

Sådan bruger vi ordet 'Smag' i temadagene

I materialet bruger vi løbende ordet smag på forskellig vis. For nemheds skyld begrænser vi os til at definere to perspektiver: et naturfagligt og et æstetisk perspektiv. Nedenstående figur viser, hvordan de to perspektiver kommer i spil, og hvilke temadage de optræder i. Der er i kopiarket "Baggrundsinformation til læreren: Introduktion, læsevejledning og begrebsafklaring" en uddybende forklaring på de to forskellige perspektiver.

Det naturfaglige perspektiv <i>Analyse af smag i tredjepersonsperspektiv</i>		Det æstetiske perspektiv <i>Sanselig oplevelse i førstepersonsperspektiv</i>
Temadag 1 <i>Viden om sanserne gennem smag:</i> Hvordan er vores sanseapparat fysiologisk indrettet til at opfatte, at maden kommer i kontakt med vore sanser? Hvilke specifikke fysisk/kemiske fænomener oplever vi i maden, fx på tungen, i næsen, mundfølelsen, med synet og hørelsen?	Det sanselige udtryk	Temadag 1 <i>Oplevelse af, at smag inddrager alle sanser:</i> Hvordan oplever vi de forskellige sanselige indtryk, som tilsammen udgør smagsoplevelsen? Hvordan oplever vi, at smagsoplevelser medvirker til udvikling af sproglig forståelse og sprogbrug?
Temadag 2-3 <i>Viden om madens fysisk-kemiske egenskaber gennem smag og naturfaglig metode:</i> Hvad sker der i maden, når vi tilbereder den, og hvordan er det relevant for smagsoplevelsen? Hvad skal man gøre under tilberedningen for at opnå det ønskede udseende, tekstur, smag (sød, salt, sur, bitter, umami) og aroma?	Madens udtryk	Temadag 2-3 <i>Viden om skel mellem dagligsprog og fagsprog, samt udvikling af håndværk:</i> Hvordan oplever vi, at der er forskel på at udtrykke individuel smagsoplevelse og at udtrykke specifikke egenskaber i maden, der påvirker smagen? Hvordan oplever vi, at vi kan omsætte viden om naturfaglige begreber til madhåndværk med smag som ledetråd?
	Den sanselige fortolkning	Temadag 4 Hvordan oplever vi, at smag påvirker vores kultur?

Figur 1. To forskellige perspektiver på smag