Aromahjul – sæt ord på dit brød

Forfattere: Agnete Vestergaard, Emilie Skriver , Marie Damsbo-Svendsen, Bat-El Menadeva Karpantschof
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Kompetenceområder: Surdej

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne udforske brødets aroma med hjælp fra deres lugtesans. De lærer, hvordan et aromahjul bruges samt hvordan man kan identificere og sætte ord på aromaer af fire forskellige typer brød.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	Begynd med at fortælle eleverne om lugtesansen. Find gerne inspiration her
2	Giv hver elev et eksemplar af "elevarket - "sæt ord på brødet"
3	Del ½ eller 1 skive af hver slags brød ud til hver elev, og lad eleverne udfylde del 1 på elevarket
4	Lad eleverne lugte til brødene og udveksle erfaringer i gruppen i forhold til hvilke aromaer/dufte, de mener er fremtrædende i de forskellige brød. Snak efterfølgende i plenum om, hvilke aromaer klassen synes, hver af de fire typer brød lugtede mest af. Svarerne noteres i skema 1 i elevarket.
5	Nu skal eleverne stifte bekendtskab med et aromahjul. Find gerne inspiration til introduktionen i nedenstående tekst. Introduktion til aromahjul: Herunder finder du et aromahjul også kaldet flavourhjul. Hjulet består af en række ord, der kan bruges til at beskrive en sensorisk oplevelse – altså noget vi oplever med sanserne. Overkategorierne af ord til at beskrive produktet (i dette tilfælde brød) findes i den inderste cirkel. Når man bevæger sig fra overkategorien videre ud til underkategorien, som er den yderste cirkel, findes mere detaljerede ord. Man kan både bruge de overordnede- og underordnede kategorier til at beskrive et produkt. I kan bruge aromahjulet til at beskrive lugten af brødet. Det gør I ved at lugte til brødene, og derefter gennemgå hver af de overordnede aromaer en ad gangen, for så derefter at se på, hvilke af de overordnede ord, I synes beskriver hver type brød. For eksempel kan I først overveje: • Hvilke syrlige aromaer lugter brødet af? Se på de detaljerede ord, under kategorien

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

"syrlig" (gæret græs/kapers/citron/syltede grøntsager/eddike) og vælg de ord, der bedst beskriver lugten af det brød, du lugter til.

- Fortsæt med alle kategorier i hjulet til I har gennemgået alle de overordnede aromakategoerier. I må gerne skrive flere ord, hvis der er nogle, som beskriver det brød I lugter til, og som I ikke kan finde i aromahjulet."

Flavorhjul

6	Lad eleverne udfylde skema 2 på elevarket.
7	Når eleverne er færdige med øvelsen, må du gerne gøre eleverne opmærksomme på, at de skal arbejde med samme teknik, som de har brugt i denne øvelse, når de skal sætte ord på

lugten af deres surdej. De skal også bruge aromahjulet som inspiration.

Diskutér refleksionsspørgsmålene i plenum:

- Var der forskel på, hvordan de fire brød lugtede?
- Hvad var de mest tydelige forskelle?
- Lagde du mærke til nye aromaer, som brødene lugtede af, da du brugte aromahjulet i forhold til, da du selv skulle finde de ord, der beskrev brødene?
- Var det nemmere at sætte ord på, hvilke aromaer du kunne lugte, da du brugte flavourhjulet som hjælp?
- Har du nogensinde været ved bageren eller selv bagt brød, og oplevet at der lugtede dejligt af nybagt brød? Har du nogensinde tænkt og beskrevet hvordan det lugtede, Hvordan vil du beskrive lugten?
- Hvorfor kan det være smart at bruge et aromahjul til at beskrive lugten af surdej og andre fødevarer?

Forberedelser

Lærervejledning.

Inden undervisningens start.

- Udprint svarark til eleverne (1 per elev)
- Post-its
- Blyant/kuglepen

Det skal du købe:

- Franskbrød
- Hvidt toastbrød
- Glutenfrit brød
- Surdejsbrød

Sørg gerne for at eleverne får et par referencer (madvarer eller æteriske olier) fra flavourhjulet, som de kan lugte til og derigennem lære aromaerne at kende igennem. Det kunne f.eks. være en rodfrugt, lidt jord, fuldkorn, peanuts, ris, yoghurt, gær, eddike eller kapers.

Skær en skive af hvert brød til hver gruppe, og læg det i poser med etiket på. Eleverne kan også hjælpe med dette.

Kopiark

Kopiark:
Aktivitet 2_aromahjul_Øvelsesvejledning.pdf

Svarark: sensorisk vurdering af brød

Navn: _____ Dato:_____

Formål: At vurdere aromaerne i forskellige typer brød sensorisk, og lære hvordan et flavourhjul bruges.

Materialer:

- ❑ Post-its
- ❑ Franskbrød
- ❑ Hvidt toastbrød
- ❑ Glutenfrit brød
- ❑ Surdejsbrød
- ❑ Blyant/kuglepen

Fremgangsmåde:

Del I – fri vurdering af brødenes aroma

1. Skriv henholdsvis A, B, C og D på 4 forskellige post-its. Placér post-its´ene ved siden af de typer brød, der er angivet herunder:
    A. Franskbrød
    B. Hvidt toastbrød
    C. Glutenfrit brød
    D. Surdejsbrød
2. Lugt til **franskbrødet (A),** og skriv de ord, du synes beskriver brødet i skemaet herunder.
3. Lugt til **toastbrødet (B),** og skriv de ord, du synes beskriver brødet i skemaet herunder.
4. Lugt til **glutenfrie brød (C),** og skriv de ord, du synes beskriver brødet i skemaet herunder.
5. Lugt til **surdejsbrødet (D),** og skriv de ord, du synes beskriver brødet i skemaet herunder.

Skema 1

	Brødtype	Aroma - hvad lugter brødet af?
A	Franskbrød	
B	Hvidt toastbrød	
C	Glutenfrit brød	
D	Surdejsbrød	

Vent til du bliver sat i gang med den næste opgave af underviseren.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Del II - vurdering af brødenes aroma ved hjælp af et Flavourhjul

Herunder finder du et flavourhjul. Det er en række ord der kan bruges til at beskrive en sensorisk oplevelse – altså noget vi oplever med sanserne. Overkategorierne af ord til at beskrive produktet (i dette tilfælde brød) findes i den inderste cirkel. Når man bevæger sig fra overkategorien videre ud til underkategorien, som er den yderste cirkel, findes mere detaljerede ord. Man kan både bruge de overordnede- og underordnede kategorier til at beskrive et produkt.

6. Lugt igen til **franskbrødet (A),** og brug nu flavourhjulets ord til at beskrive lugten. Skriv de ord, du synes beskriver brødet, i skema 2 herunder. Brødet lugter ikke nødvendigvis af aromaer fra alle overkategorier på flavourhjulet.
7. Lugt igen til **toastbrødet (B),** og brug flavourhjulets ord til at beskrive lugten. Skriv de ord, du synes beskriver brødet, i skema 2 herunder.
8. Lugt igen til det **glutenfrie brød (C),** og brug flavourhjulets ord til at beskrive lugten. Skriv de ord, du synes beskriver brødet, i skema 2 herunder.
9. Lugt igen til **surdejsbrødet (D),** og brug flavourhjulets ord til at beskrive lugten. Skriv de ord, du synes beskriver brødet, i skema 2 herunder.

Skema 2

	Brødtype	Aroma - hvad lugter brødet af?
A	Franskbrød	
B	Hvidt toastbrød	
C	Glutenfrit brød	
D	Surdejsbrød	

Refleksionsspørgsmål:

- *Var der forskel på, hvordan de 4 brød lugtede?*
- *Hvad var de mest tydelige forskelle?*
- *Lagde du mærke til nye aromaer, som brødene lugtede af, da du brugte flavourhjulet i forhold til, da du selv skulle finde ord, der beskrev brødene?*
- *Var det nemmere at sætte ord på, hvilke aromaer du kunne lugte, da du brugte flavourhjulet som hjælp?*
- *Har du nogensinde været ved bageren eller selv bagt brød, og oplevet at der lugtede dejligt af nybagt brød? Har du tænkt over hvad det lugtede af, eller hvordan du skulle beskrive lugten?*
- *Hvad tror du, at man kan bruge beskrivelsen af lugten af f.eks. brød til?*

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv