# Artikel og video: Umami: Sådan får du mere velsmag i din mad

Forfattere: Eva Rymann

Info: Artiklen er skrevet på baggrund af bogen 'UMAMI. Gourmetaben & den femte smag' af Ole G. Mouritsen (centerleder i Smag for Livet, professor i gastrofysik, dr. scient.) og Klavs Styrbæk (kok, restaurantindehaver og kursusholder)

Faglige temaer: De fem grundsmage, Umami, Tilsmagning

Introduktion:

Når vi laver mad og synes, den mangler smag, er det ofte umami, der mangler. Her får du tips til at få smagen af umami frem.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv