

Arbejde med de 5 grundsmage og råvarer

Forfattere: Susan Sonne Sørensen

Redaktør: Thomas Brahe

Faglige temaer: De fem grundsmage, Råvarekendskab, Tekstur

Kompetenceområder: Grundtilberedningsmetoder, Sensorik og kvalitetskriterier

Introduktion:

Gennem både teori og praksis bliver eleverne præsenteret for noget af det sensoriske arbejde, der foregår på erhvervsskolen. Teoretisk bliver temaer såsom grundsmage, tungens anatomi, madens udseende samt madens emotionelle kobling til personlige minder behandlet med eleverne som aktivt kommunikerende og reflekterende. Praktisk skal eleverne efterfølgende i køkkenet og bruge deres viden til at kreere kreative retter - udkæring og tilsmagning vil være i centrum.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- 1 Inden gæsterne/eleverne er ankommet til erhvervsskolen, er det blevet dem foreslået at lave hjemmearbejde forinden. Det kan oplagt være disse undervisningsaktiviteter: "[Gå på blå opdagelse i smagssansen](#)" og/eller "[Erkend de 5 grundsmage](#)". Det gennemgående tema er [grundsmage](#). Forberedelse er dog ikke et must.
- 2 I lokalet, hvor eleverne er samlet, spørges eleverne i plenum, hvordan de har arbejdet med to to foreslåede forløb ovenfor. Dialogen er åben - lad eleverne fortælle frit. Hjælp gerne dialogen på vej med f.eks. disse spørgsmål:

Hvilke elementer hæftede eleverne sig ved? Hvad var det, der skete, da der kom blå frugtfarve på tungen? Hvad var det, der "kom til syne"? Var der noget, som overraskede? Var der noget, som de godt vidste i forvejen?

Vis gerne disse to plakater sideløbende med, at eleverne fortæller:

1) [Grundsmage](#) (plakat)
2) [Smagspapiller](#) (plakat)
- 3 Som oplæg til praktisk øvelse gennemgås, i plenum og via projektor, [denne præsentation](#). Dette tager cirka 30 minutter. Nedenfor gennemgås de enkelte slides med konkrete didaktiske idéer til, hvordan de kan gribes an i undervisningen.

4

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer
Forfatter: Susan Sonne Sørensen (Hotel- og Restaurantskolen i Valby)
Redaktør: Thomas Brahe



MADOPLEVELSER

Tænk på den bedste madoplevelse/livret

Hvad gjorde den til den bedste oplevelse?



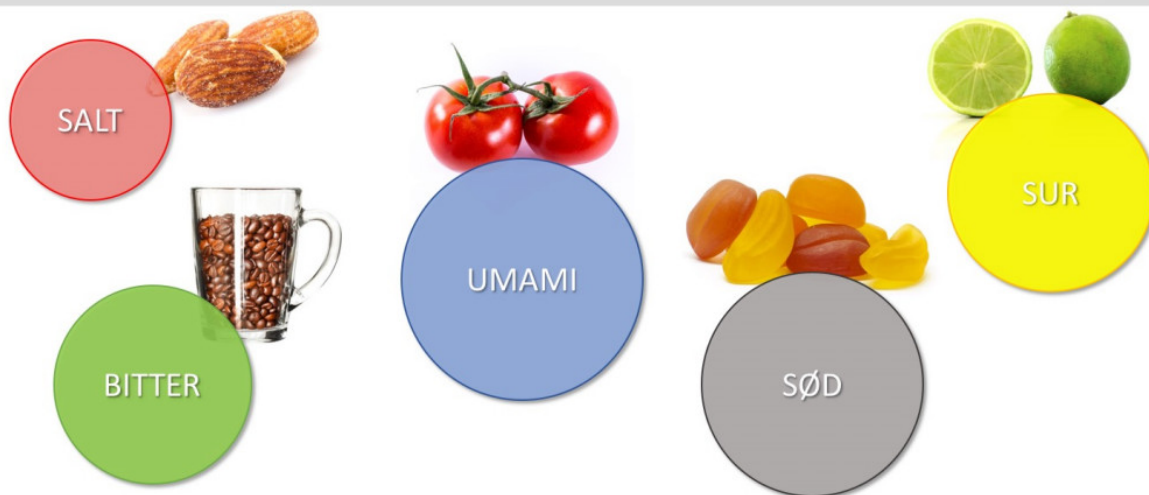
Slide 1

Gæsterne sættes til at overveje, hvad deres bedste spiseoplevelse har været, og hvorfor lige præcis denne ret eller dette måltid har været helt fantastisk. Giv dem 2-3 minutter til individuel refleksion - herefter bydes der ind i plenum.

Punkter, der kan reflekteres over, kan være:

- Umami (pizza, ost, kød osv)
- Omgivelserne (ferie, mormor, bedste veninde, bordopdækning, lyd)
- Værtsskab (hvem tog imod dem m.m.)
- Minder ("*det var det samme, som når mor lavede dem*" eller lignende)
- Sociale aspekt ("*var jeg alene, eller var jeg sammen med nogen, jeg kunne lide*")

SENSORIK

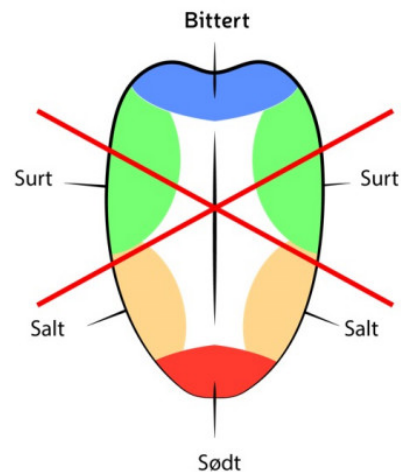


Slide 2

Gæsterne introduceres nu mere formelt for de 5 grundsmage, og der tales i plenum omkring det forarbejde, de har kunnet lave på deres respektive folkeskole inden. Grundsmagene gennemgås for deres forskellige kvaliteter, og hvorfor eleverne evt. foretrækker den ene frem for den anden. Der kan her drøftes på to niveauer alt efter faglig vurdering:

- 1) Eleverne kan konkret fortælle om retter, som de godt kan lide, hvor forskellige grundsmage indgår. De må gerne reflektere over, hvilke grundsmage der er dominerende i de forskellige retter. De må også gerne prøve at forklare, hvordan de enkelte grundsmage smager. Hjælp dem gerne på vej i deres svar.
- 2) Der kan også snakkes om neurobiologi, dvs. de genetisk nedarvede årsager til, at mennesket som art foretrækker bestemte smage - og måske endda oplever visse grundsmage som frastødende. F.eks. reagerer mange, ikke mindst børn, negativt på grundsmagen bitter. Dette kan skyldes, at bitter fortæller vores hjerne, at maden, som vi har puttet i munden, kan være rådden. Omvendt reagerer de fleste positivt på grundsmagen sød, hvilket skyldes, at sød ofte er lig med kulhydrater, altså nødvendig energi til vores muskler og kredsløb.
- 3) Der kan også snakkes om kulturbestemte smagspræferencer - men dette vendes der også tilbage til senere i præsentationen her.

MYTE: AT TUNGEN ER OPDELT I GRUNDSMAGE



Slide 3

Mange - måske også disse elever? - tror, at tungen er opdelt i zoner, som hver især kan opfange netop deres grundsmag. Dette er afbildet i illustrationen her. Men dette er en fejlagtig myte. Og den skal hermed aflives. Smagssansen er meget mere kompleks, end at man kan sætte de forskellige grundsmage ind på den måde.

Start med at høre eleverne, hvad de tror, at tungen bruges til. Nu har de jo i den forrige del af præsentationen her fortalt om deres livretter, og de har fortalt om disse livsretters grundsmage. Så hvad er tungs rolle?

Ja, vi bruger den til at smage grundsmagene med. Men bruges den til mere? Ja, den kan også:

- registrere temperaturer
- hjælpe med, via trigeminalnervesystemet, at sende signal til hjernen om, hvorvidt noget er smertefuldt og bør spyttes ud igen. Kan eleverne mon nævne smertefulde råvarer? F.eks. chili...
- samarbejde med lugtesansen om at skabe det samlede "smagsbillede", når vi har mad i munden. Hvor tungen registrerer grundsmagene, registrerer lugtesansen [aromastoffer](#) (flavours) - dvs. ikke blot f.eks. sød, men også den konkrete smag (f.eks. om der er tale om en banan eller et jordbær)
- samarbejde med resten af nervesystemet i munden om at registrere [tekstur](#) (om noget knaser, er flydende osv.) - altså, "føles maden rigtig?"

Herefter bruges illustrationen til at vise den fejlagtige myte. På næste side vises korrekt, hvordan tungen registrerer grundsmagene.

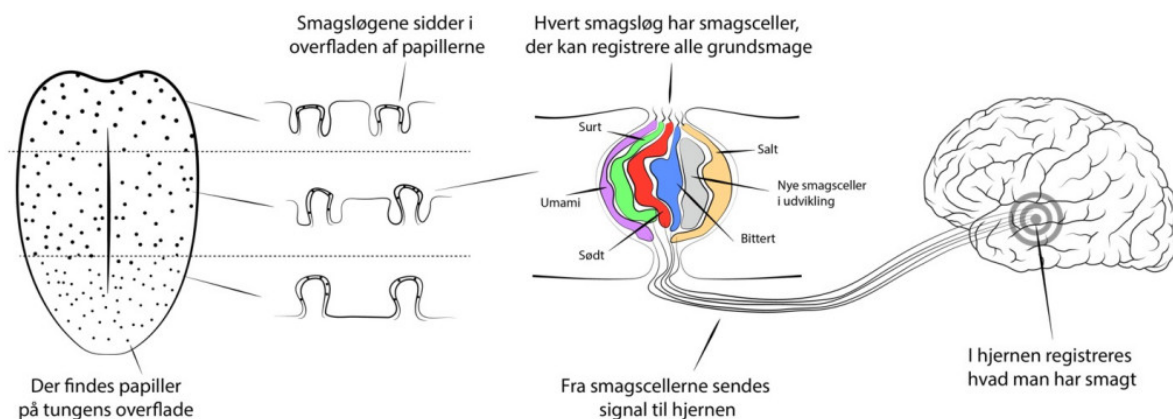
[Læs mere om smagsløg her.](#)

7

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer



ALLE SMAGSLØG INDEHOLDER RECEPTORER TIL AT REGISTRERE ALLE GRUNDSMAGE




Slide 4

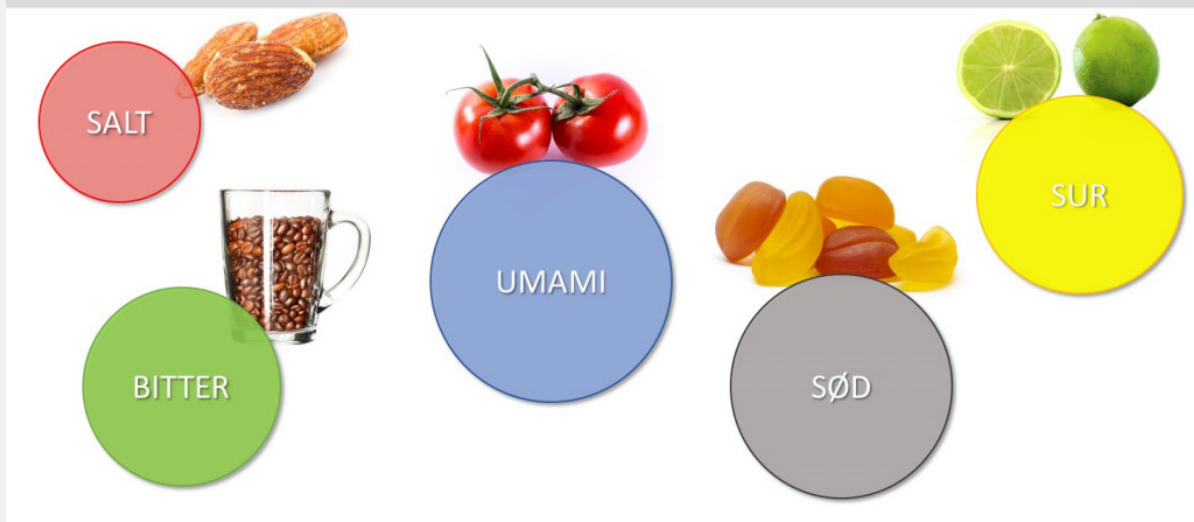
På hele tungens overflade sidder papiller. Der er de her små "sandkornslignende" prikker, som gør tungens overflade en smule ru. Inde i hver papil sidder der smagsløg. Og hvert smagsløg kan registrere samtlige grundsmage - og et signal om smagen sendes direkte op til hjernen, som så bearbejder indtrykket og fortæller os, om maden/væsken er "god" eller "dårlig". Hvis hjernen fortæller os, at maden er "dårlig", får vi automatisk lyst til at spytte den ud igen. Som vi allerede har været inde på, er dele af dette system biologisk bestemt, mens der også kan være kulturbestemte faktorer på spil (f.eks. vil nogle mennesker synes, at fisk er en lækker råvare, mens andre ikke kan udstå tanken - det handler ofte om opvækst, råvaretilgængelighed og sociale mønstre, som omgiver de specifikke måltider).

8

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer
Forfatter: Susan Sonne Sørensen (Hotel- og Restaurantskolen i Valby)
Redaktør: Thomas Brahe



SENSORIK



The infographic displays five basic tastes arranged around a central blue circle labeled 'UMAMI'. To the left, a red circle labeled 'SALT' is paired with almonds, and a green circle labeled 'BITTER' is paired with coffee beans. To the right, a yellow circle labeled 'SUR' is paired with lemons, and a grey circle labeled 'SØD' is paired with candies.

Slide 5

Gennemgang af bitre fødevarer.

Eksempler på grundsmage repræsenteret forskelligt i samme fødevarer kan være en umoden peberfrugt kontra en moden.

Er der nogen af eleverne, som kan komme i tanker om andre råvarer med grundsmagen bitter?

Hvorfor har mange, ikke mindst børn, modstand over for bitter? (bitter signalerer ofte umodne eller direkte giftige råvarer - så det er smart, at vi fra naturens hånd er indstillet til at være skeptiske over for bitter).

Læs mere om grundsmagenes funktioner i et fysiologisk perspektiv i [denne artikel](#).

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer



HVOR FINDES DE 5 GRUNDSMAGE? SALT



Slide 6
Gennemgang af salte fødevarer.

Lad eleverne byde ind på, hvorfor vi godt kan lide salt - hvad er det ved salt, der gør, at det er vigtigt med den rette balance i vores mad?

Salt er afgørende for kroppens væskebalance, som bl.a. påvirkes af natrium-ionerne i salt.

Læs mere om grundsmagenes funktioner i et fysiologisk perspektiv i [denne artikel](#).

10

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer



HVOR FINDES DE 5 GRUNDSMAGE? SØDT



Slide 7

Gennemgang af søde fødevarer.

Lad eleverne byde ind på, hvorfor vi godt kan lide søde fødevarer.

Grundsmagen sød er koblet til tilstedeværelsen af kulhydrater, som er afgørende for vores krops energi i bl.a. muskler og organer.

Læs mere om grundsmagenes funktioner i et fysiologisk perspektiv i [denne artikel](#).

11

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer

 SMAG for LIVET

HVOR FINDES DE 5 GRUNDSMAGE? SURT

Surt giver balance til salt, og syre kan tage toppen af den fede smag



Slide 8

Gennemgang af sure fødevarer.

Læs mere om grundsmagen [sur](#) her.

12

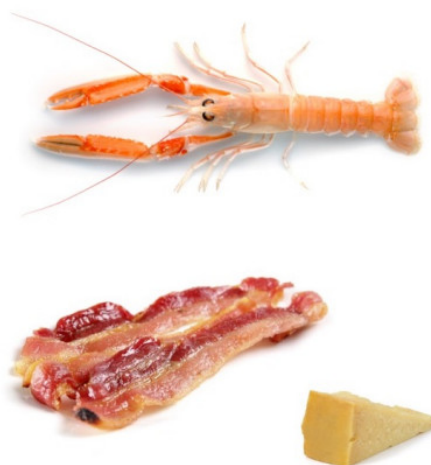
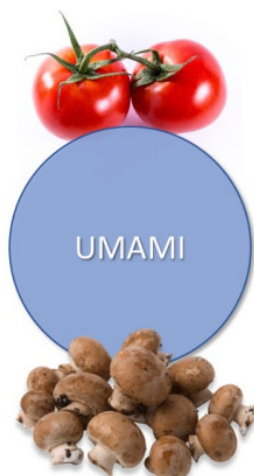
Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer



HVOR FINDES DE 5 GRUNDSMAGE? UMAMI

Umami fremmer smagen af salt

Smagen af **glutamat**. Findes i proteinholdige fødevarer som fx mælk, kød og fisk. Det er først, når proteinerne nedbrydes i forbindelse med gæring, lagring, modning eller tilberedning med varme, at umami-smagen opstår.



Slide 9

Umami i fødevarer. Hvordan skal man betegne umami, og hvordan oplever eleverne den i deres hverdag?

Umami er for mange den sværeste grundsmag at identificere i maden - det er typisk væsentligt lettere med sød, sur, bitter og salt. Men et ord, som nærmer sig en beskrivelse, er 'fyldig'. Læs mere om umami [her](#).

13

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer



TILSMAGNING AF DIN MAD – HVORDAN JUSTERER MAN, HVIS EN GRUNDSMAG ER OVERREPRÆSENTERET I EN RET?

Salt og sødt

Hvis maden smager *for* salt eller *for* sødt, kan du

- *fortynde med mælk/fløde eller vand*
- *mildne den salte eller søde smag med citron, syre og eddike*

Surt og bittert

Sød og surt står lige over for hinanden, som øst og vest... f.eks. et velmagende æble.

Hvis maden smager *for* surt eller stærkt, kan du

- *putte citronsaft i – det dæmper det stærke og svidende*
- *putte sukker i – det justerer syre og bitterhed*

Umami

Umami kan man næsten ikke få nok af – så den skal ikke justeres.

Slide 10

Denne slide indeholder en række eksempler på, hvordan grundsmage kan kombineres og

balanceres i forhold til hinanden. Det afgørende her er at få en forståelse for, at grundsmagene "arbejder sammen" om at give den, der smager, en bestemt smagsoplevelse.

Lad gerne eleverne reflektere og byde ind med grundsmagskombinationer, som de selv enten godt kan lide eller ikke bryder sig om.

Tilsmagning af mad er kokkens vigtigste redskab til at skabe kulinariske retter ud af tilsyneladende simple råvarer.

Gastronomi handler om, hvordan man bruger sit håndværk og viden i forening.

14

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne

Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer



HVAD KAN GRUNDSMAGENE BRUGES TIL?

Eksempel: Rugbrød med leverpostej og rødbeder

Alle grundsmagene er repræsenteret og den giver derfor en behagelig mæthed

Ved mangel på de 5 smagselementer kan man justere, fx ved at servere en kop kaffe eller chokolade efter måltidet

Sød	Salt	Sur	Bitter	Umami
Rødbeder	Salt, ansjoser	Rødbeder	Rugbrød, lever	Lever, æg



Slide 11

Eleverne præsenteres for en simpel ret, men med alle grundsmage repræsenteret.

Hvorfor er det vigtigt at få grundsmagene repræsenteret? Behagelig mæthed og dermed et mindre behov for at overspise = sundhed.

Vi vil gerne sælge varen: Restaurant/producent/mormor etc.

15

MADOPLEVELSER

Vi skal nu lave en øvelse, hvor vi dykker lidt dybere ned i vores hjerner...

Slide 12

16

MADOPLEVELSER

Prøv først at lukke øjnene og tænk på den **morgenmad**, I fik i dag.
Hvilket ord beskriver bedst den følelse, I havde, da I spiste den?

I skal ikke sige det højt – bare tænk på det...

Glæde



Stress



Zen



Tristhed



Slide 13

Alle de førnævnte faktorer, der spiller ind i vores smagsoplevelse, kommer nu i spil.

F.eks.: "Morgenmaden var ikke god, fordi jeg havde travlt" eller "Jeg synes, morgenmaden er kedelig, fordi jeg er alene, når jeg spiser den" osv.

17

MADOPLEVELSER

Og prøv på samme måde at tænke på den **aftensmad**, I fik i lørdags.
Hvilket ord beskriver bedst den følelse, I havde, da I spiste den?

Sig det ikke højt...

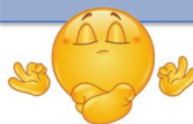
Glæde



Stress



Zen



Tristhed



Slide 14

Lørdag aften... et måltid, der alt andet lige må adskille sig fra morgenmaden på en hverdag.
Hvorfor?

- Stemning
- Selskab
- Måltidssammensætningen
- Dessert

18

MADOPLEVELSER

Er der noget, som overrasker jer?

Har I oplevet, at jeres minder om morgenmaden i dag eller aftensmaden i lørdags på et eller andet plan hænger sammen med følelser og minder?

Slide 15

19

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer



SMAG SÆTTER ALLE SANSER I GANG – FØLELSER OG MINDER...

Alle elever får udleveret arket og skal notere madretter/råvarer ned ved de enkelte "skyer af tanker". Retterne pizza, burger, salat, rejer og thai-mad er obligatoriske.



Slide 16

Kopiark til alle elever deles ud, og de får ca. 10 min til at tænke over det.

Der lægges op til, at ud over de retter, som står beskrevet, så noterer eleverne også selvalgte retter ind. Hvordan vil de placere de pågældende retter?

Der følges op:

Hvordan har placeringen så været? Er der noget, der overrasker, eller noget, der stikker i mange retninger? Osv.

Er der eksempler på, at forskellige elever har placeret den samme ret i forskellige "bokse"? F.eks. kan sushi "dele vandene"; nogle elever forbinder det med glæde, mens andre forbinder det med det modsatte.

20

SMAG SÆTTER ALLE SANSER I GANG – FØLELSER OG MINDER...

For resten af klassen præsenterer I nu eksempler på madretter/råvarer ved de enkelte "skyer af følelser".

Hvorfor har I placeret dem, hvor I har?

Hvorfor, tror I, at der er forskelle på, hvordan I har placeret dem?

Slide 17

21

UDSKÆRING!



[Link til afspilning](#)

Slide 18

22

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer



UDSKÆRING OG KONTEKST! BETYDER MADENS UDSEENDE NOGET FOR VORES LYST TIL AT SMAGE?

Her er der
gulerødder...



Slide 19

23

Forløb: Besøgsdage på erhvervsskolerne
Aktivitet 1: Smagen i centrum: arbejde med de 5 grundsmage og råvarer



UDSKÆRING OG KONTEKST! BETYDER MADENS UDSEENDE NOGET FOR VORES LYST TIL AT SMAGE?

Her er der
gulerødder...



... det er der
også her!



Slide 20

24

UDSKÆRING OG KONTEKST! BETYDER MADENS UDSEENDE NOGET FOR VORES LYST TIL AT SMAGE?

EKSEMPLER
PÅ UDSKÆRIGNER



Julienne (tændstikker)

Skiver

Stave

Brunoise (små tern)

Tynde strimler

Fintrevet

Groftrevet

Jeres egen udskæring

Slide 21

25

SPIL: HVAD ER DER GALT MED PLACEREN AF RÅVARERNE?

