Æblet smager godt sammen med…

Forfattere: Kirsten Marie Pedersen, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Æbler, Krydderier, De fem grundsmage
Kompetenceområder: Madlavning



Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne opnå yderligere kendskab til æblet ved at blive bevidste om æblets smag og diskutere dets anvendelsesmuligheder. Dette foregår ved, at eleverne undersøger og tilegner sig sproglige begreber for, hvad der sker med æblets smag (herunder grundsmage, konsistens og aroma), når det tilsættes andre krydderier, krydderurter eller råvarer. Disse smagsoplevelser diskuteres og danner afsættet for aktivitet 3, hvor eleverne skal eksperimentere med æbler og gennem en kreativ proces udvikle en kreativ og/eller innovativ æble-ret, hvor æblet kombineres med en af disse krydderier/råvarer.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

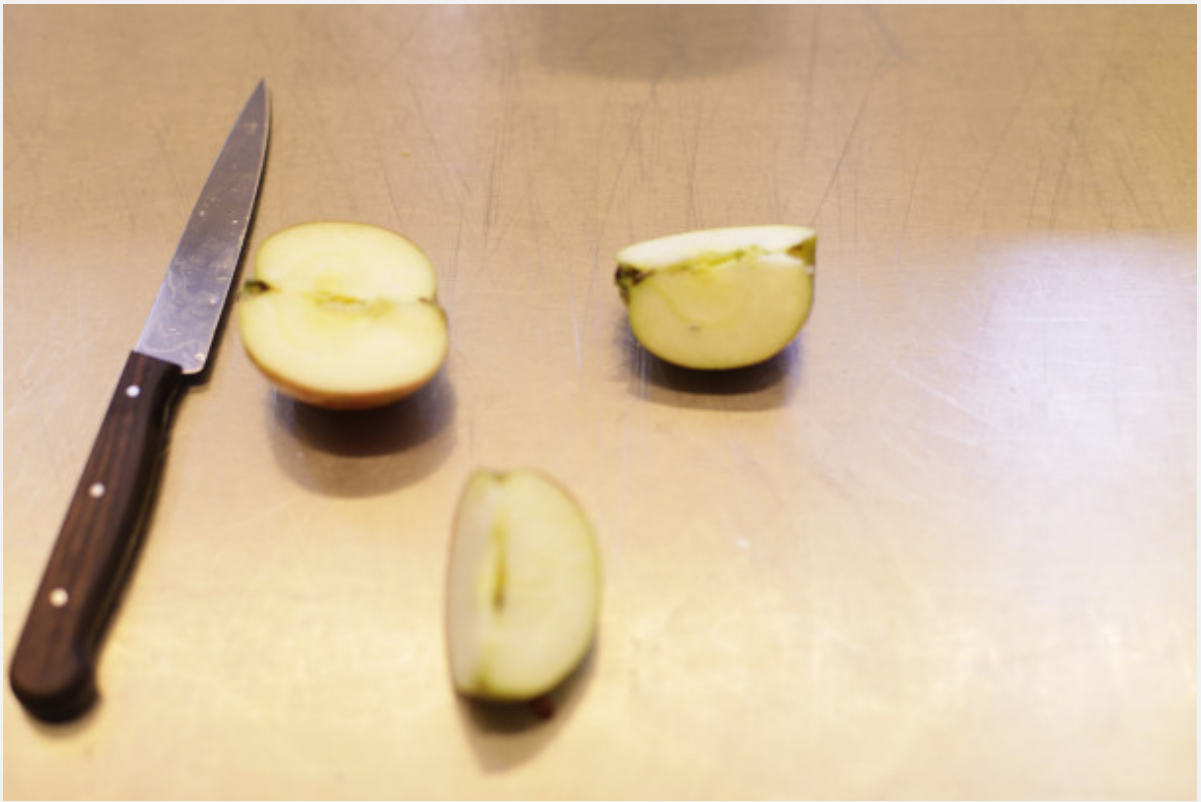
Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Eleverne inddeles i par.

2 Stil alle krydderier/fødevarer frem på et bord. Se hvilke under forberedelse.

3 Lad eleverne smage på/dufte til krydderierne og de øvrige råvarer.

4 Uddel et æble til hver elev, og bed dem om at skære det ud i mindre stykker. Uddel kopiark 1 til hver elev.



5 Parvis: Bed eleverne om at tilsætte lidt af hvert krydderi/hver smag, til de forskellige stykker æble og lad dem smage på det – ét ad gangen. Bed dem om at diskutere i parrene, hvad tilsætningen af denne smag/dette krydderi gør ved smagsoplevelsen. De skal notere stikord til deres smagsoplevelse på kopiark 1.

Forslag til diskussionsspørgsmål:

Hvordan kan man beskrive smagsoplevelsen?

Hvad gør tilsætningen af dette krydderi ved smagen?
Hvad minder smagen mig om?

6	Bed eleverne om at fortsætte med de øvrige krydderier/fødevarer.
7	Bed nu eleverne om at vælge én af smagene ud, som de vil arbejde videre med i Aktivitet 3 - En kreativ æble-ret. Forslag til dialogspørgsmål: • Hvilken smag/krydderi/fødevare vil I arbejde videre med sammen med æblet? • Hvilken smagskombination smager mest interessant/spændende/anderledes/lækkert • Hvorfor denne?

Forberedelser

Én tallerken til hver elev.

Skriveredskaber.

Print kopiark 1 – ét til hver elev.

Aktiviteten bør indgå i årsplanen om efteråret eller vinteren, hvor danske æbler er i sæson.

Indkøb

- 1 æble til hver elev

Forslag til hvilke krydderier/råvarer, som kan tilsættes til æblet:

- lakridspulver
- karry
- kanel
- rucola
- parmesanost
- kakao
- ingefær
- eller andet..

Andre krydderier/råvarer kan med fordel også anvendes.

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne opnå yderligere kendskab til æblet ved at blive bevidste om æblets smag og diskutere dets anvendelsesmuligheder. Dette foregår ved, at eleverne undersøger og tilegner sig sproglige begreber for, hvad der sker med æblets smag (herunder grundsmage, konsistens og aroma), når det tilsættes andre krydderier, krydderurter eller råvarer. Disse smagsoplevelser diskuteres og danner afsættet for aktivitet 3, hvor eleverne skal eksperimentere med æbler og gennem en kreativ proces udvikle en kreativ og/eller innovativ æble-ret, hvor æblet kombineres med en af disse krydderier/råvarer.

- At du kan beskrive æblets smag
- At du kan undersøge og beskrive æblets smag, når det bliver tilsat andre krydderier og råvarer.
- At du kan vurdere og begrunde, hvilke smagskombinationer som du vil anvende i en ret med æbler

´Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Kompetenceområdet *Madlavning*

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleverne har viden om grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven kan tilsmage og krydre maden
- Eleven har viden om tilsmagning og krydring

Desuden er der fokus på de tværgående emner *sproglig udvikling* og *innovation* (jævnfør Fælles Mål).

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1. Aktivitet 2. (Layoutet).pdf

SMAG for LIVET

Hvad sker der med æblets smag?

Du skal undersøge, hvad der sker med æblets smag, når du tilsætter et krydderi, en krydderurt eller en råvare.

- Smag på æblet og undersøg smagen. Hvis æblet smager lidt sødt, skal du markere et felt i søjlen sød. Hvis æblet smager meget surt, skal du markere 3 felter i søjlen sur.
- Smag på æblet sammen med kanel, lakridspulver, karry og rucola. Undersøg æblets smag, og skriv din vurdering ind i skemaet. Hvilken smag vil du helst tilsætte til æblet?

Æble (eksempel)						*plettet, melet konsistens, saftigt, lidt stødt på den ene side, duft af blomster…*
Grundsmag	*Sød*	*Sur*	*Salt*	*Bitter*	*Umami*	*Andet du oplevede med æblets smag?*
Mit æble						
Grundsmag	*Sød*	*Sur*	*Salt*	*Bitter*	*Umami*	*Andet du oplevede med æblets smag?*
Æble med kanel						
Grundsmag	*Sød*	*Sur*	*Salt*	*Bitter*	*Umami*	*Andet du oplevede med æblets smag?*
Æble med lakridspulver						
Grundsmag	*Sød*	*Sur*	*Salt*	*Bitter*	*Umami*	*Andet du oplevede med æblets smag?*
Æble med karry						
Grundsmag	*Sød*	*Sur*	*Salt*	*Bitter*	*Umami*	*Andet du oplevede med æblets smag?*
Æble med rucola						
Grundsmag	*Sød*	*Sur*	*Salt*	*Bitter*	*Umami*	*Andet du oplevede med æblets smag?*

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv