

Smagning: Hvad er duft, og hvordan adskiller det sig fra smag?

Forfattere: Marie Damsbo-Svendsen, Bat-El Menadeva Karpantschov, Michael Bom Frøst

Redaktør: Thomas Brahe

Introduktion:

Denne aktivitet er en smagning. Eleverne skal smage på en jellybeans (det kan også være vingummi, krydderurter, frugt eller grøntsager) for at opleve forskellen på smag og duft, samt hvordan samspillet har betydning for det, vi kalder flavouren.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- 1 Del en jellybean ud til hver elev.

I stedet for en jellybean kan man bruge vingummi, krydderurter, frugt eller grøntsager f.eks. gulerødder, tomater, appelsiner eller æbler i mundrette stykker. Det skal være fødevarer, som er aromatiske og som skal tygges (for at effekten med at holde sig for næsen og derefter slippe, virker bedst).

- 2 Bed eleverne om at holde sig for næsen, tage jellybean'en i munden og tygge på den, mens de fortsat holder sig for næsen.

Bed dem sætte ord på hvad de smager og dufter, mens de stadig holder sig for næsen.

Efter nogle sekunder, beder du eleverne om at slippe næsen og tage en indånding. Spørg dem, hvad de smager og dufter nu.

- 3 Diskutér smags- og duftoplevelsen:

- Hvilken smag havde jeres jellybean? Smagen træder frem, når man holder sig for næsen, og derved ikke kan lugte noget. Jellybean'en smager typisk sødt, surt eller bittert, som man kan smage på tungen.
- Hvornår kunne I smage, at den havde denne smag? Var det før eller efter, I slap for næsen?
- Hvilken duft havde jeres jelly bean? Duften træder frem, når man slipper næsen og de flygtige aromastoffer kan bevæge sig op til næsens epitel (lugteceller) eks. duften af jordbær, appelsin eller æble.
- Hvilke sanser brugte I til at vurdere jellybean'en med først? (smagssansen og følesansen)
- Hvilke sanser brugte I, da I slap for næsen? (Lugtesansen, retronasal sansning)

- Hvorfor kunne I bedre smage, når I slap for næsen?

Forberedelser

Køb jellybeans eller andet f.eks. krydderurter, frugt og/eller grøntsager til smagningen.

Læringsmål

Fra Bekendtgørelsen for gastronomuddannelsen arbejder eleverne i denne aktivitet med følgende læringsmål:

Kompetenceområder:

- Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave

Kompetencer:

- Eleven kan vurdere råvarer.
- Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata.
- Eleven kan anvende de mest almindelige fagudtryk og viden om sensorik (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 5)
- Eleven kan dokumentere, vurdere og justere diætmadens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 12).

Uddybende

Når man tygger på en jellybean eller en anden aromatisk fødevarer og oplever, at den smager af jordbær, er det duften via retronasal sansning, der er årsag til din genkendelse af aromaen jordbær. Dette skyldes, at duftstofferne fra jellybean'en bevæger sig op til receptorerne/"fangarmene" i næsen via svælget bagerst i mundhulen. Receptorerne "fanger" duftstofferne fra maden og sender signalet til hjernen, som fortolker hvilke duftstoffer, det er.

Se mere i teksten fra [aktivitet 1](#).