Der står 5 borde i lokalet. På hvert af bordene er der markeret én grundsmag, f.eks. skrevet med tusch på et stykke pap.

Bord 1: Sød
Bord 2: Salt
Bord 3: Sur
Bord 4: Bitter
Bord 5: Umami

På samme borde er der placeret en række råvarer eller retter, som hver repræsenterer en bestemt grundsmag. Men råvarerne er placeret forkert! F.eks. er den mørke chokolade placeret på bordet "Sur", men burde være placeret på bordet "Bitter".

Eleverne skal i grupper notere ned på et stykke papir, hvad råvarernes rigtige placering bør være. Der gives ca. 10 minutter til dette. Der følges op i plenum, hvor elevernes svar og argumenter høres og drøftes.

Slide 22

Forberedelser

For de besøgende elever fra folkeskolen gælder, at de med fordel kan have arbejdet med disse undervisningsaktiviteter: "[Gå på blå opdagelse i smagssansen](#)" og/eller "[Erkend de 5 grundsmage](#)".

Læringsmål

Eleverne skal tilegne sig viden om anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave. Undervisningen vil arbejde med disse læringsmål:

- Eleven kan vurdere råvarer
- Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar
- Eleven kan demonstrere forståelse for samspejlet mellem de 5 grundsmage

Fælles Mål

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald disse færdighedsmåls- og vidensmål:

For kompetenceområdet "Madlavning":

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker

Uddybende

[Denne Smag for Livet-artikel](#) giver indblik i grundsmagenes funktioner.

Se derudover [denne korte introduktion](#) til grundsmage.

Kopiark

Kopiark:

[Smagen i Centrum Smag for Livet_FINAL.pdf](#)

[Kend de fem grundsmage \(plakat\).pdf](#)

[Smagsløg \(plakat\).pdf](#)

Smagen i centrum

Arbejde med de fem grundsmage og råvarer

Præsentation

MADOPLEVELSER

Tænk på den bedste madoplevelse/livret

Hvad gjorde den til den bedste oplevelse?



SENSORIK



SALT



BITTER



UMAMI

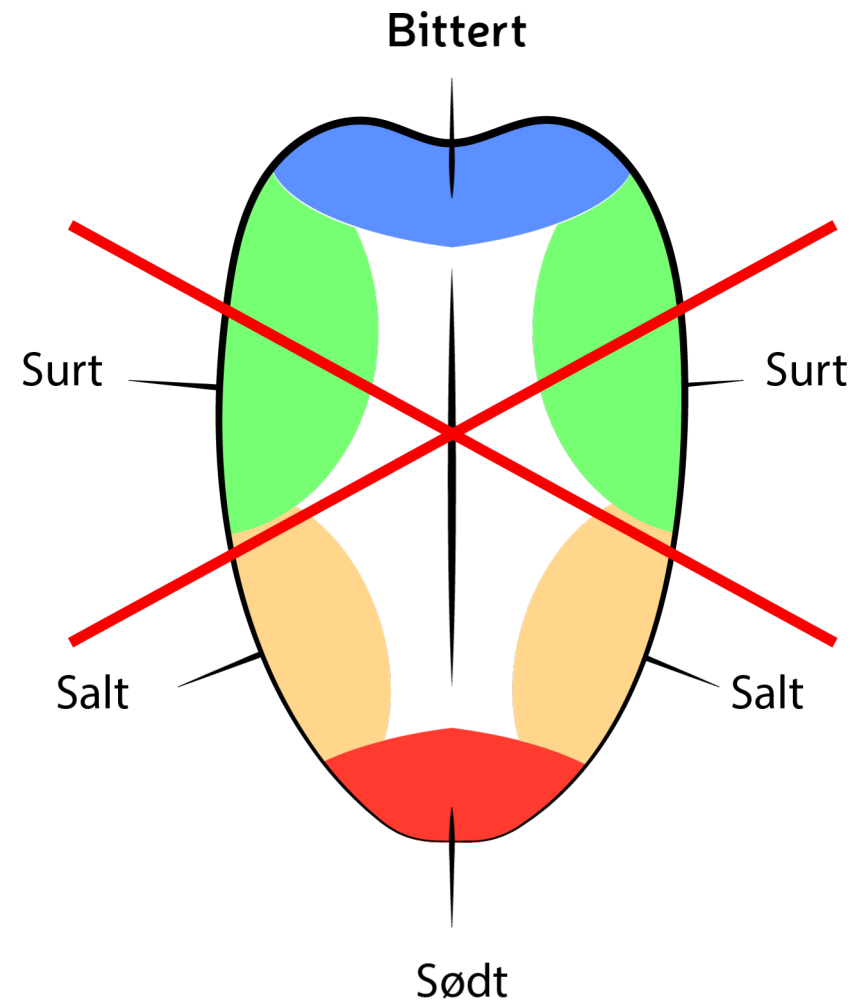


SØD

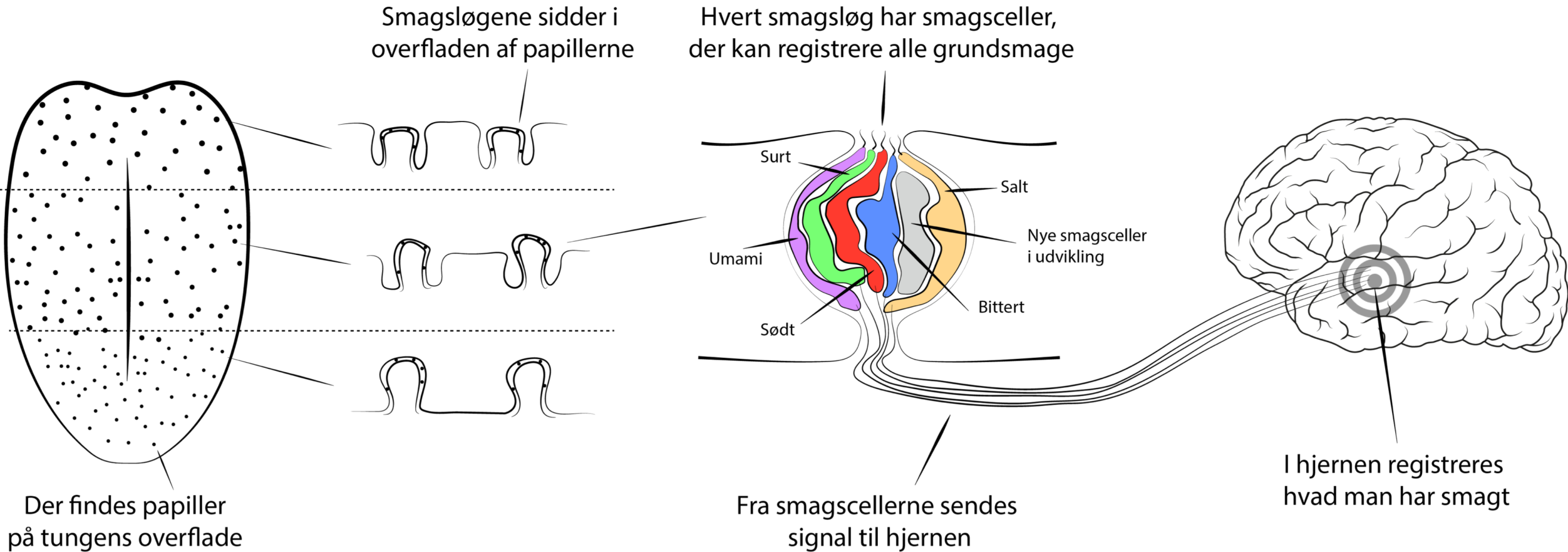


SUR

MYTE: AT TUNGEN ER OPDELT I GRUNDSMAGE



ALLE SMAGSLØG INDEHOLDER RECEPTORER TIL AT REGISTRERE ALLE GRUNDSMAGE



HVOR FINDES DE 5 GRUNDSMAGE? BITTER

Bitterhed kan mildnes med sødt



HVOR FINDES DE 5 GRUNDSMAGE? SALT

SALT



Salt fremmer smagen af umami



HVOR FINDES DE 5 GRUNDSMAGE? SØDT

Sødt giver balance til noget bittert



SØD



HVOR FINDES DE 5 GRUNDSMAGE? SURT

Surt giver balance til salt, og syre kan tage toppen af den fede smag



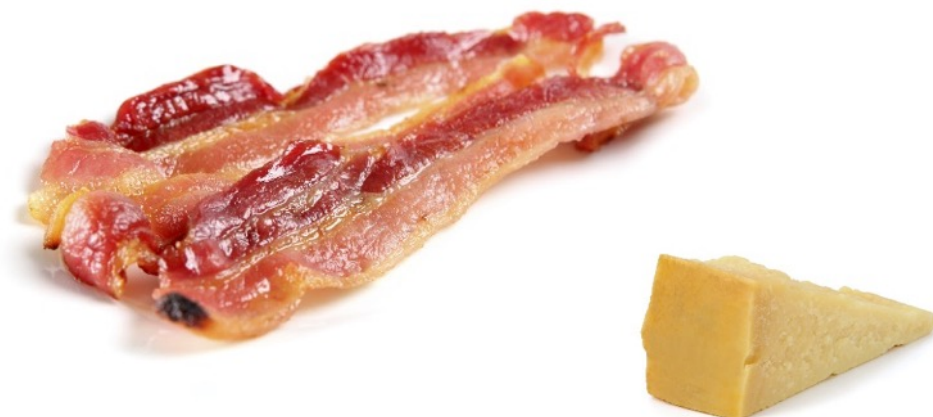
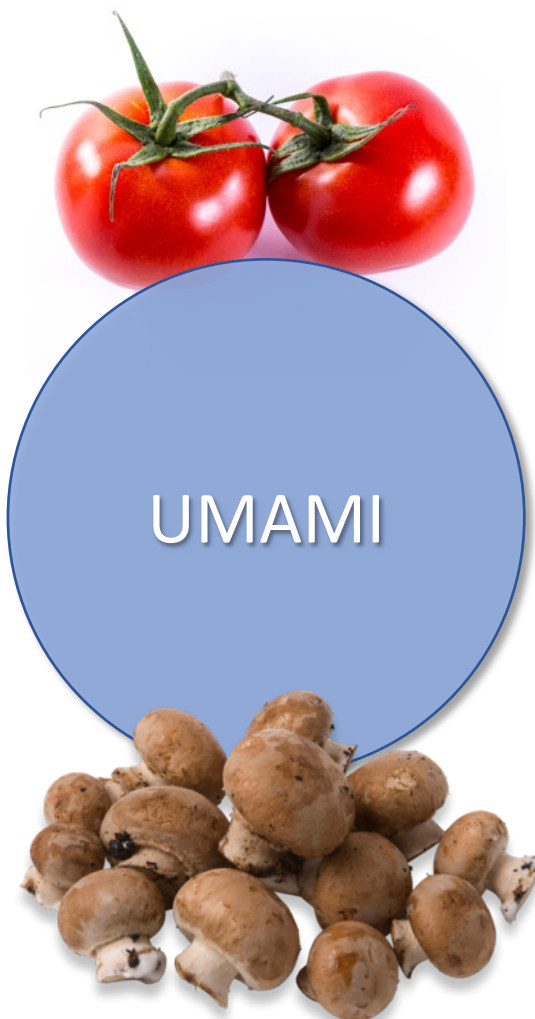
Mælkesyre



HVOR FINDES DE 5 GRUNDSMAGE? UMAMI

Umami fremmer smagen af salt

Smagen af **glutamat**. Findes i proteinholdige fødevarer som fx mælk, kød og fisk. Det er først, når proteinerne nedbrydes i forbindelse med gæring, lagring, modning eller tilberedning med varme, at umami-smagen opstår.



TILSMAGNING AF DIN MAD – HVORDAN JUSTERER MAN, HVIS EN GRUNDSMAG ER OVERREPRÆSENTERET I EN RET?

Salt og sødt

Hvis maden smager *for* salt eller *for* sødt, kan du

- *fortynde med mælk/fløde eller vand*
- *mildne den salte eller søde smag med citron, syre og eddike*

Surt og bittert

Sød og surt står lige over for hinanden, som øst og vest... f.eks. et velsmagende æble.

Hvis maden smager *for* surt eller stærkt, kan du

- *putte citronsaft i – det dæmper det stærke og svidende*
- *putte sukker i – det justerer syre og bitterhed*

Umami

Umami kan man næsten ikke få nok af – så den skal ikke justeres.

HVAD KAN GRUNDSMAGENE BRUGES TIL?

Eksempel: Rugbrød med leverpostej og rødbeder

Alle grundsmagene er repræsenteret og den giver derfor en behagelig mæthed

Ved mangel på de 5 smagselementer kan man justere, fx ved at servere en kop kaffe eller chokolade efter måltidet



Sød	Salt	Sur	Bitter	Umami
Rødbeder	Salt, ansjoser	Rødbeder	Rugbrød, lever	Lever, æg

MADOPLEVELSER

Vi skal nu lave en øvelse, hvor vi dykker lidt dybere ned i vores hjerner...

MADOPLEVELSER

Prøv først at lukke øjnene og tænk på den **morgenmad**, I fik i dag.
Hvilket ord beskriver bedst den følelse, I havde, da I spiste den?

I skal ikke sige det højt – bare tænk på det...

Glæde



Stress



Zen



Tristhed



MADOPLEVELSER

Og prøv på samme måde at tænke på den **aftensmad**, I fik i lørdags.
Hvilket ord beskriver bedst den følelse, I havde, da I spiste den?

Sig det ikke højt...

Glæde



Stress



Zen



Tristhed



MADOPLEVELSER

Er der noget, som overrasker jer?

Har I oplevet, at jeres minder om morgenmaden i dag eller aftensmaden i lørdags på et eller andet plan hænger sammen med følelser og minder?

SMAG SÆTTER ALLE SANSER I GANG – FØLELSER OG MINDER...

Alle elever får udleveret arket og skal notere madretter/råvarer ned ved de enkelte "skyer af tanker". Retterne pizza, burger, salat, rejer og thai-mad er obligatoriske.

stolthed

længsel

glæde

tryghed

penge

bedste-
forældre

kærlighed

hjemme

nostalgi

sjov og
ballade

harmoni

sorg

SMAG SÆTTER ALLE SANSER I GANG – FØLELSER OG MINDER...

For resten af klassen præsenterer I nu eksempler på madretter/råvarer ved de enkelte "skyer af følelser".

Hvorfor har I placeret dem, hvor I har?

Hvorfor, tror I, at der er forskelle på, hvordan I har placeret dem?

UDSKÆRING!



[Link til afspilning](#)

UDSKÆRING OG KONTEKST! BETYDER MADENS UDSEENDE NOGET FOR VORES LYST TIL AT SMAGE?

Her er der
gulerødder...



UDSKÆRING OG KONTEKST! BETYDER MADENS UDSEENDE NOGET FOR VORES LYST TIL AT SMAGE?

Her er der
gulerødder...



... det er der
også her!



UDSKÆRING OG KONTEKST! BETYDER MADENS UDSEENDE NOGET FOR VORES LYST TIL AT SMAGE?

EKSEMPLER PÅ UDSKÆRIGNER



Julienne (tændstikker)

Skiver

Stave

Brunoise (små tern)

Tynde strimler

Fintrevet

Groftrevet

Jeres egen udskæring

SPIL: HVAD ER DER GALT MED PLACERINGEN AF RÅVARERNE?

Der står 5 borde i lokalet. På hvert af bordene er der markeret én grundsmag, f.eks. skrevet med tusch på et stykke pap.

Bord 1: Sød

Bord 2: Salt

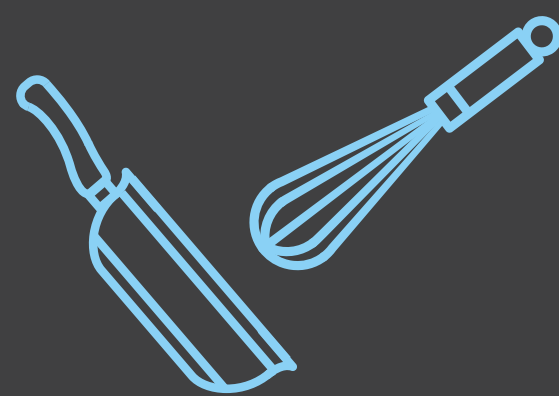
Bord 3: Sur

Bord 4: Bitter

Bord 5: Umami

På samme borde er der placeret en række råvarer eller retter, som hver repræsenterer en bestemt grundsmag. Men råvarerne er placeret forkert! F.eks. er den mørke chokolade placeret på bordet "Sur", men burde være placeret på bordet "Bitter".

Eleverne skal i grupper notere ned på et stykke papir, hvad råvarernes rigtige placering bør være. Der gives ca. 10 minutter til dette. Der følges op i plenum, hvor elevernes svar og argumenter høres og drøftes.



Kend de 5 grundsmage



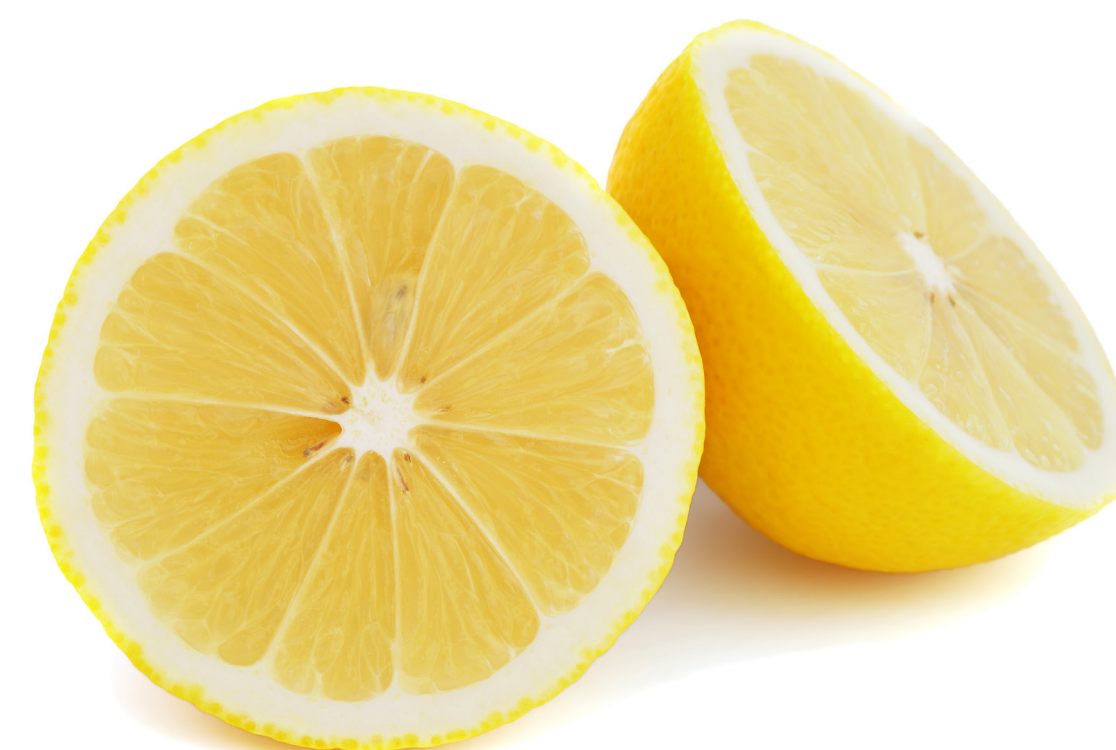
Sød



Salt



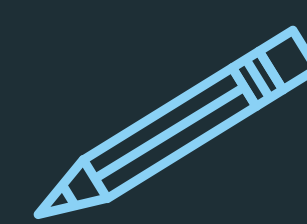
Umami



Sur

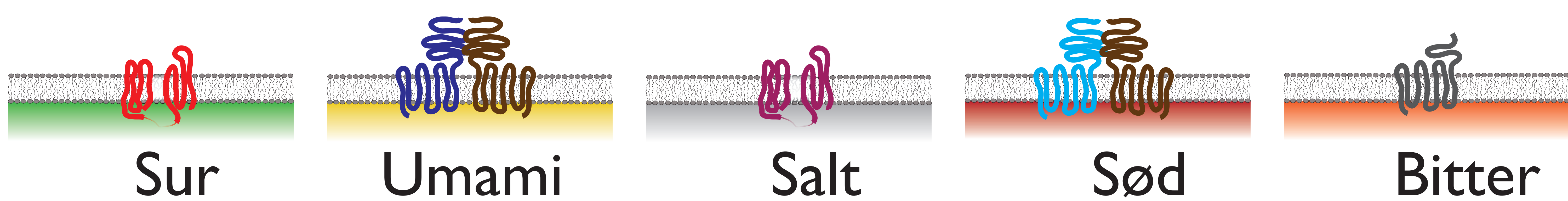
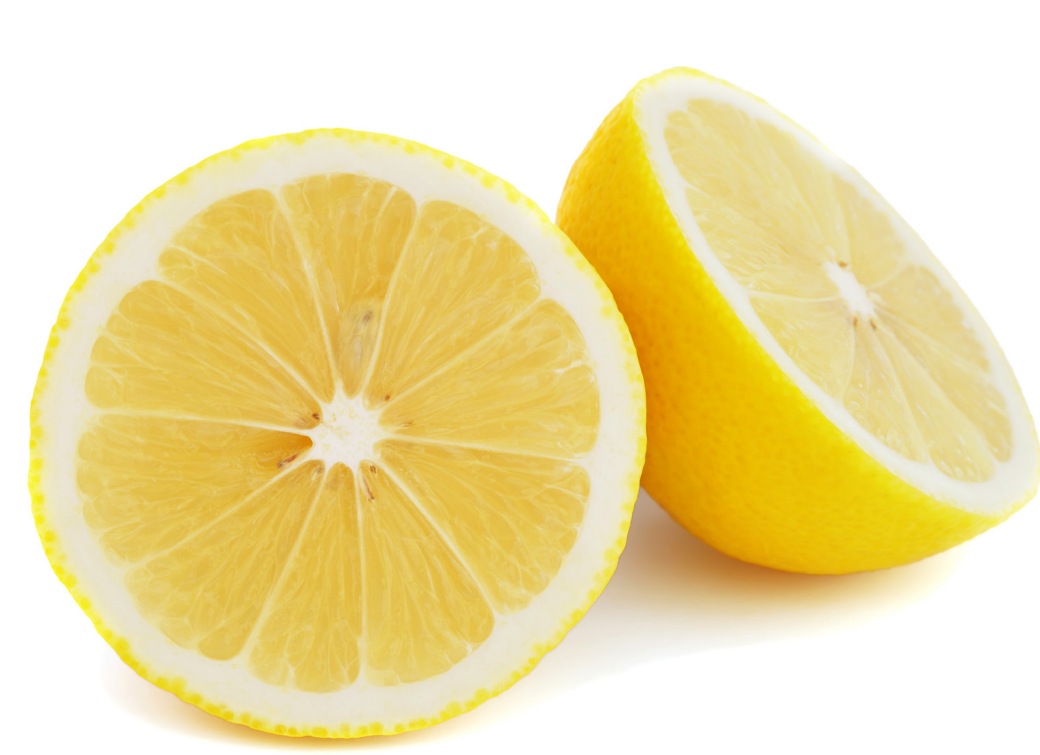


Bitter

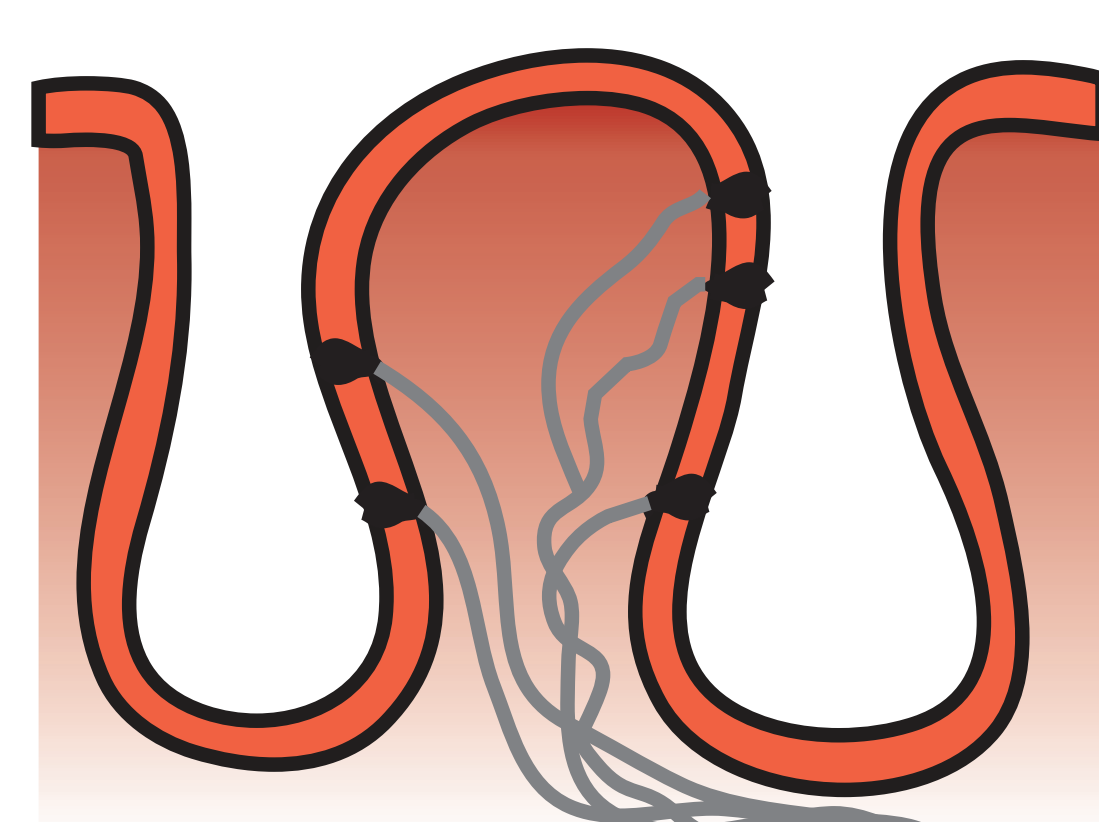
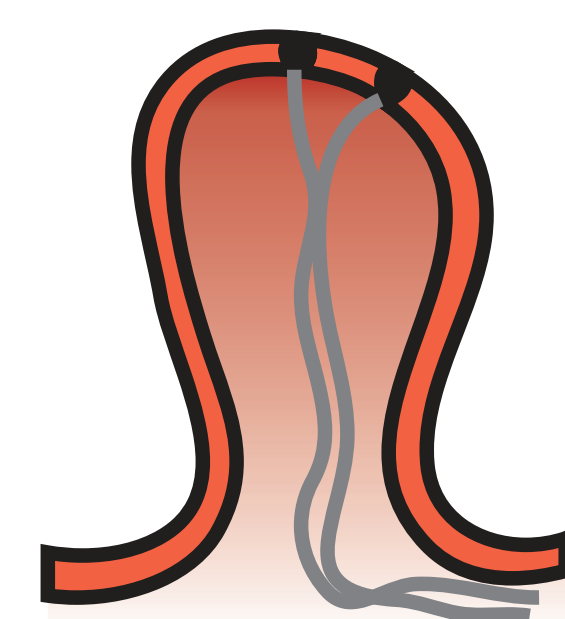
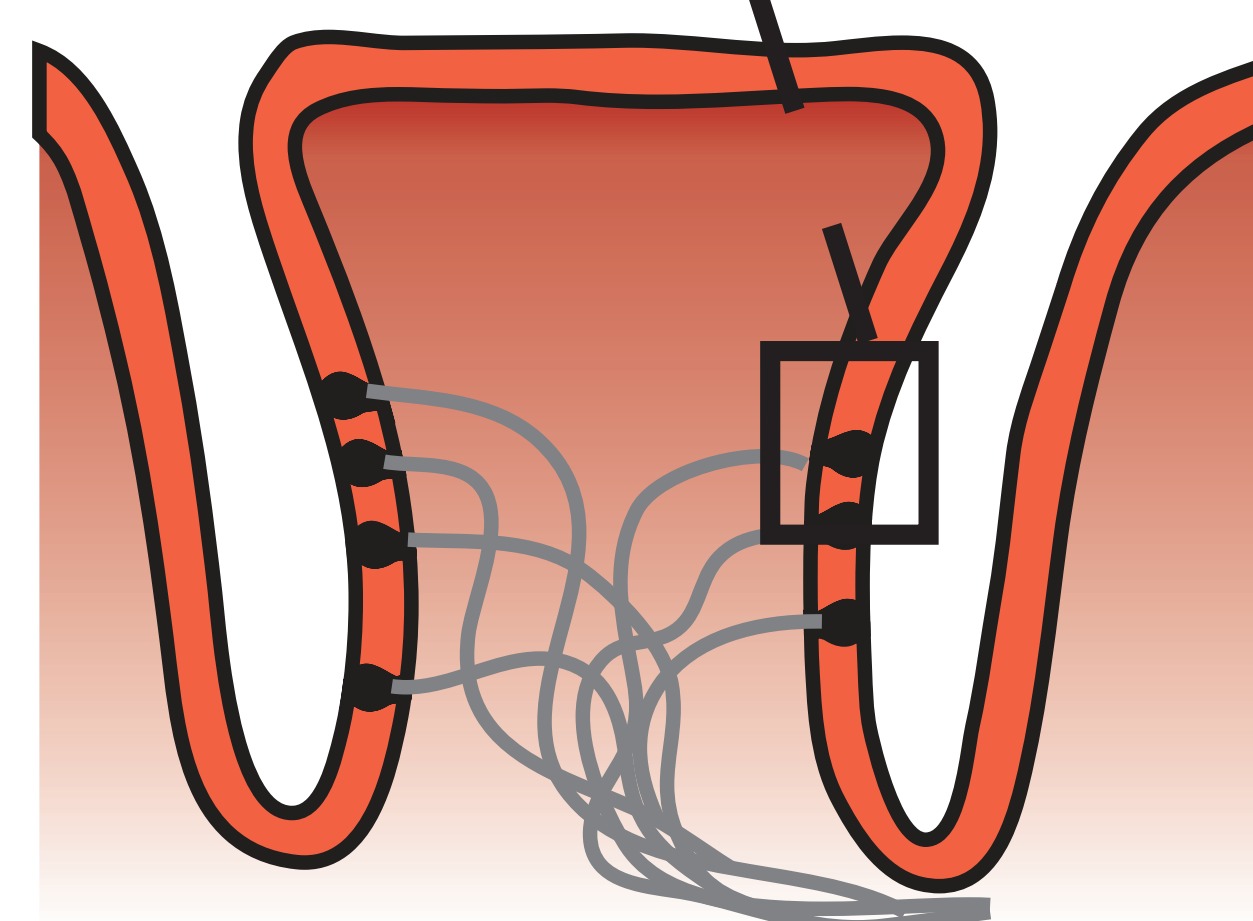
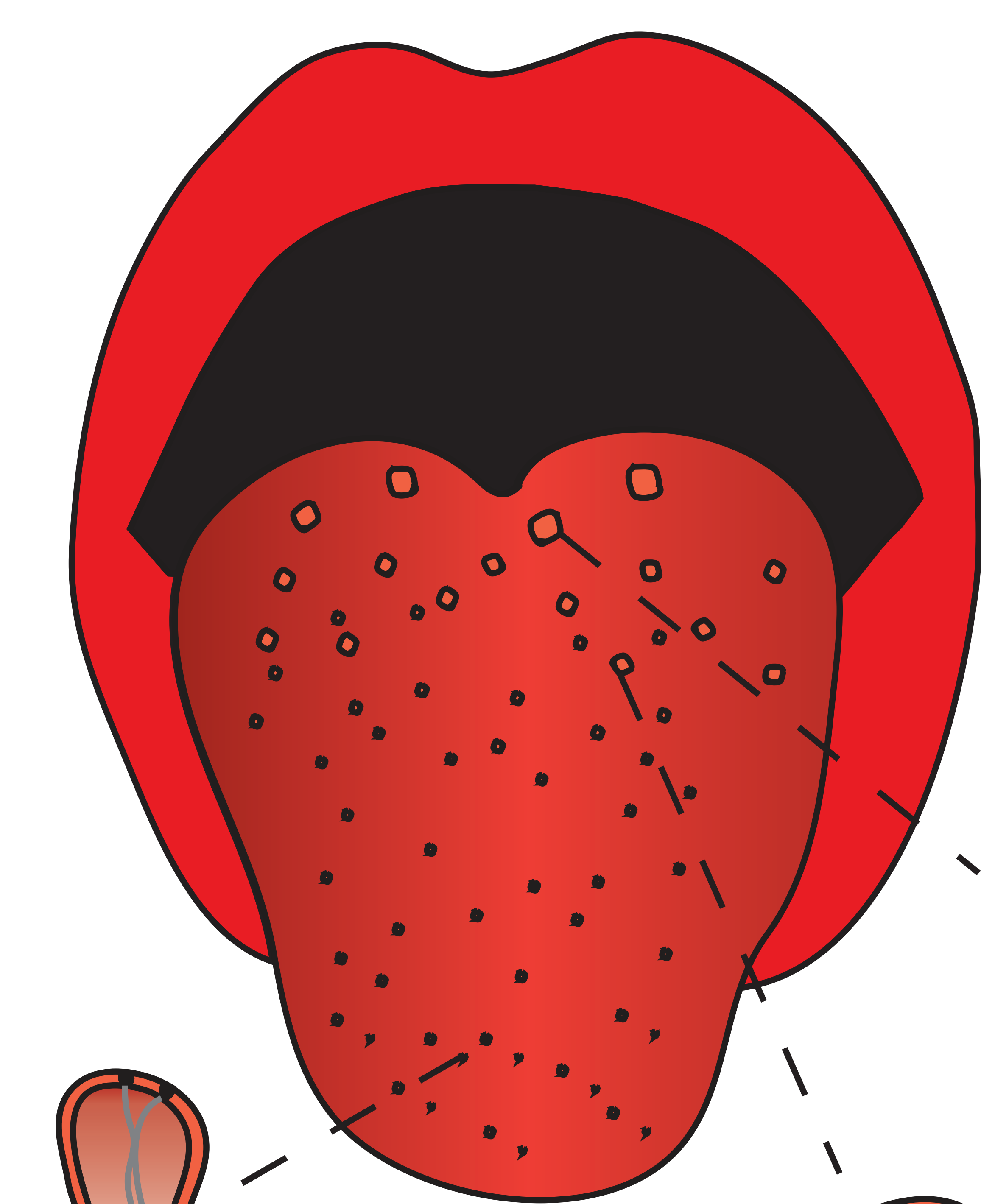
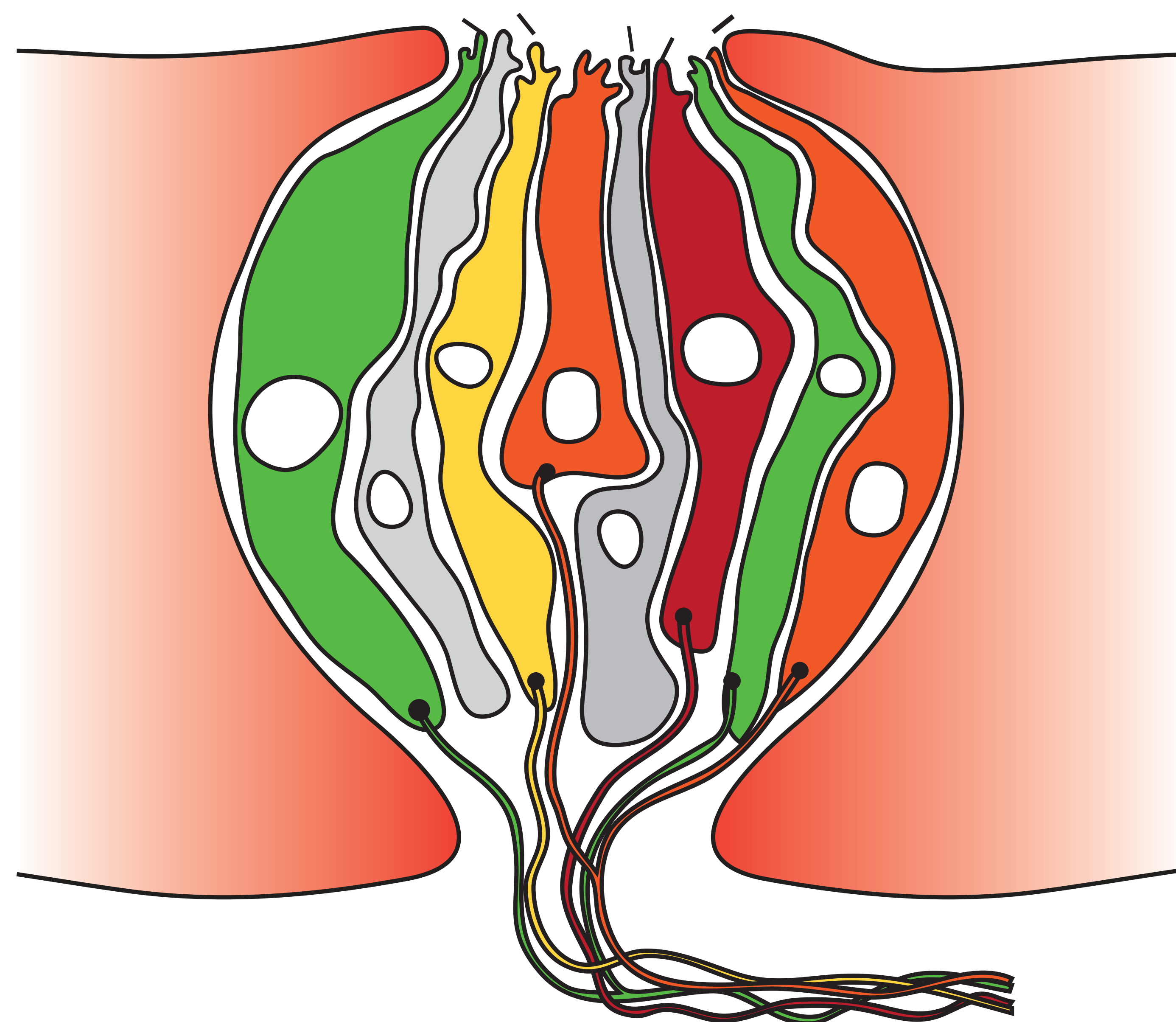




Sådan smager vi



Smagsløg



Papiller på tungen