Smagens Dag 2022
Madkundskab - valgfag
Lærerinfo

Gør smagen grøn

Indhold

Intro 2
Læremidlet "Gør smagen grøn" – madkundskab valgfag 2
Vejledning til materialet 3
Smagens Dags smagemodeller 4
Links og litteratur 5

© Smagens Dag 2022 – www.smagensdag.dk

Materialet er udarbejdet af Helle Brønnum Carlsen og Annemarie Sneholm
Illustrationer: Claus Bekker Jensen - Fotos: Mariann Bach Nielsen og Istockphoto.

Materialet er udarbejdet med støtte fra REMA 1000 og Spar Nord fonden

© Smagens Dag 2022

Intro

Gør smagen grøn er temaet for Smagens Dag 2022, som i år er onsdag den 28. september.
På Smagens Dag skal eleverne arbejde med grøntsager, og hvordan de kan komme til at smage fantastisk. Målet er at skabe lyst til at spise mere grønt gennem kreativt arbejde med de mange bæredygtige grønne grøntsager.

Mål med årets tema

Målet med Smagens Dag 2022 er, at eleverne kan:

- Beskrive smag og tekstur i en række grøntsager
- Kombinere smag i forskellige fødevarer, så det skaber en velsmagende ret
- Skabe nye retter ud fra kendt og ukendt
- Forklare hvorfor det er gavnligt for kloden, at vi spiser mere grønt
- Reflektere over hvordan smagen af en selvskabt grøn og bæredygtig ret kan etablere lyst til grønne valg.

Læremidlet Gør smagen grøn – valgfag

Læremidlet *Gør smagen grøn – valgfag madkundskab* består af:

- Elevmateriale
- Månedens Smag 2022: Gør smagen grøn. Til hver måned i 2022 (undtagen juli og september) er der udarbejdet en workshop med grøntsag i sæson. Se https://smagensdag.dk/maanedens-smag/2022-goer-smagen-groen/
- Lærerinfo.

Elevmaterialet valgfag

Gør smagen grøn til valgfag madkundskab tager udgangspunkt i Madkundskab, Fælles Mål 2019 inden for følgende kompetenceområder:

- Fødevarebevidsthed med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Råvarekendskab og Bæredygtighed og miljø
- Madlavning med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Smag og tilsmagning og madlavningens fysik og kemi

© Smagens Dag 2022

Lærerinfo: Gør smagen grøn – valgfag

Elevmaterialet valgfag består af en workshop med 5 forskellige opgaver en kort lærervejledning:

Hensigtsmæssigt forløb (2 gange af 3 lektioner):

1. Inddel eleverne i 5 grupper.
2. Hver gruppe trækker et spørgsmål.
3. Gennemgå smagemodellerne Smage-5-kant, Teksturkort og tilberedningsskema.

Hjælp eleverne med at *stilladsere* opgaverne. Det vil sige at give eleven de redskaber eller metoder, der gør dem i stand til at løse opgaven. Giv dem tænkespørgsmål, fx

- Hvordan smager palmekål?
- Hvilken tekstur vil I gerne have frem i palmekålen?
- Hvordan vil det så være hensigtsmæssigt at tilberede den?
- Hvad skal den krydres med?
- Begrund, hvilke andre ingredienser, der passer godt sammen med palmekålen?

4. Hav store A3-ark med. Lad eleverne skitsere deres ret her på. Foreslå eleverne at bruge farver og kommentarbokse om, hvilke smagsgivere, der findes hvor.
5. Hjælp eleverne med at forfatte en opskrift. Vis gerne kogebøger eller gode websites til inspiration.
6. Brug den skabelon til indkøbsliste, som du vil lære eleverne at bruge til prøven. Lad dem skrive indkøbslisten.
7. Du køber ind til den efterfølgende gang, og du samler elevernes opskrifter og kopierer eller scanner dem til et fælles dokument til alle.
8. Gang nummer to er praktisk. Eleverne tilbereder den planlagte ret, smager hinandens mad til et fællesmåltid og bedømmer samlet de forskellige retter. Eleverne tager billeder af deres egen ret og lægger det ind til opskriften. Eleverne noterer forskellige smagsindtryk, teksturindtryk m.m. og diskuterer, hvor godt grøntsagerne kom til at smage.

Smagens Dag

Opgave 1
I har følgende benspænd:
Grønt: palmekål, porrer, hasselnødder

Teknikker/metoder: pandestegning med fedtstof, råsyltning med syre

Andre ingredienser: parmesanost, mild chili

Opgave 2
I har følgende benspænd:
Grønt: spidskål, spinat, skalotteløg

Teknikker/metoder: gratinering, blanchering

Andre ingredienser: Vesterhavsost, timian, karry

Opgave 3
I har følgende benspænd:
Grønt: Gulerødder, persillerødder, rødbeder, hasselnødder

Teknikker/metoder: ovnstegning med eller uden fedtstof, kogning i væske

Andre ingredienser: olivenolie, feta, sesamfrø

Opgave 4
I har følgende benspænd:
Grønt: Kartofler, courgetter, hvidløg, tomater

Teknikker/metoder: grillstegning (evt. grillpande), marinering

Andre ingredienser: basilikum, olivenolie, parmesanost

Opgave 5
I har følgende benspænd:
Grønt: blomkål, persille/purløg, skalotteløg, valnødder

Teknikker/metoder: friturestegning eller ovnstegning, jævning med pure (blendning)

Andre ingredienser: æg, kikærter, krydderier.

© Smagens Dag 2022

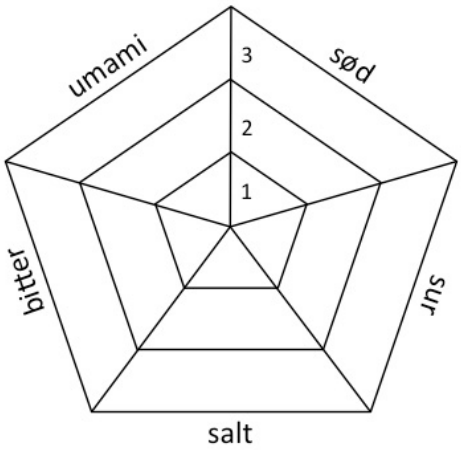
5

© Smagens Dag 2022

Smagens Dags smagemodeller

I opgaverne indgår undersøgende, analyserende og dømmende smageøvelser. I arbejdet med smageøvelserne kan eleverne bruge Smagens Dags tre smagemodeller:
:

Smage-5-kant



Teksturkort

Mundfølelsen kan beskrives med ord fra teksturkortet.

Teksturkort				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedtet	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Smage-reol

Hvis du vil supplere med inspiration til at tilsætte forskellige smage til grøntsagerne, anbefaler vi at bruge modellen Smage-reolen. Du kan læse mere om denne model under materialet fra Smagens Dag 2021: https://smagensdag.dk/smid-ikke-smagen-ud/

© Smagens Dag 2022

Litteratur

Kålhydrater
Anette Sams: Gyldendal 2022

Grønt med umami og velsmag
Klavs Styrbæk & Ole G. Mouritsen: Gyldendal 2020

Æg
Helle Brønnum Carlsen, Landbrug & Fødevarer 2018

Kål
Asmus Gamdrup Petersen Jensen & Peter Nøhr Christensen, FADL 2015

Claus Meyers Salatværksted
Claus Meyer, Lindhardt og Ringhof 2009

Verdensmål & madkundskab – teori om bæredygtighed, bind 1
Helle Brønnum Carlsen, I samarbejde med Spar Nord fonden, Danmarks Lærerforening, Foreningen for Madkundskab og FADL's Forlag, 2020

Verdensmål & madkundskab – bæredygtighed i praksis, bind 2
Helle Brønnum Carlsen, I samarbejde med Spar Nord fonden, Danmarks Lærerforening, Foreningen for Madkundskab og FADL's Forlag, 2020

Tak for støtte

Materialet til Smagens Dag 2022 er udarbejdet med venlig støtte fra:

REMA 1000 Discount med holdning!

spar Nord FONDEN

© Smagens Dag 2022