

# Kortlægning (projective mapping)

## Lærervejledning

I denne øvelse skal eleverne smage på mindst 5 forskellige produkter, vurdere deres sensoriske egenskaber og sammenligne dem ved hjælp af en kortlægning. Øvelsen kan laves med mange forskellige produkter, og det er op til dig at vælge, hvilken produktkategori og hvilke produkter der skal smages på.

### Forslag til produktkategorier:

- Forskellige sorter: æbler, blommer, pærer, tomater
- Andet: oste vin, eddike, chokolade, kaffe
- Brands: tomatpure, olie, mælk, smør
- Tilberedninger af fisk, kød, fjerkræ, grønt

### Materialer

- Noget at servere smagsprøverne på
- 1 vandglas til hver elev
- Post-its (1 post-it per smagsprøve til hver elev)
- Malertape
- A3-ark eller tomme borde

### Ingredienser

- Mindst 5 forskellige produkter efter dit valg
- Evt. toastbrød, 1-2 skiver til hver elev. Skal kun bruges til at rense munden efter at spise meget fede smagsprøver eller smagsprøver, som er skarpe f.eks. eddike
- Dansk vand (eller vand). Kulsyre er god til at rense munden efter fede produkter.

### Forberedelse

Forberedelserne til smagningen kan med fordel laves i klassen med hjælp fra eleverne, men inden da skal du gøre følgende:

- 1) Beslutte hvilke prøver der udgør A, B, C, D, E osv. Gøres smagsprøverne klar i klassen, skal de hældes over i en beholder uden etiket på, så eleverne ikke kan se brandet. Gem original emballage, så du senere kan vise eleverne, hvad de har smagt

Følgende kan eleverne hjælpe med:

- 2) Marker A, B, C, D og E på bægge eller på tallerken, så eleverne tydeligt kan se, hvilken smagsprøve de smager på
- 3) Gør smagsprøverne klar: skær ud i mundrette bidder eller hæld op i bægge
- 4) Gør borde klar med A3-ark eller opdel borde med malertape
- 5) Del elevark, smagsprøver, vand og evt. brød ud til eleverne