

Duftgenkendelse

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

Redaktør: Thomas Brahe

Introduktion:

Denne aktivitet er en duftøvelse, hvor eleverne skal identificere, hvilke aromatiske ingredienser der er i 10 forskellige duftglas kun ved brug af duftesansen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Duftgenkendelse del 1

Del [svarark](#) ud, og instruér eleverne i øvelsen:

Den første del af øvelsen laves individuelt.

Duft til hver af de 10 glas - et ad gangen. Duft først til de 3 glas med flere ingredienser i og prøv at identificere hvad der er i glassene. Når du har duftet og prøvet at identificere ingredienserne, skal du dufte til glassene med én ingrediens i og prøve at identificere indholdet af dem.

Bliver i trætte i næsen, så duft til indersiden af jeres albue. Det neutraliserer lugten i næsen.

Instruér eleverne i, hvordan de skal dufte ved kun at åbne glasset og anbringe låget lidt på klem for så at dufte.

Se [dette kopiark med facitliste](#).

Se desuden [lærerark](#) og [trin-for-trin-guide](#).

2 Duftgenkendelse del 2

Når eleverne har duftet og prøvet at identificere ingredienserne hver for sig, kan de sammen i grupper (dem som deler duftglas) sammenligne deres bud på hvilke ingredienser der er i de forskellige glas. Efter et par minutter, kan du dele facitlisten over de ingredienser, der findes i duftglassene med én ingrediens i, ud (kopiark 2). Du kan også vise facit på tavlen.

Instruér eleverne i hvordan de kan bruge et duftglas med en enkelt ingrediens i til at finde en ingrediens, de ikke kan identificere i blandingerne:

Hvis du mener at have identificeret én af ingredienserne i blandingen, så prøv at dufte til denne

ingrediens i sin rene form ud fra duftglassene med kun en ingrediens i. Snus godt ind 2-3 gange (glasset med ingrediensen alene), duft derefter til blandingen igen, og se om du kan identificere (d)en anden ingrediens i glasset. Sådan kan du bruge tilvænning og glassene med de rene ingredienser i til at gøre det nemmere at identificere de øvrige ingredienser i blandingerne.

3 Følg op i plenum:

- Var der ingredienser, der var svære at identificere? Nogle der var nemme? Hvorfor tror I, der er forskel på, hvor nemt det er at identificere ingredienserne alene og i blandinger?
- Var der ingredienser, som I godt kunne genkende, men ikke kunne sætte navn på?
- Hvor mange ingredienser kunne I identificere i glassene med blanding af flere ingredienser?
- Var det lettere at identificere ingredienserne i blandingerne i del 2, når I kunne dufte til en af ingredienserne først?
- Diskutér hvilken betydning det kan have for et måltid, om man kan identificere ingredienserne der er brugt i måltidet. Hvis man f.eks. maksimalt kan identificere X antal ingredienser i et måltid, er der så nogen grund til at tilføje flere ingredienser og gøre retten mere kompleks?

Læs mere om hvor kompleks mad vi kan opfatte [her](#).

Forberedelser

Denne øvelse er delt op i to dele: del et er en individuel øvelse, og del to laves i små grupper.

Til øvelsen skal der bruges en række duftglas. Har I ikke duftglas på skolen fra et tidligere forløb, kan du nemt lave dem selv (følg vejledningen i [lærerark](#) samt i [trin-for-trin-guiden her](#)). Det er ikke hensigtsmæssigt, at eleverne laver duftglassene, da de derved ser hvilke ingredienser der kommer i glassene og får nemmere ved at identificere ingredienserne i øvelsen.

Et sæt med duftglas af 10 glas kan deles mellem 5-8 elever.

Print [svarark](#), og lav duftglas.

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)

Kopiark

Kopiark:

[Kopiark 1a_Duftglas.pdf](#)

[Kopiark 1b_Duftglas facit, rene duftglas.pdf](#)

[Lærerark 1_Duftglas.pdf](#)

[Lærerark 1b_Duftglas trin for trin.pdf](#)

Øvelse: Duftgenkendelse

Svarark

I denne øvelse skal du forsøge at identificere forskellige aromatiske ingredienser ved hjælp af din lugtesans.

Du skal dufte til 10 forskellige duftglas med enten en eller flere aromatiske ingredienser i. Glassene er markeret med et trecifret tal, og i hvert glas ligger en tot vat. Den skal blive liggende – undgå at kigge under vattet eller igennem glasset for at se, hvad der er i.

Løft glasset helt op til næsen før låget skrues af og sørg for, at låget skrues fast igen, når du ikke dufter til aromaen længere. På denne måde bevares aromaen bedst i glasset.

Følg instruktionerne, og lad være med at tale med hinanden under øvelsen – I får rigelig med tid til at diskutere duftene bagefter.

Del 1a: Lugt til duftglassene med flere ingredienser i

Lugt til et glas ad gangen, og forsøg at identificere ingredienserne der er i glassene. Det behøver ikke at være i den rækkefølge de står i, i skemaet herunder. Noter dit gæt og/eller en beskrivelse af, hvad indholdet i glasset lugter af, i skemaet under den trecifrede kode. Vakler du mellem flere muligheder, så skriv dem alle i skemaet.

Hvis du bliver træt af at lugte, så lugt til indersiden af din albue, inden du fortsætter. Det "neutraliserer" lugten i din næse.

Glas 862 (to ingredienser blandet):

Ingrediens	Beskrivelse af lugten

Glas 165 (to ingredienser blandet):

Ingrediens	Beskrivelse af lugten

Glas 560 (tre ingredienser blandet):

Ingrediens	Beskrivelse af lugten

Del Ib: Lugt til duftglassene med en enkelt ingrediens i

Duft til et glas ad gangen, og forsøg at identificere ingrediensen. Det behøver ikke at være i den rækkefølge de står i, i skemaet herunder. Noter dit gæt og/eller en beskrivelse af, hvad indholdet i glasset lugter af, i skemaet ud for den trecifrede kode. Vakler du mellem flere muligheder, så skriv dem alle i skemaet.

Hvis du bliver træt af at lugte, så lugt til indersiden af din albue, inden du fortsætter. Det "neutraliserer" lugten i din næse.

Identifikation af ingredienser:

Nummer	Ingrediens	Beskrivelse af lugten
251		
958		
217		
571		
749		
357		
205		

Del 2: Identificér ingredienserne i blandingerne - med en ledetråd

Når alle har identificeret - eller forsøgt at identificere - indholdet af glassene, kan I, i grupper, få en liste over, hvilke ingredienser der er i glassene med en ingrediens i.

Havde I ret? Var der nogle ingredienser I alle kunne identificere? Var der nogle ingen eller kun få af jer kunne identificere?

Prøv igen i gruppen at finde ud af, hvad der er i duftglassene med flere ingredienser. Denne gang kan du bruge glassene med de rene ingredienser til hjælp. Hvis du mener at have identificeret én af ingredienserne i blandingen, så prøv at snuse til denne ingrediens i sin rene form. Snus godt ind 2-3 gange, og lugt igen til blandingen. Bliver det nu nemmere at lugte de(n) øvrige ingrediens(er) i glasset?

Hvis du bliver træt af at lugte, så lugt til indersiden af din albue, inden du fortsætter. Det "neutraliserer" lugten i din næse.

4. Diskutér duftøvelsen i gruppen

1. Var der ingredienser, der var svære at genkende og identificere? Var der nogle, der var nemme? Hvorfor tror I, der er forskel på, hvor nemt det er at identificere ingredienserne alene og i blandinger?
2. Var der ingredienser, som I godt kunne genkende, men ikke kunne sætte navn på?
 - Hvor mange ingredienser kunne I identificere i glassene med blandinger af flere ingredienser?
 - Var det lettere at identificere ingredienserne i blandingerne i del 2, når I kunne dufte til en af ingredienserne først?
 - Diskutér hvilken betydning det kan have for et måltid, om man kan identificere ingredienserne der er brugt i måltidet. Hvis man f.eks. maksimalt kan identificere X antal ingredienser i et måltid, er der så nogen grund til at tilføje flere ingredienser og gøre retten mere kompleks?

Duftglas – facit.

Liste over ingredienser i duftglas.

Duftglassene der indeholder blandinger, indeholder 2-3 af de ingredienser, som er på listen.

Nummer	Ingrediens
251	Timian
958	Kakao
217	Basilikum
357	Røget paprika
571	Rosmarin
749	Kardemomme
205	Enebær

Duftgenkendelse – facit og fremgangsmåde

Lærerkort

Til denne øvelse skal hver gruppe (4-5 elever) bruge 10 duftglas. Følg vejledningen herunder for, hvordan man laver duftglassene, hvis ikke I har lavet nogle tidligere.

Materialer til et sæt

- Glas, 10 stk. (ca. 50 ml), gerne mørke glas, men lyse kan også bruges
- Papir eller stanniol (kun hvis glassene er lyse)
- Tape (kun hvis glassene er lyse)
- 10 totter vat
- 10 etiketter eller malertape
- 1 tusch

Ingredienser

- Timian
- Kakao
- Basilikum
- Røget paprika
- Rosmarin
- Kardemomme
- Enebær

(Du skal bruge ½ - 3 tsk af hver ingrediens afhængig af, hvor kraftigt de dufter)

Fremgangsmåde


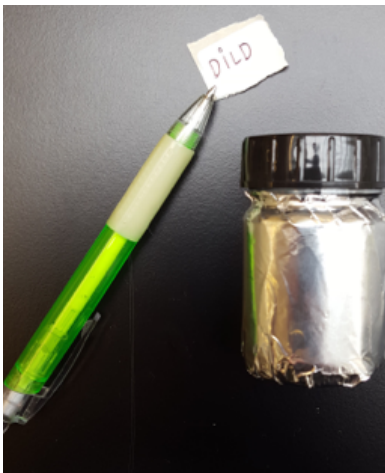




1. Lyse glas skal pakkes ind i papir eller stanniol, så man ikke kan se, hvad der er i glassene. Er glassene mørke, kan du springe dette trin over.
2. Skriv de 3-cifrede koder på 10 etiketter eller stykker af tape, og sæt dem på glassene – en etiket på hvert glas.
3. Se på kodelisten herunder, hvilke ingredienser der skal i hvilke glas, og fyld glassene, så ingrediensernes duft kan lugtes.
4. Dæk ingredienserne til med en tot vat, så man ikke kan se hvad der er i de enkelte glas, og så man ikke får pulveriserede krydderier i næsen, når man snuser.
5. Skru låget på. Så er duftglassene klar til brug!

Kodeliste

251	Timian
958	Kakao
217	Basilikum
357	Røget paprika
571	Rosmarin

749	Kardemomme
205	Enebær
862	Kardemomme + kakao
165	Røget paprika + enebær
560	Rosmarin + basilikum + timian

Duftglas trin-for-trin-fotos:

Trin 1	Trin 2a	Trin 2b
		
Pak glasset ind i stanniol, så ingen kan se, hvad der er i.	Sæt derefter en etiket på, hvor navnet på den fødevarer som glasset indeholder står på.	... etiket på bunden af glasset.
Trin 3	Trin 4	Trin 5
		
Put nu stykker af fødevarer i glasset. Det er en god idé at hakke fødevarer fint, på den måde får man en kraftigere lugt frem.	Fødevarer dækkes med et tyndt lag vat, så man ikke kan se hvad det er, ved at kigge i glasset.	Skrue låget på og glasset er klar til brug!

Tip: Det er en god idé at have en våd klud til at tørre hænderne af hver gang man skriver til en ny fødevarer – ellers er der risiko for at lugtene kan blive blandet sammen.