Ægget og smagsdimensionerne

Forfattere: Anne Torpegaard Festersen, Karen Wistoft, Eva Rymann, Morten Christensen
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Madens æstetik

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne skrive en baggrundshistorie, som gerne skulle være med til at fuldende den perfekte smags- og helhedsoplevelse for deres gæster, når omeletten skal serveres. Teksten skulle gerne føre gæsten ind i lige præcis det univers og den stemning, som eleverne mener kan være en medvirkende faktor til at gøre et restaurantbesøget helt unikt.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Før eleverne går i gang med den egentlige elevopgave, kan man introducere dem for smagsdimensionskortene. Kortene kan bruges til at igangsætte overvejelser hos eleverne omkring, hvilke faktorer, der kan påvirke den enkeltes smag. Lad eleverne arbejde med refleksionsspørgsmålene på kortenes bagside.

Afslut evt. med en opsamling i plenum og tag gerne udgangspunkt i følgende spørgsmål

- Hvad/hvem bestemmer vores mad- og måltidsvalg?
- Hvorfor vælger vi at spise, som vi gør?
- Hvordan spiller smag ind i forhold til det vi foretrækker?
- Hvilken betydning har den sammenhæng, vi spiser i, dvs. hvem der deltager i måltidet, og hvilke rammer, det foregår i?

2 Nu skal eleverne selv i gang med at udforme en lille historiefortælling/storytelling, der skal danne rammen om det perfekte restaurantbesøg. Del elevarket ud og lad eleverne arbejde sig igennem opgaven. Har eleverne endnu ikke tilberedt deres egen version af en omelet, så kan følgende elevark gå forud for selve historiefortællingen.

Forberedelser

Print smagsdimensionskortene(2-1 sidet) og lad eleverne klippe dem ud.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Læringsmål

Forløbet *Smag på ægget - omelet med viden* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder .
- Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- Eleven kan anvende almindelige materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.

Elevernemål. Eleverne skal lære om:

- Æggets køkken- og madtekniske egenskaber.
- Æggets sammensætning og delens anveldesesmuligheder.
- Æggets prodtuktionsvilkår og dets betydning for den sansende smag.

Målene er gennemgående for hele forløbet.

Kopiark

Kopiark:
Smagsdimensionskort (1).pdf
Med gæsten i centrum .pdf
Elevark kan man smage kulturen supplerende øvelse .pdf

Den religiøse smag

Her lægges der vægt på madens religiøse symbolværdi. Det kan være, at det er et rituelt måltid eller noget, man spiser eller ikke spiser på grund af tro eller religion. Den religiøse smag dækker også over et åndeligt fænomen, f.eks. når man siger, at et måltid smager guddommeligt eller himmelsk.

Den sansede smag

Her bruger vi vores sanser til at analysere maden og dens smag. Vi bruger de fem primære sanser – synet, hørelsen, føle-, lugte- og smagssansen – og den kemestetiske sans, dvs. sans for det kolde, varme, stærke, snerpende og irriterende/stimulerende i maden.

Den sunde smag

Den sunde smag handler om både ernæring og trivsel. Her skelnes altså mellem to former for sundhed: Et der handler om ernæring, og hvad man selv forbinder med den sunde krop. Og et med fokus på trivsel, altså personligt overskud, sociale værdier og mental sundhed.

Den kærlige smag

Den kærlige smag har to spor. Det ene handler om, at måltidet er tilberedt og serveret med kærlighed og omsorg for dem, der skal spise det. I det andet udtrykker måltidet en kærlig relation mellem dem, der spiser maden, f.eks. kærester



Den smarte smag

Dækker over, at noget er moderne – altså modemad. Det handler om, hvad der er trendy her og nu. Her er der fokus på at spise et bestemt sted eller mad af en bestemt genre, som er tilberedt ud fra de herskende madtrends.

Den moralske smag

Her skelnes mellem, hvad vi mener, er rigtigt eller forkert. Fokus er det gode og ansvarlige liv, hvor man vælger madvarer, der produceres under hensyn til bæredygtighed og acceptable produktionsvilkår. Den moralske smag afhænger i høj grad af de normer og den sociale sammenhæng, vi befinder os i.

Den skønne smag

Den skønne smag beskriver, om noget er velsmagende eller ej. Om vi nyder maden, og om den er lækker. Den tager typisk udgangspunkt i minder. Hvorfor nyder vi denne ret? Hvordan bliver den serveret? Hvordan er måltidet iscenesat?

Den økonomiske smag

Den økonomiske smag har fokus på produktets pris, mængde eller eksklusivitet. En lav pris og stor mængde kan opfattes positivt, og omvendt kan en høj pris og eksklusivitet gøre det samme for den oplevede smag. Her bidrager mængde, pris og eksklusivitet til den oplevede smag.

Smagsdimensionskortene er et læremiddel udviklet af Smag for Livet. Kortene indeholder begrundelser eller dimensioner, der kan have indflydelse på vores til- eller fravalg af fødevarer. Kortene kan bruges som et refleksionsværktøj i undervisning om smag.

SMAG for LIVET

Den sansede smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvilke grundsmage kender jeg/er tilstede?
- Hvilke forventninger får jeg ved synet og duften af maden?
- Hvilke forskellige teksturer/konsistenser kender jeg/er tilstede?

Den religiøse smag



Refleksionsspørgsmål:

- Er maden knyttet til et bestemt religiøst ritual eller en tradition?
- På hvilken måde oplever jeg, at maden smager "himmelsk" eller "guddommeligt"?

