

Smagens Dag 2023

Smag på fremtiden

Lærerinfor – valgfag madkundskab og forslag til prøveoplæg

Indhold

Mål med årets tema	Side 2
Lærerinfor til valgfagsmaterialet	Side 3
Undervisningsbeskrivelse	Side 4
Prøvespørgsmål	Side 5
Litteratur og producenter	Side 6



© 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.

Smagens Dag



Lærerinfor til valgfagsmaterialet Forslag til prøveoplæg

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 – valgfag

Læremidlet består af:

- [Elevmateriale til valgfag](#)
- [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 valgfag

Smag på fremtiden til madkundskab valgfag 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.



Smagens Dag



Lærerinfor til valgfagsmaterialet

Svampejagt?

Hvis I har mulighed for selv at sanke svampe, kan I med fordel udvide forløbet med en svampejagt. Den kan enten ligge inden de beskrevne to gange eller mellem dem.

Se fx <https://emu.dk/grundskole/madkundskab-valgfag/paa-svampejagt?b=t5-t4467>



Forløbet er rammesat til 2 gange:

Første undervisningsgang

Eleverne skal første undervisningsgang tilegne sig viden, gennemgå idéfase, udarbejde opskrift, skrive indkøbsliste (i udleveret skabelon eller hvordan eleverne plejer at skulle lave indkøbslister) og fremstille arbejdsplan (evt. også i en skabelon).

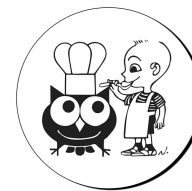
Anden undervisningsgang

Denne gang er den praktiske. Der er købt ind på forhånd. Eleverne tilbereder deres ret, evt. justerer den lidt, tager billede af den og vurderer den i skemaet, mens de spiser den.

Forløbet kan bruges direkte i forbindelse med prøven i madkundskab.

I materialet her får du inspiration til, hvordan emnet og materialet kan bruges som et spørgsmål. Vi viser også, hvilken undervisningsbeskrivelse der kan knyttes til.





Undervisningsbeskrivelse

Undervisningsbeskrivelse for valgfaget madkundskab:	
Skole:	
Klasse:	
Lærer:	
Forløb:	Eksperimenterende bæredygtig madlavning (2-3 gange)
Kompetenceområder:	Madlavning (og Fødevarerbevidsthed)
Kompetencemål:	Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker
Mål for undervisningen	
<ul style="list-style-type: none">• Eleven kan forklare svampes smag og tekstur og anvendelse.• Eleven kan redegøre for, hvorfor svampe er bæredygtige.• Eleven kan begrunde, hvordan han/hun udvikler en ret med svampe ud fra givne rammer.• Eleven kan fremstille en velsmagende spændende ret, der demonstrerer, at svampe kan være et både velsmagende og bæredygtigt bud på fremtidens mad.	
Forløbsbeskrivelser	
I undervisningsforløbet indgår følgende undervisningsaktiviteter:	
<ul style="list-style-type: none">• Teoretisk analyse og forklaring i fællesskab (lærerstyret) af, hvad svampe er for en fødevarergruppe.• I grupper arbejder eleverne med at idéudvikle ud fra givne rammer.• I grupper arbejder eleverne med at skrive indkøbsliste og arbejdsplan.• I grupper fremstiller eleverne selvskabte retter (skabende arbejde) på baggrund af materialet.• Individuelt udfyldes et analyse- og vurderingsskema om rettens sensoriske såvel som bæredygtige kvaliteter.	
Formål	
Formålet med forløbet er, at eleverne tilegner sig viden om svampe som fødevarergruppe. Eleverne skal opdage den righoldige mulighed, der ligger i at bruge svampe som smagsfyldigt indhold i stedet for kød. Ligeledes er formålet, at eleverne udvikler kundskaber til at kunne arbejde eksperimenterende og skabende – og derved opnår stort ejerskab til de fremstillede svamperetter.	
Arbejdsformen veksler mellem:	
<ul style="list-style-type: none">• Lærerstyret dialogbaseret analyse.• Idéudvikling i grupper med mindmaps, tegninger etc.• Elevdialoger (elevstyret) om læste tekstafsnit.• Gruppearbejde i fremstilling af selvskabte retter.• Enkelt eller pararbejde i analyse af eget produkt.• Fælles måltidsoplevelse med vurderinger af velsmagen i fremtidens mad med svampe.	
Evaluerings	
Vurderinger af fremstillede fødevarer viser formativt, hvilke spor forløbet har sat i elevernes tilgang til at mindske forbruget af kød. Det eksperimenterende arbejdes idéudviklingsfase er også et tegn på, hvor mange erfaringer eleverne allerede har til at benytte i den skabende fase.	
Tekster/links:	
<ul style="list-style-type: none">• www.smagensdag.dk/smagensdag-2023-smag-pa-fremtiden• Generelt om svampe:• <i>Min Svampebog</i> af Casper Sundin, Flemming Gernyx og Helle Brønnum Carlsen. Muusmann forlag 2022.• <i>Fantastiske svampe (Netflix)</i> på https://www.netflix.com/title/81183477	
Lærerens underskrift	
Skolelederens underskrift	

Smagens Dag



Prøvespørgsmål:

**Svampe – fremtidens bæredygtige og lækre mad
Sænk CO₂- aftrykket, uden det bliver kedeligt.**

Svampe kræver ikke mange ressourcer, og de har et meget lille CO₂-aftryk. De smager meget af umami, og de giver en god mundfylde. Derfor er svampe med til at gøre fremtidens mad både bæredygtig og velsmagende.



TIL DEN PRAKTISKE PRØVE

(120 minutter, hvor du også kan forklare processer og valg af fødevarer, mens du laver maden og rydder op). Du skal:

- Tilberede *mindst to* retter fra det salte køkken, hvor du bruger forskellige slags svampe. Du må rigtig gerne selv skabe hele eller dele af en af retterne.
- Du *kan* også lave en dessert, der dog ikke behøver indeholde svampe.
- Du *skal* vise brugen af æg som bindemiddel eller i en emulsion.
- Du *skal* vise pandestegning eller sautering.
- Du *kan* vise enten en pisket dej eller en mørdej.
- Du *skal* inddrage grøntsager og frugt, der er i sæson, og du skal tænke i bæredygtighed og smag.

Nu skal du så:

1. Skrive en oversigt over, hvilke retter du vil tilberede (med henvisning/links til hvor opskrifterne er fra).
2. Skrive en arbejdsplan.
3. Skrive en indkøbsliste i udleveret skabelon.

TIL DEN MUNDTLIGE DEL AF PRØVEN (10-15 minutter):

- Du *skal* kort (evt. med en model) forklare om svampe og deres sensoriske kvaliteter.
- Du *skal* forklare, hvorfor svampe er et godt bud på fremtidens bæredygtige mad.
- Du *kan* vise eksempler på, hvordan du vil arbejde skabende og eksperimenterende med svampe.



Smagens Dag



Litteratur og producenter

Vejledning til prøven i madkundskab, Helle Brønnum Carlsen, Gyldendal, 2023

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!

