

Flavour profil – spiderplot

Lærervejledning

I denne øvelse skal eleverne smage på forskellige produkter og lave en flavour profil ved at vurdere intensiteten af forskellige sensoriske egenskaber.

Øvelsen er inspireret af Karina Kyhns bog *Kulinarisk Sensorik*¹.

Materialer

- 1 tallerken til hver elev
- 1 snapseglas til hver elev
- 1 vandglas til hver elev
- 1 kopi af svarark til hver elev
- Kander til smagsprøve "534" (en blindsmagning af en suppe eller fond)
- Sprittusch, til at markere glas med

Ingredienser

- Bananer, nok til at hver elev får en smagsprøve
- Digestivekiks, nok til at hver elev får en kiks
- Marengskys, nok til at hver elev får et kys
- Skumfiduser, nok til at hver elev får en skumfidus
- Mørk chokolade (helst plade, ikke små knapper), nok til at hver elev får 1-2 stykker
- Gulerødder eller sprøde æbler, nok til at hver elev får en smagsprøve
- Vand
- Færdig fond eller suppe, nok til at hver elev kan få en smagsprøve i et snapseglas

Forberedelse

Forberedelserne til smagningen kan med fordel laves i klassen med hjælp fra eleverne, men inden da, skal du gøre følgende:

- 1) Hæld fond eller suppe op i en kande, så eleverne ikke ved, hvilket produkt de skal smage. Gem emballagen, så du kan vise den til eleverne efter smagningen

Følgende kan eleverne hjælpe med:

- 2) Markér 534 på snapseglas – der skal være en til hver elev
- 3) Skær banan og gulerod/æble i mundrette stykker
- 4) Lav tallerkner med en af hver smagsprøve og del ud (eller lav det som tag-selv-buffet)
- 5) Del vand, vandglas og svarark ud

¹Andersen, K. K. (2013). *Kulinarisk sensorik* (2. udgave). Odense: Erhvervsskolernes Forlag.