Den kærlige smag



Refleksionsspørgsmål:

- På hvilken måde kan jeg smage, at maden er tilberedt med kærlighed?
- Hvad kan maden gøre for relationen mellem de spisende?

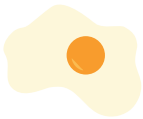
Den sunde smag



Refleksionsspørgsmål:

- Er måltidet sundt? Hvad gør det sundt?
- Hvordan bidrager maden og måltidet til min og andres trivsel (ikke kun fysisk men også mentalt)?

Den moralske smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvorfor er det politisk eller moralsk rigtigt at spise, som jeg gør?
- Hvilke sociale normer og værdier påvirker mine madvalg?

Den smarte smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvad er det smarte ved det, jeg drikker/spiser?
- Hvilken trend eller modestrømning tilslutter jeg mig, når jeg spiser/drikker dette her?

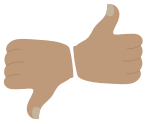
Den økonomiske smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvilken betydning har mængden for madvalget og madoplevelsen?
- Hvilken betydning har prisen for madvalget og madoplevelsen?

Den skønne smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvad nyder jeg mest ved måltidet og hvorfor?
- I hvilken sammenhæng, stemning og årstid smager maden særlig godt?

Smagsdimensionskortene er udviklet af Anne Torpegaard Festersen, Eva Rymann og Morten Christensen med inspiration i bogen "Smagens didaktik", med tilladelse fra Karen Wistoft og Lars Qvortrup.
Illustrationer: Elle Lüchau og Morten Christensen

SMAG for LIVET

Med gæsten i centrum!

Formål: Opgavens formål er at få jer til at reflektere over, hvilken betydning en baggrundshistorie kan have for gæstens smagsoplevelse?

Først lidt fortælling:
De fleste restauranter har et ønske om at give gæsten em helhedsoplevelse når man besøger deres sted. Man kan benytte mange forskellige metoder for at opnå denne oplevelse f.eks. ved at tilbyde gæsten noget ekstra, øge serviceniveauet, forsøge at give gæsten en mere personlig oplevelse, eller gøre noget ekstra ud af anretningen. Sidst men ikke mindst, kan hele fortællingen omkring et måltid, gøre spiseoplevelsen til noget ganske særligt. En baggrundshistorie for de råvarer man anvender, og måden de er tilberedt på, kan måske være med til at skabe en endnu bedre og mere fuldendt smagsoplevelse for gæsterne.

Hvordan:
I denne lille opgave skal I skrive en baggrundshistorie, som gerne skulle være med til at fuldende den perfekte smags- og helhedsoplevelse for jeres gæster. Teksten skal være kort og præcis og gerne føre gæsten ind i lige præcis det univers og den stemning som gør oplevelsen helt unik. Overvej om teksten skal præsenteres ved serveringen, på skrift i menukortet eller måske et helt tredje sted.

Nedenfor er opstillet inspirationstemaer:

- Bæredygtighed, etik/moral og dyrevelfærd.,
- Smag.
- Hvor kommer jeres æg fra? Den lokale bondemand, de pasteuriserede, de konventionelle eller de økologiske. Brug evt. de 8 smagsdimensionskort som inspiration.
- Tilberedning og historien bag omeletten.
- Brug efter smagsdimensionskortene til at præcisere hvem jeres publikum skal være.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kan man smage kulturen

Når man tilbereder en omelet, er det ikke kun teknikken og kendskabet til råvarerne, der har stor betydning. Standarden for, hvordan en omelet kan tilberedes, ændrer sig fra kultur til kultur.

Formål: Formålet med denne aktivitet er at få kendskab til, hvordan kultur og kontekst har haft betydning for omelettens tilberedning og ingredienssammensætning.

I skal prøve at tilberede omelet på 3 forskellige måder, En simpel *omelette nature* fra Larousse og en klassisk *omelette à la fermiere* fra Escoffiér. Til sidst skal I tilberedes en klassik japansk *okonomiyaki*.

Tilberedning

Omelette nature fra Larousse*:*

4 æg – 30 g smør – salt og peber

Æg slås ud i en skål og der tilsættes en smule salt og peber. Blandingen piskes med en gaffel indtil den er homogen og luftig. Kom halvdelen af smørret på en pande, sæt blusset på høj varme og hæld æggeblandingen på, når smørret bruser op. Sørg for, at æggene stivner ensartet på panden. Når æggene har den rette konsistens, vendes den ene halvdel ind over den anden. Lad den foldede omelet glide over på en tallerken

Omelette à la fermière fra Escoffier*:*

3 æg – 15 g smør – en smule salt og peber – 100 g hakket og mager skinke – hakket persille

Som andre former for omelet, men æggene tilføjes skinke. Omeletten hældes på panden og steges uden at vendes. Det tilstræbes, at den bliver blød. Når den er færdig, lader man den glide over på et fad, og der strøs med hakket persille

Okonomiyaki – klassisk japansk omelettype
Til den tredje omelet, skal I finde en opskrift på *okonomiyaki*. Her har I valget mellem at lave en klassisk japansk *okonomiyaki* eller at fortolke den, som I forestiller jer, at den ville tage sig ud i det danske eller klassiske franske køkken.

Perspektiveringsopgave.

Hvilken slags omelet ville I sætte på menukortet i jeres restaurant? Tilbered en omelet I mener passer til lige præcis den restaurant I arbejder på.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv