

Udvikling af en velsmagende ret

Øvelsesvejledning

I følgende øvelse skal I anvende jeres viden og kreativitet til at udvikle en ret, hvor der tages højde for principperne for velsmag.

Principper for velsmag:

1. Navn og præsentation skal passe til forventningen – retten skal være forståelig og passe ind i sammenhængen
2. Appetitlige dufte, der passer til maden
3. God balance af grundsmage
4. Umami tilstede
5. Teksturkontraster – sørg for at der er noget der er både blødt og hårdt
6. Rig på smagsfylde
7. Dynamisk kontrast
8. Variation i munddækkende og sammentrækkende gennem måltidet
9. Den altædendes dilemma - et nyt og et velkendt element
10. Sansespecifik mæthed

Opgaven

I mindre grupper skal I udvikle en eller flere retter, og vurdere retten efter *kortlægningsmetoden* eller *projective mapping-metoden* som det også hedder.

Se hvilke råvarer I har til rådighed, og bliv enige om, hvilken ret I vil lave ud fra det angivne ramme og benspænd. Hvordan vil I tage højde for principperne for velsmag i jeres ret? Udfyld skemaet herunder, når I har diskuteret hvilken ret, I vil lave.

Hver gruppe skal anrette sin ret på en tallerken, som skal vurderes med kortlægningsmetoden. Derudover skal der laves en række smagsprøver, som de andre elever og læreren kan smage og vurdere retten ud fra. Lav et antal smagsprøver der svarer til antallet af elever, der laver retter med samme ramme og benspænd som jer, og som skal være med til at vurdere jeres ret, og til læreren.

Skema til udvikling af en ret med de 10 principper for velsmag

Ramme og benspænd:

Principper for velsmag	Hvordan tages der højde for det i vores ret
1. Navn og præsentation skal passe til forventningen – retten skal være forståelig og passe ind i sammenhængen	
2. Appetitlige dufte, der passer til maden	
3. God balance af grundsmage	
4. Umami tilstede	
5. Teksturkontraster – sørg for at der fx er noget blødt og hårdt	

6. Rig på smagsfylde	
7. Dynamisk kontrast	
8. Variation i munddækkende og sammentrækkende gennem måltidet	
9. Den altædendes dilemma - et nyt og et velkendt element	
10. Sansespecifik mæthed	

Service og smagning

Retterne vurderes med kortlægningsmetoden (projective mapping), hvor der anvendes to akser: Ud af y-aksen vurderes det, hvor godt retten passer til den ramme der er sat, og ud af x-aksen vurderes, hvor godt retten rammer de 10 principper for velsmag.

Retterne vurderes sådan her

Alle retter, der er udviklet med udgangspunkt i den samme ramme og samme benspænd, stilles på et bord.

Du skal have en bunke post-its (mindst en post-it for hver ret, du skal vurdere).

Det skal du bruge til smagningen:

- Post-its
- Kuglepen/blyant
- Glas med vand

En gruppe ad gangen præsenterer deres ret; hvilke overvejelser de har gjort sig, og hvordan de har taget højde for de 10 principper for velsmag.

Alle (inkl. personerne i gruppen som har lavet retten) smager på retten og skriver deres individuelle vurdering ned på en post-it. Hav de 10 principper for velsmag i mente.

Sæt din post-it ved siden af den ret, du har vurderet sammen med de andre elevers post-its. Præsenter derefter din vurdering af retten, og begrund din vurdering med afsæt i de 10 principper for velsmag.

Gruppen, der har lavet retten, placerer til sidst retten et sted ud af y-aksen (hvor godt retten passer til rammen) og x-aksen (hvor godt retten rammer de 10 principper for velsmag), der hvor de mener at den skal stå.

Ovenstående procedure gentages med alle retterne, og til sidst har I et samlet billede af, hvor retterne placerer sig i forhold til hinanden – hvor godt de passer ind til rammen og rammer principperne for velsmag.

Eksempel med ramme vegetarret to go

