Gæt en rod

Forfattere: Diverse forfattere
Redaktør: Cathrine Terkelsen, Thomas Brahe
Info: Aktiviteten er udviklet af Maria Nøhr, bachelorstuderende ved UCSJ.
Faglige temaer: Smagens fysiologi, Tekstur
Kompetenceområder: Madlavning



Introduktion:
Eleverne skal blive bevidste om følesansen og synssansens betydning for smagen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Giv eleverne bind for øjnene.

"Nu skal I være med i et lille smagseksperiment, hvor I skal smage på to forskellige ting. Det er

	ikke farligt, og det er noget, som I helt sikkert har smagt på før, og som jeg ved, I godt kan lide. Hvordan er det nu, at man smager? Ja, det er rigtigt.. Man smager med sin smagssans på tungen (lær mere om smagssansen i aktiviteten Gå på blå opdagelse i smagssansen på tungen eller Erkend de 5 grundsmage) Men man smager faktisk også med sine øjne, har I nogen sinde tænkt over det? Og med de andre sanser – lugtesansen, høresansen og synssansen… Det er nemlig dét, som vi skal lære lidt mere om nu… I starten af forsøget må I nemlig ikke bruge jeres synssans og jeres lugtesans!"
2	Bed eleverne om at række den ene hånd frem og holde sig for næsen med den anden.
3	Del et stykke pastinak ud til hver elev. Fortæl dem ikke, hvad det er.
4	Bed eleverne om at tage en bid.
5	Lad eleverne komme med et bud på, hvad de smager på. *Der vil nok blive sagt gulerod.*
6	Bed eleverne om at fjerne bindet for øjnene og se, hvad de smagte på.
7	Gentag forsøget med en gulerod.
8	Diskuter i fællesskab om der var forskel på de to fødevarer, hvad der kendetegner denne forskel, og hvornår de blev bevidste om denne forskel. Gennem klassesamtalen kan I komme ind på de forskellige sansers betydning (læs mere i den uddybende tekst).

Forberedelser

Indkøb gulerødder og pastinakker - skær 2 stykker gulerod og 2 stykker pastinak til hver elev. Læg dem i 2 skåle og dæk dem til, så eleverne ikke kan se, hvad det er.

Læringsmål

Eleverne skal tilegne sig viden om sansernes betydning for smagen ved at smage på forskellige rødder med bind for øjnene og diskutere konsistens/mundfølelse samt smag.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål fra kompetenceområdet

Madlavning:

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma

Uddybende

Madens lyd -vi bruger høresansen, når vi smager:

af Per Møller og Ole G. Mouristen

Mad giver lyd fra sig, når den tygges og flyttes rundt i munden. Lyden fra maden i munden går gennem kraniets knogler til det indre øre. Når madens lyd ikke opfylder vores forventninger, påvirker det smagsoplevelsen. For eksempel oplever vi at chips, der ikke knaser, smager forkert, mens et melet æble mangler lyden af et sprødt knæk, når tænderne bider et stykke af.

Lyde fra omgivelserne - musik, støj eller en samtale - kan faktisk også både forstyrre og forstærke smagsoplevelsen.

Læs mere om høresansens betydning for smagen i denne artikel. Artiklen forklarer ligeledes de øvrige sansers betydning for smagen.

Mundfølelse - vi bruger også følesansen, når vi smager:

af Ole G. Mouristen og Klavs Styrbæk.

Madens smag har en fysisk dimension: *Teksturen*. Det, vi mærker og føler, og som er afgørende for om vi kan lide maden.
Tekstur og mundfølelse er helt afgørende og vigtigere end smag og lugt fx for chips og kød, og vi sætter kvalitet (og pris) meget forskelligt for sejt og mørt kød, uanset hvordan det smager. Mundfølelsen er lige så vigtig som smagen for fødevarer som brød, grøntsager, ost og frugt, hvorimod den er af mindre betydning end smagen for de fleste drikke og tyndtflydende fødevarer.

Madlavning og kogekunst drejer sig i høj grad om at ændre råvarernes fysiske og kemiske egenskaber og transformere råvarerne til mad og måltider. At lave mad bliver derved i høj grad en øvelse i at frembringe en ønsket tekstur af råvarerne og den tilberedte mad.

Læs mere om mundfølelse i denne artikel, hvor Ole G. Mouritsen og Klavs Styrbæk forklarer om mundfølelsens afgørende betydning for smagen.

Se den korte video heruder om mundgølelsens betydning for smagen.