddeler små stykker skinke og beder eleverne smage på det. Hvilke grundsmage oplever eleverne? Læreren formidler i dialogisk form med eleverne om umami. Eleverne får et lille stykke parmesanost, og læreren oplister konserverede produkter, hvor umamismagen er tydelig. Se materialet fra Smagens Dag 2012. Læringsmålene præciseres via elevmaterialet.	**Indledning** Eleverne smager og deler deres smagsoplevelse. Eleverne får til opgave at være særlig opmærksomme på grundsmagen umami. Fra smagning nr. 1 til smagning nr. 2 bør eleverne udfordres til at sætte flere ord på deres smagsoplevelse. Eleverne skal være helt bevidste om læringsmålene – måske ved at understrege dem i elevmaterialet.

Lærer – hvad gør læreren?	Elever – hvad gør eleverne?
Bearbejdning Eleverne deles i grupper, som henholdsvis tilbereder Kødboller i tomatsovs 1 og Kødboller i tomatsovs 2. Tilbehør kan også tilberedes. Læreren leder smagningen af de to retter og taler med eleverne om smagsoplevelsen. Hvordan opleves umamismagen i de to retter? I hvilken ret træder umamismagen mest frem og hvorfor? Hvilke råvarer giver umamismagen? **Opsamling** I sidste del af bearbejdningen gentager og sammenfatter læreren elevernes viden om umamismag og de konserverede produkter, som eleverne kender. Læreren beder også om forslag til andre råvarer med umamismag, som kunne blandes i kødfarsen eller spises som tilbehør til retten – og dermed forstærke umamismagen. Læreren beder eleverne om 2 og 2 at "høre hinanden" i grundsmagen umami og give eksempler på fødevarer med meget umamismag. Læreren samler elevernes lister til en fælles liste, som hænges op i klassen.	**Bearbejdning** I grupper tilbereder eleverne de to retter kødboller efter opskrifterne i materialet. Eleverne udfylder Smage-5-kanten for de to retter og diskuterer deres resultater i samtalen med kammerater og lærer. **Opsamling** Eleverne "hører hinanden" og udarbejder en fælles liste over råvarer med meget umamismag

Evaluering

Undervejs har læreren opmærksomheden rettet mod, om eleverne kan arbejde selvstændigt efter opskrifterne, og vejleder og støtter eleverne i læsningen og forståelsen af den punktvise fremgangsmåde, I opsamlingsfasen lytter læreren til elevernes "overhøring" af hinanden og kan være klar med hjælpende og supplerende spørgsmål og svar. Via listerne får læreren et godt redskab til at se, underbygge og supplere elevernes viden om umami.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Workshop 7 Skjul smagen i en kyllingewrap

Navn: _____ Klasse: _____

Workshop 7
Skjul smagen i en kyllingewrap

Læringsmål:
- At du eksperimenterer med de gemte smage.
- At du kan bruge de smage, fødevarerne får, når man tørrer, salter, synner, sylter og røger fødevarer.

Nogen gange kan man blive overrasket, når man spiser. Hvis laksen smager af lakrids, eller isen er røget, bliver man overrasket. Det var sikkert ikke sådan, man havde forventet, at laksen og isen skulle smage.

Mange eksperimenterer for at få den bedste smag frem i deres mad. De gemte smage fra synnede, røgede, saltede, tørrede og syltede fødevarer kan være med til at styrke smagen, så man for lyst til at spise retten.

I skal eksperimentere med smagen i en kyllingewrap og lave jeres egen wrap med den bedste smag, der kan overraske andre og give dem lyst til at spise wrappen.

Kyllingekød smager lidt salt, lidt sødt og lidt umami. Kyllingekødets smag kan ændres, hvis det saltes. At salte er en gammel konserveringsmetode.

29

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

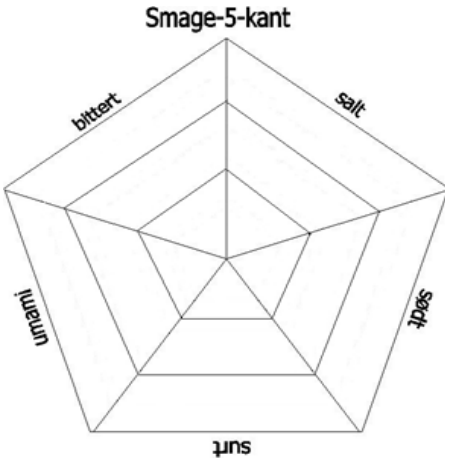
Eleverne skal i denne workshop anvende de færdigheder og den viden de har tilegnet sig gennem arbejdet med temaet Gem Smagen i elevmaterialets øvrige 6 workshops. Desuden kan de anvende nogle af de retter/produkter, de har fremstillet i forbindelse med arbejdet i de andre workshops.

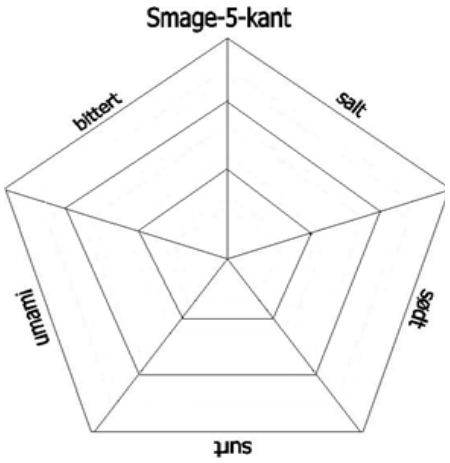
Workshoppen titel: Skjul smagen i en kyllingewrap henviser til, at wrappen både gemmer smagen, og skjuler det, der er i den.

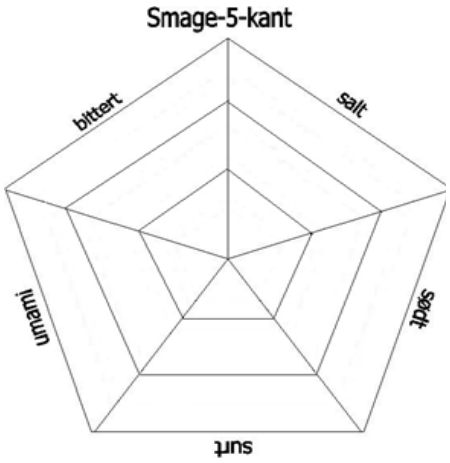
Workshoppen er både en udfordringsopgave og en del af evalueringen af elevernes læring.

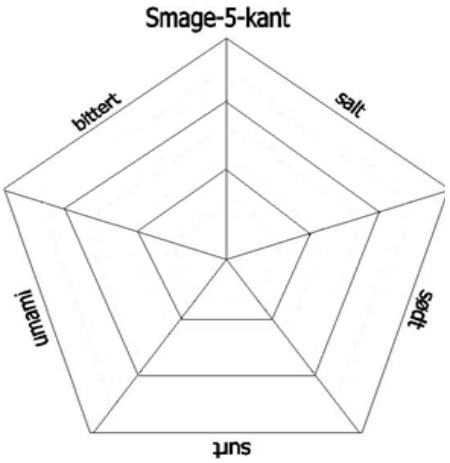
Eleverne kan i grupper på 2 fremstille forskellige wraps, som indgår i et fælles måltid i klassen. Under spisningen oplever eleverne wrappens smag og vurderer både de friske og de konserverede fødevarers smag gennem fælles samtale på klassen.

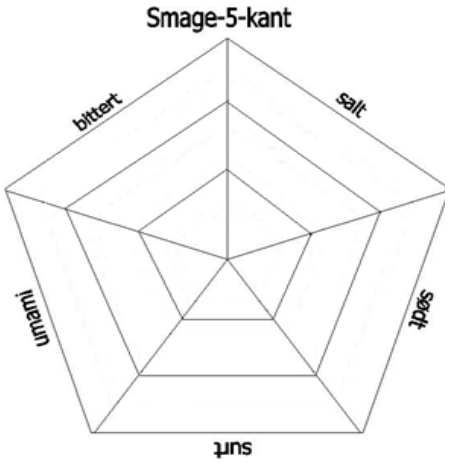
Bilag: Smage-5-kanter

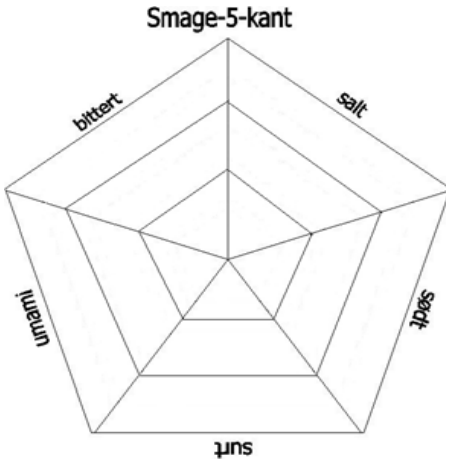


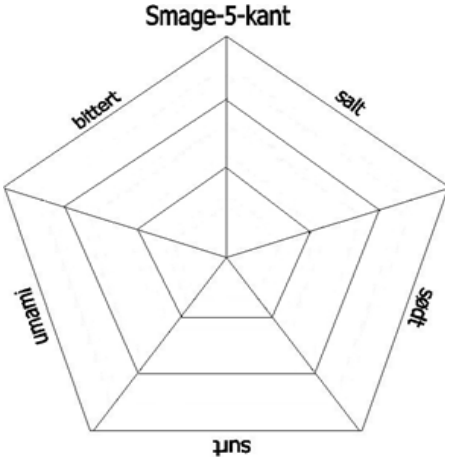


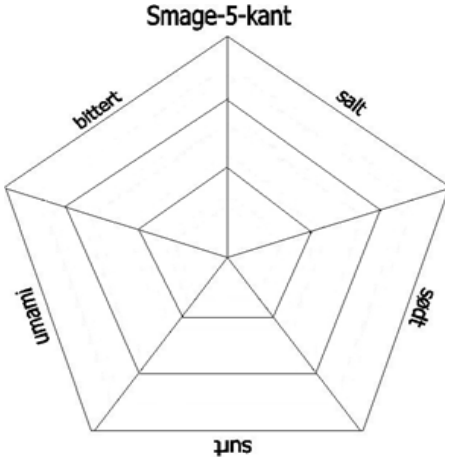


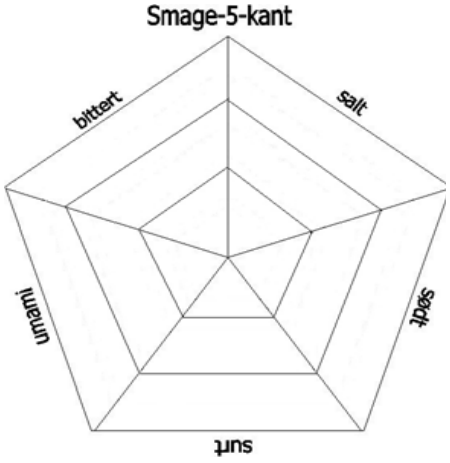












www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Oversigt over forskellige konserveringsmetoder
- sådan kan du gemme fødevarer

I skemaet her kan du se, hvad der kemisk sker med fødevaren, når den bliver gemt eller konserveret på forskellige måder, og hvad der sker med smagen.

Konserverings-metode	Hvad sker der Madfysik og kemi	Fødevarer	Smag Hvad sker der med smagen
Tørring (frysetørring)	Vandet fordamper fra fødevaren, så der er så lidt vand tilbage, at mikroorganismer ikke kan leve i fødevaren.	Tørrede frugter, fx sveske, rosiner, abrikos, dadler, figner Tørrede grøntsager, fx tomater Tørret saltet fisk, fx klipfisk Tørret dej, fx pasta Tørret brød: croutoner, knækbrød, kiks, kammerjunkere Tørrede krydderier	Meget sød Meget salt Bitter
Saltning	Saltet binder det vand, der er i fødevaren, så mikroorganismer ikke kan leve i den.	Bacon Fisk, fx røget sild, røget makrel og røget laks Rygeost	Bitter og salt
Røgning	Røgens tjærestoffer hæmmer mikroorganis-mers vækst og forhindrer iltning.	Bacon Fisk, fx røget sild, røget makrel og røget laks Rygeost	Bitter og salt
Syltning Eddikesyltning Sukkersyltning	Eddikesyltning: eddiken sænker pH-værdien, så mikroorgan-ismer ikke kan leve Sukkeret binder det vand, der er i fødevaren, så mikroorganismer ikke kan leve i den.	Syltede agurker, chutney, asier, hvidløg, chili Syltetøj, marmelade, saft	Syrligt/sur Sød

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Konserverings-metode	Hvad sker der? Madfysik og kemi	Fødevarer	Smag Hvad sker der med smagen?
Kogning under tryk, fx konservesdåse	Kogning ved temperatur på 95 -120 grader dræber mikroorganismer i en lufttæt dåse eller glas.	Fisk, fx tun, torskerogn makrel Frugt: ananas, ferskner, pære Grøntsager: ærte, majs, rødkål Kød: skinke, Færdigretter: forloren skildpadde, leverpostej, ravioli, kødboller i karry.	De 5 grundsmage forandres
Syrning	Mælkesyrebakterierne spiser laktosen/ sukkeret i mælken og danner mælkesyre, så pH-værdien falder. Så kan bakterierne ikke leve.	Syrnede mælkeprodukter: Tykmælk, yoghurt, skyr, A38, cremefraiche Ost.	Sur
Frysning	Vandet krystalliserer, og temperaturen falder til minus 18 grader. Ved denne temperatur går mikroorganismer i dvale, og nogle dør.	Alle fødevarer	De 5 grundsmage er næsten den samme som i de friske fødevarer.

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2014

Sponsorer der støtter Smagens Dag 2014

Dansukker

Landbrug og Fødevarer

Foreningen af Frie Fagskoler

Fiskebranchen

Kartoffelafgiftsfonden

Denne side er sidst redigeret 28. august 2014

Har du spørgsmål eller kommentarer til Smagens Dag eller materialet, kan du se mere på www.smagensdag.dk - eller henvende dig til sekretariatet på info@2vejs.dk eller telefon 43 60 00 76.

Rigtig god fornøjelse med Smagens Dag 2014.

Litteratur og links

Læremidler

Mælk og syrnede mælkeprodukter
Erik Christensen og Ruben Mols Jepsen
Mejeriforeningen, 2000

Ost emner til natur/teknik – undervisning 1.-6. klasse
Erik Christensen og Ruben Mols Jepsen
Mejeriforeningen, 1997

Smør og anvendelse af mælkefedt
Erik Christensen og Ruben Mols Jepsen
Mejeriforeningen, 1997

Litteratur

Bær og frugter
Else Marie Boyhus, Helle Brønnum Carlsen
L&R Fakta, 2000

Den grønne syltebog
Tørsleffs Husmoder Service, 1999

Eddike
Claus Meyer, Thomas Harder
Politikens Forlag, 2005

Syltebogen:
Bente Nissen
Aschehoug, 2002

Æbler i det danske køkken
Else Marie Boyhus
Lindhardt og Ringhof, 2004

Links

http://www.dansukker.dk/dk/opskrifter/chutney-syltede-gronsager.aspx?gclid=CjsKDwjwmuafBRCQ-7ef6zJXhdRIkAFH2med74SXJatiX8XUS2G04Jx6xmAVPXMKdmw-c9nXpCGz-GgIWrfD_BwE

http://samvirke.dk/article-group/syltning.html