Smagslågen - en podcast om fermentering: Chokoladens historie, tilblivelse og smag

Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:
Dette afsnit handler om chokolade og dermed om fermentering af kakaobønner. Johanne Hvelplund vil i samarbejde med chokoladeentusiasten René Wagner tage dig igennem processen "from bean to bar".

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
chokolade .pdf

Smagsskema til chokolade

Køb 6 forskellige chokolader med nogenlunde samme kakaoprocent. Start med at notere nr. 1-2 i smageskemaet for alle samples inden du går i dybden med hver sample. Fortsæt med chokoladerne en ad gangen. **OBS**: Chokoladen skal først i munden ved spørgsmål 5 i smageskemaet. Her er det vigtigt at lade chokoladen smelte og ikke tygge den!! Svar på resten af spørgsmålene og fortsæt til næste sample. Når alle chokolader er blevet smagt, kan der laves en bedømmelse, så du i fremtiden kan huske, hvilke kvaliteter du godt kan lide ved chokolade.

Spørgsmål	Sample 1	Sample 2	Sample 3	Sample 4	Sample 5	Sample 6
1. Navn, type, producent og evt. oprindelsesland						
2. Udseende og farve						
3. Knæk, temperering						
4. Aroma ved at lugte						
5. Smeltning i munden						
6. Mundfølelse						
7. Smagsnoter: både basissmage og aromaer						
8. Ristning						
9. Eftersmag						
Noter/bedømmelse						

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv