

Smagens Dag



Smagens Dag 2023

Smag på fremtiden

Lærerinfor – obligatorisk madkundskab,
Begyndere og øvede

Indhold

Mål med årets tema	Side 2
Lær af de gamle kinesere - begyndere	Side 3
Lær af de franske køkken - øvede	Side 3
Smagens Dags smagemodeller	Side 4
Litteratur og producenter	Side 5



© Smagens Dag 2023 – www.smagensdag.dk

Materialet er udarbejdet af Smagens Dag: Helle Brønnum Carlsen og Annemarie Sneholm
Illustration: Claus Bekker Jensen - Fotos: Smagens Dag og iStockphoto.

Materialet er udarbejdet med støtte fra REMA 1000 og Landbrug og Fødevarer.



Lærerinfor til obligatorisk materiale Smag på fremtiden

Smag på fremtiden er temaet for Smagens Dag 2023, som i år er onsdag den 27. september 2023. På Smagens Dag skal eleverne arbejde kreativt med svampe som eksempel på fremtidens mad. Årets materiale giver mulighed for at eksperimentere med både smag og tekstur ved forskellige tilberedninger.

Mål med årets tema

Målet med Smagens Dag 2023 er, at eleverne kan:

- Beskrive smag og tekstur i forskelligt tilberedte svampe
- Forklare og bedømme smag i retter med svampe
- Erfare at svampene ændrer smag og tekstur efter tilberedning og smagstilsætning
- Tilberede nye retter med svampe og bedømme de nye retters smag.

Læremidlet Smag på fremtiden – obligatorisk

Læremidlet består af:

- [Elevmateriale til begyndere](#)
- [Elevmateriale til øvede](#)
- [Månedens Smag 2023: Smag på fremtiden](#). Til hver måned i 2023 (undtagen juli og september) er der en workshop med bud på mad, der kan bidrage til vigtige tiltag for at for at være med til at passe på fremtiden. Målet er, at maden stadig kan smage godt for de kommende generationer.
- [Teori om svampe](#)
- Denne lærerinfor.

Elevmaterialet obligatorisk

Smag på fremtiden til obligatorisk madkundskab tager udgangspunkt i Madkundskab, Fælles Mål 2019 inden for følgende kompetenceområder:

- Fødevarerbevidsthed med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Råvarekendskab og Bæredygtighed og miljø
- Madlavning med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Smag og tilsmagning
- Måltid og madkultur med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Måltidskultur

Lærerinfor: Smag på fremtiden – obligatorisk madkundskab

Elevmaterialet obligatorisk består af en intro, to workshops, hvor vi ser en progression i både det teoretiske og det praktiske fra workshop 1 til workshop 2 - og en kort lærerinfor.



Smagens Dag



Lær af de gamle kinesere - begyndere 3 lektioner

Denne første workshop er tænkt til at arbejde med på første obligatoriske madkundskabsår. Den inddrager madkulturel inspiration fra det kinesiske køkkens anvendelse af svampe.

Hensigtsmæssigt forløb:

1. Hvis I vil lave jeres egen svampefond, skal den tilberedes dagen inden eller før, se side 5. I kan tilberede fonden gangen før og fryse den.
2. Hvis I bruger tørrede svampe, sættes de i blød, se side 3, punkt 1, inden I taler om materialets teorisider. Læreren har læst intro og teorisiderne på forhånd og fundet 2-3 spændende informationer frem, som der kan læses eller drøftes i fællesskab med eleverne.
3. Inddel eleverne i grupper af cirka 4 elever, lad eleverne læse opskriften samt forløbets intro grundigt igennem sammen, og lad dem stille opklarende spørgsmål i plenum.
4. Hver gruppe fordeler de forskellige råvarer og snitte-hakke-opgaver mellem sig og laver en portion suppe, se side 3. Opskriften er tænkt som hovedmåltid for 4 personer, men kan også være en ret blandt flere til 8 personer.
5. Smag, og beskriv smag og mundfølelse i Smage-5-kant og teksturkort side 4.
6. Hvis I vil arbejde videre med svampe og suppe, kan eleverne udvikle deres egen udgave af en suppe hjemme eller gangen efter, se side 5.

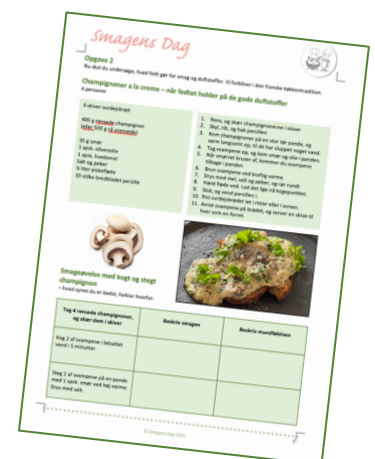


Lær af det franske køkken og Napoleon - øvede 2 x 2 eller 3 lektioner eller en hel dag med Smagens Dag

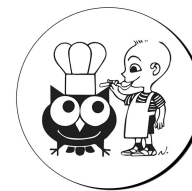
Denne anden workshop er tænkt til at arbejde med på andet obligatoriske madkundskabsår. Den inddrager madkulturel inspiration fra det franske køkkens anvendelse af svampe.

Hensigtsmæssigt forløb:

1. Inddel eleverne i grupper af cirka 4 elever, lad eleverne læse opskriften samt forløbets intro grundigt igennem sammen, og lad dem stille opklarende spørgsmål i plenum.
2. Lad halvdelen af grupperne tilberede Champignon a la Francaise, se side 4.
3. Lad den anden halvdel af grupperne tilberede Champignon a la creme, se side 6.
4. Smag, og beskriv smag og mundfølelse i Smage-5-kant og teksturkort side 4.
5. Løs også de andre opgaver, der er knyttet til begge opskrifter, se side 5 og 6.
6. Hvis I kun bruger 3 lektioner til workshoppen, anbefaler vi, at læreren har gjort smagsprøverne til smageøvelsen, se side 5, klar på forhånd.
7. I kan også dele workshoppen over to undervisningsgange (2 gange 2 lektioner) og lave en opgave pr. gang.



Smagens Dag



Smagens Dags smagemodeller

Til hver workshop indgår der undersøgende, analyserende og vurderende smageøvelser. I arbejdet med smageøvelserne kan eleverne bruge Smagens Dags tre smagemodeller. I materialet opfordrer vi til at bruge Smage-5-kanten og teksturkortet.

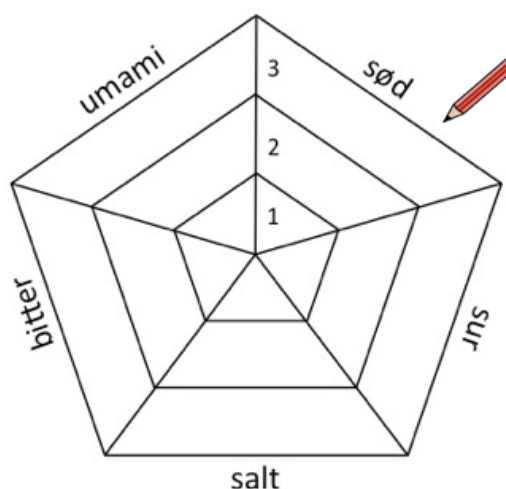
Smage-5-kant

Brug Smage-5-kanten, når du smager

I Smage-5-kanten kan du vise, hvor sød, sur, salt, bitter eller umami en råvare eller en ret smager. Sød, sur, salt, bitter og umami kaldes de 5 grundsmage.

Sådan gør du

- Smag på råvaren eller retten.
- Hvilke grundsmage oplever du?
- Smager råvaren eller retten meget sød, farver du alle 3 felter under sød.
- Smager råvaren eller retten meget lidt sur, farver du ½ eller 1 felt under sur.
- Tal med dine kammerater om, hvordan du oplevede råvarens eller rettens smag.



Teksturkort

Mundfølelsen kan beskrives med ord fra teksturkortet.

Teksturkort 				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremeret	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Spredt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Smage-reol



Smagens Dag



Litteratur og producenter

Information om danske svampe

<http://www.svampeguide.dk/>

Opskrifter

www.tvedemose.dk

<https://madogdrikke.rema1000.dk/>

Generelt om svampe

Min Svampebog af Casper Sundin, Flemming Gernyx og Helle Brønnum Carlsen, Muusmann forlag 2022.

Fantastiske svampe (Netflix) på <https://www.netflix.com/title/81183477>

Producenter

Tvedemosegård – kan blandt andet købes i REMA 1000 – www.tvedemose.dk

Bygaard – www.bygaard.dk

Funga Farm - www.fungafarm.com

Beyond Coffee – www.beyondcoffee.dk

Bramsly Gourmet (FYN) - <https://dgfs.dk/leverandoer/bramsly-gourmet/>

Tagtomat /her kan du købe gør-det-selv-svampe - <https://tagtomat.dk/svampedyrkning/>

Lær mere om ekstraktion

NatMad – Naturvidenskab & Mad: <https://smagensdag.dk/4-salon-ekstraktion/>

Tak for støtte

Materialet til Smagens Dag 2023 er udarbejdet med venlig støtte fra:

REMA 1000
Discount med holdning!

