

## At smage saucen til version I (den simple)

Tilsmagning af saucen er en af de helt store discipliner inden for kokkehåndværket. Mange timers sauce-klargøring fra start med eksempelvis bruning af kalveben afsluttes til sidst med kokkens touch i form af tilsmagningen. I denne afsluttende fase af produktionen er det meget afgørende at få saucen til at ramme den ønskede smag, hvad enten det er en klassisk sauce eller en innovativ sauce.

### Formål:

I denne aktivitet skal I øve jer i at tilsmage en kartoffelpure, som skal kunne fungere som en erstatning for en sauce. Undervejs i processen skal I forklare, hvordan grundsmagene påvirker hinanden, og kartoffelpuréen ændrer smag. Og I skal forklare, hvordan I oplever smagen i forhold til hinanden.

### Hvordan?

Inden I går i gang, skal I inddele jer i grupper med 3 til 4 elever. Herefter skal I diskutere: hvilken målgruppe I vil servere kartoffelpuréen til (café, kantine, kro, plejehjem, restaurant)? Hvilken smagsmæssigt udtryk kartoffelpuréen skal lande på (stærk, mild, salt, cremet, etc.)?

### **Ingredienser:**

- 500 g kartofler
- Vand
- Et udvalg af råvarer til at påvirke grundsmagen
- Et udvalg af råvarer til at påvirke aromaerne
- Et udvalg af råvarer til at påvirke mundfølelse
- Et udvalg af råvarer til at påvirke den kemestetiske sans

### **Forslag til udvalg af grundsmage**

Salt	Surt	Sødt	Bittert	Umami
Fint salt	Citron	Sukker	Nødder	Blåskimmel
Hav salt	Eddike	Honning	Kål	Solmodne tomater
Cornichoner	Surmælksprodukter	Sirup	Chokolade	Tang
Soya			Kaffe	Svampe
			Brændte løg	Fond
			Rugbrød	Fiskesauce

## Forslag til udvalg af aromaer

Persille	Purløg	Basilikum	Kørvel	Mynte
Find selv på flere..				

## Forslag til udvalg af mundfølelse

Kartoffelchips	Brunoise af kartoffel	Croutoner	Nødder	Find selv på flere..
----------------	-----------------------	-----------	--------	----------------------

## Forslag til kemestetisk udvalg

Peber	Chili	Peberrod	Wasabi	Sennep
Find selv på flere..				

## Fremgangsmåde:

- Kog 500 g kartofler møre i vand, og blend kartoflerne til en til puré med sauceagtig konsistens, blank og uden klumper.
- Start med at smage på den blendede kartoffel, som den er, og diskutér med dine kollegaer, hvad I kan smage?
- Nu skal der smages til med alle grundsmagene!
- Start med at smage kartoffelpuréen til med grundsmagen salt, og diskutér, hvor meget salt der skal i.
- Tilsæt grundsmagen sur, og diskutér, hvad og hvor meget der skal i.
- Tilsæt grundsmagen sødt, og diskutér, hvad og hvor meget der skal i.
- Tilsæt grundsmagen bitter, og diskutér, hvad og hvor meget der skal i.
- Tilsæt grundsmagen umami, og diskutér, hvad og hvor meget der skal i.
- Tilsæt aromaer, og diskutér, hvad og hvor meget der skal i.
- Tilsæt fødevarer til at give mundfølelse (hvis det passer til jeres målgruppe), og diskutér hvad og hvor meget der skal i.
- Tilsæt kemestetisk påvirkning, og diskutér, hvad og hvor meget der skal i.

## Fælles Refleksion:

1. Tal sammen om, hvordan kartoffelpuréen smagte før I begyndte tilsmagningen.
2. Forklar, hvad I oplevede under tilsmagningen.
3. Forklar, hvordan grundsmagene påvirker hinanden.
4. Diskutér, om der var noget, I ville have gjort anderledes med den erfaring, I har nu.