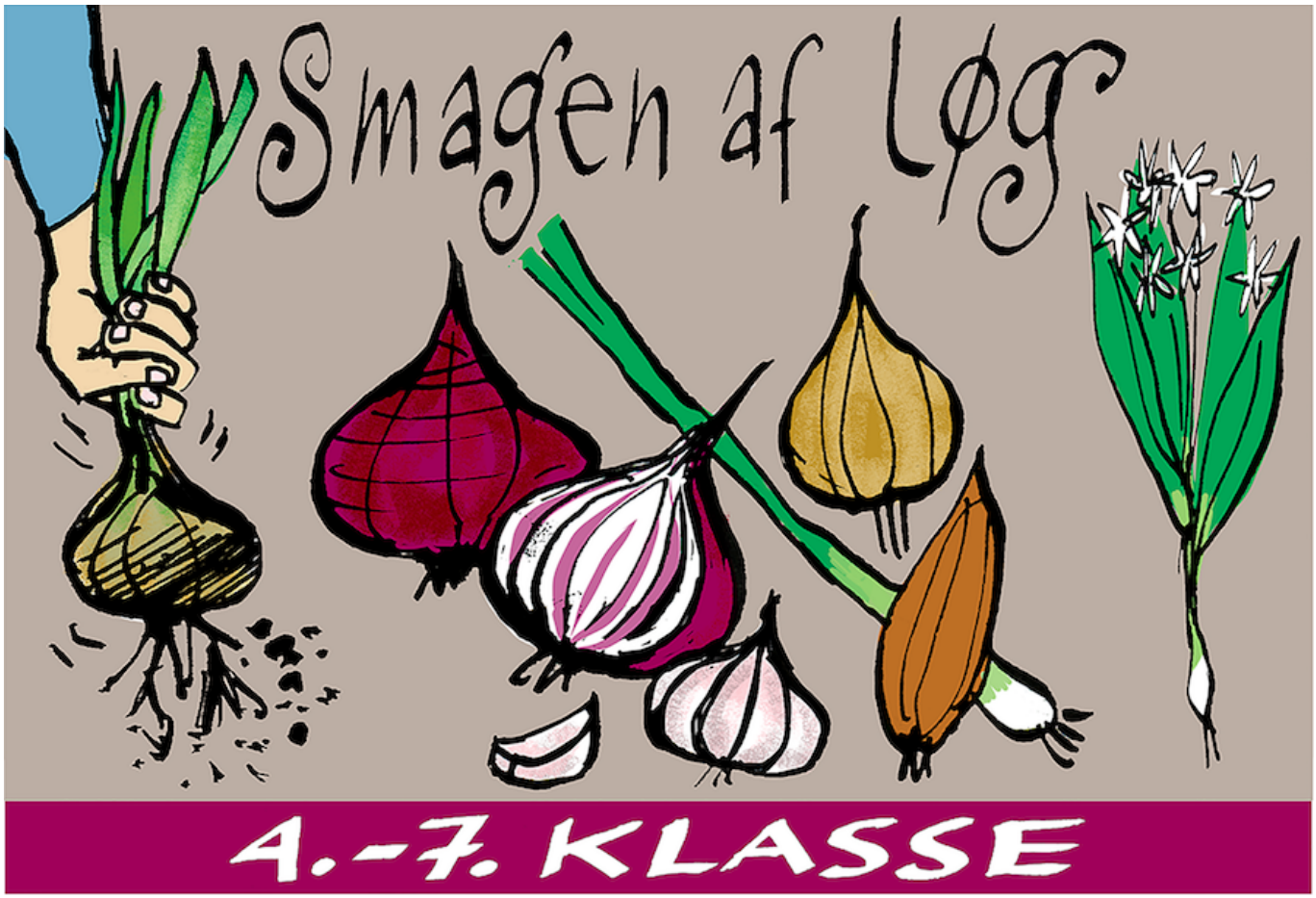
Sensoriske øvelser med løg

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Undervisningsforløbet er udviklet af Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen, lærerstuderende fra University College Copenhagen – Carlsberg. Forfatterne har undervejs sparret og samarbejdet med Majbritt Pless, Mathias Skovmand-Larsen og Peter Brodersen.
Faglige temaer: Råvarekendskab, Løg, Sæt ord på smagen, Lugtesansen, Tekstur, Smagssansen
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed, Madlavning



Introduktion:
Eleverne skal på en smagsrejse gennem 3 forskellige workshops, hvor de skal smage på forskellige løg på forskellige måder og herigennem opleve, at løg kan være forskellige i udseende og smag.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Fælles: Spørg eleverne, hvordan man smager?
Med afsæt i plakaten taler I om, at smagen ikke kun registreres på tungen, men at man faktisk bruger alle sanser, når man smager. Smagsoplevelsen påvirkes bl.a. af:

- Mundfølelse *(vores oplevelse af madens konsistens – fx svampet, melet, blød).*
- Aroma *(vores oplevelse af madens lugt).*

Læs mere i den uddybende tekst.

2 Individuelt: Eleverne skal nu på en smagsrejse gennem 3 forskellige workshops, hvor de skal smage på forskellige måder og efterfølgende forsøge at forklare, hvilken sans der påvirker deres smagsdom. På kopiark 1 står der, hvordan man skal smage ved hver workshop.

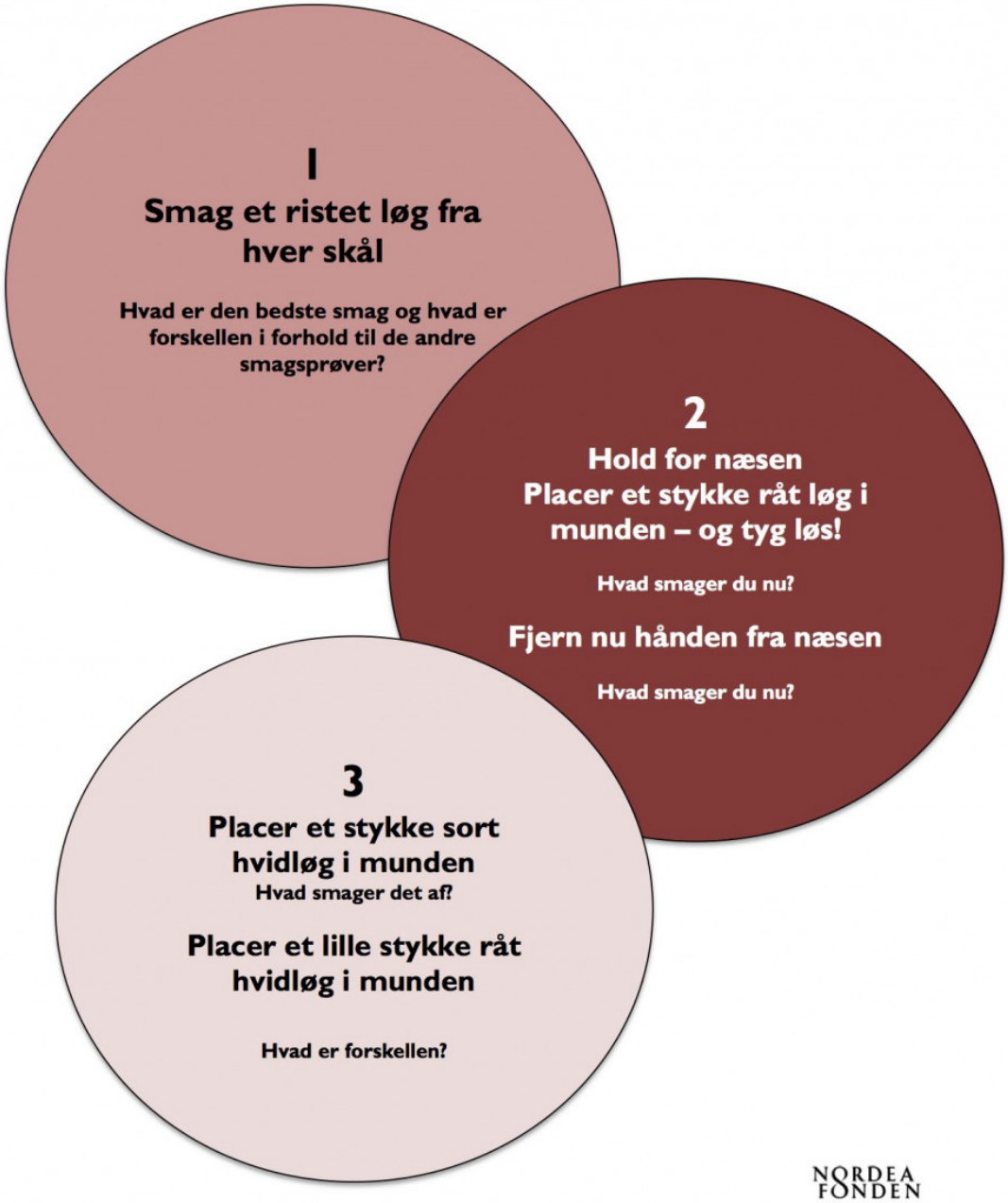
- Workshop 1 – Konsistens
- Workshop 2 – Aroma
- Workshop 3 – Smag

Læs mere om de tre workshops under forberedelse.

Forløb: Smagen af løg
Forfatter: Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen
Redaktør: Cathrine Terkelsen

På smagsrejse

Du skal nu på smagsrejse gennem 3 forskellige workshops. Her skal du smage på forskellige måder og forsøge at forklare hvilken sans, der påvirker din smagsdom.



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

3 Fælles: Diskuter jeres smagsoplevelser.
Se forslag til diskussionsspørgsmål.

Workshop 1 – Konsistens: Tal om mundfølelsen (konsistens) betydning for smagen.

- *Hvad smagte bedst? Hvorfor?*
- *Og hvad var forskellen i forhold til de andre smagsprøver?*

Workshop 2 – Aroma: Tal om lugtesansens betydning for smagen.

- *Hvad smagte du før og efter du havde hånden for næsen?*
- *Hvorfor oplevede du en forskel i smagen?*
- *Hvilke sanser brugte du til at smage med?*

Workshop 3 – Smag:

- *Hvordan smagte det sorte hvidløg? Hvordan smagte det lille rå stykke?*
- *Hvad var forskellen i smagen på de to?*
- *Hvilke sanser brugte I til at afgøre smagen med?*

Tal om hvilken betydning aroma, tekstur og grundsmagene (salt, sødt, surt, bittert, umami) har for den samlede smagsoplevelse.

4 Fælles: I har nu talt om løgenes smag, mundfølelse og aroma. Men måske oplevede I også, at nogle af løgene smagte stærkt?
Tal om begrebet kemestesi (oplevelsen af stærk smag) ud fra plakaten.

SMAG for LIVET

SMAG for LIVET

Kemestesi

Når vi arbejder med smag, så handler det ofte om de fem grundsmage – surt, salt, sødt, bittert og umami. Desuden taler vi nogle gange om mundfølelsen eller konsistenser, men når vi taler om løg, er kemestesien også et vigtigt bekendtskab.

Kemestesi beskriver hudens og slimhindernes følsomhed over for forskellige kemiske påvirkninger, der kan skabe irritation og smerte.

Kemestesien (det stærke) forsvinder ved at varme det op eller ved at sænke pH-værdien til under 3, ved f.eks. syltning.



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Forberedelser

Udskriv plakaten Vi smager med alle sanser og plakaten Kemestesi.
Udskriv kopiark På Smagsrejse - eller synliggør det på Smartboard.

Indkøb råvarer, så der er nok til en lille smagsprøve til hver elev:

- Sorte hvidløg (kan købes i diverse store supermarkeder til ca. 30-35 kr.)
- Almindelige hvidløg (ca. 8-10 kr.)
- Ristede løg (halvdelen skal gøres bløde før undervisning– se fremgangsmåde)
- Kepaløg (ca. 8-10 kr.)

Fremgangsmåde – klargøring af smagsprøver:

- Workshop 1:
  Dagen før undervisningen sættes halvdelen af de ristede løg i køleskabet, så de er blevet bløde, når de skal anvendes i undervisningen.
  Klargør to skåle med hhv. de bløde ristede løg og de sprøde ristede løg og stil skålene ved siden af hinanden.
- Workhop 2:
  Skær kepaløg ud, så der er en smagsprøve til alle elever.
- Workshop 3:
  Sorte og almindelige hvidløg skæres i mindre stykker og lægges i skåle.

Læringsmål

- *at du oplever, hvordan dine sanser kan påvirke smagen af løg.*
- *at du bliver bevidst om, at man smager med alle sanser.*
- *at du oplever, at løg kan være forskellige i udseende og smag*
- *at du kan sætte ord på forskellige løgs grundsmage, konsistenser og aromaer.*

Og fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse

Fra kompetenceområdet Madlavning:

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistenser og aromaer
- Eleven har viden om grundsmage, konsistenser og aromaer

Uddybende

Konsistens og mundfølelse:

Mundfølelsen er vores oplevelse af madens konsistens. Denne følelse kan, for eksempel, være svampet, melet eller blød. Konsistensen kan nogle gange være anderledes end vi forventer.
Læs mere om mundfølelsens betydning for smag i denne artikel.

Aroma:

Aroma er lugte eller dufte, der hænger sammen med luftbårne smagsstoffer, der herefter registreres som lugtstoffer i næsen.
Læs mere om lugtesansens betydning for smage i denne artikel.

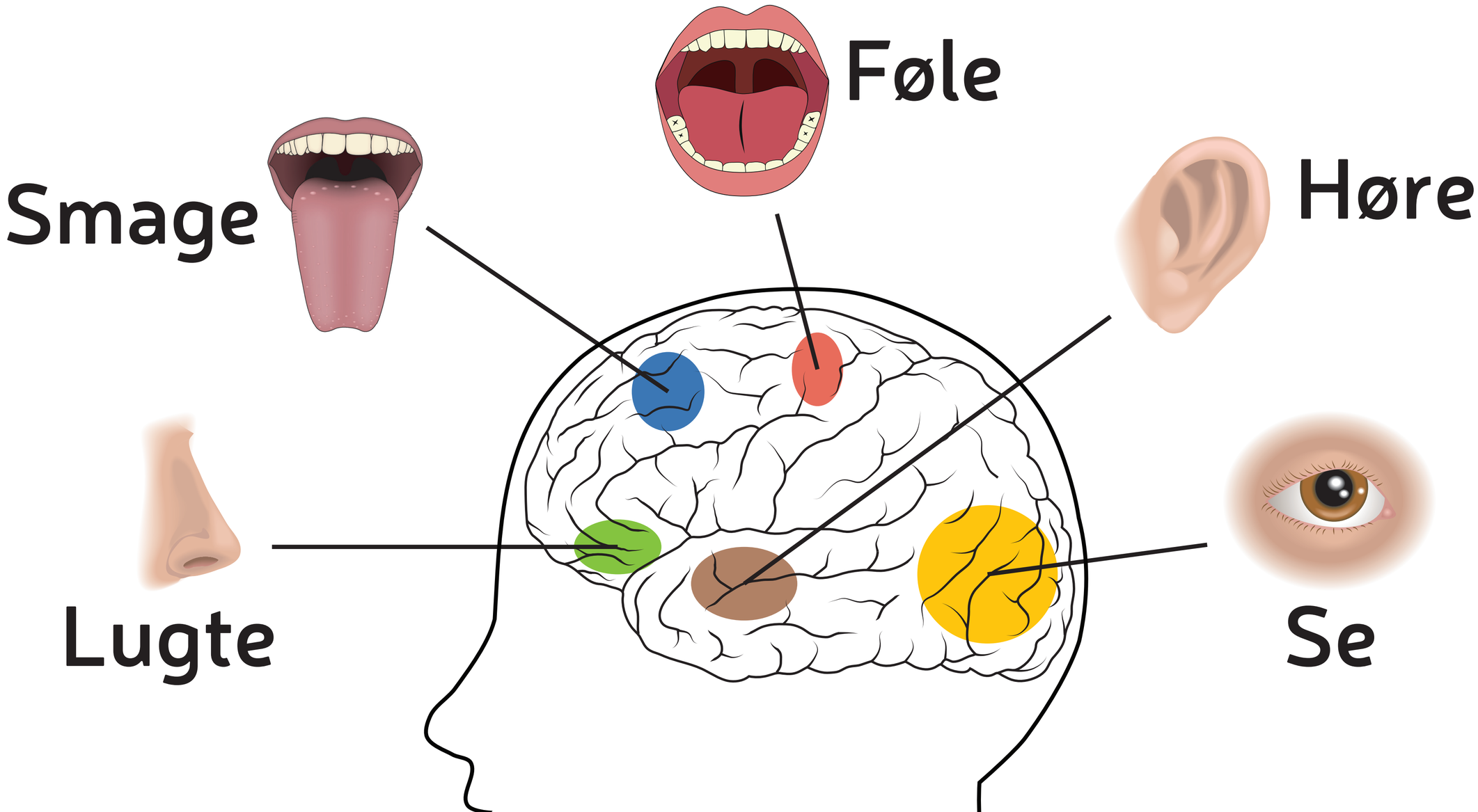
Kopiark

Kopiark:
Plakat - Vi smager med alle sanser.pdf
Kemestesi-begrebet (plakat).pdf
På smagsrejse (kopiark).pdf

SMAG for LIVET

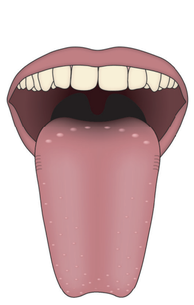
NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Vi smager med alle sanser





en billion lugte erindringer



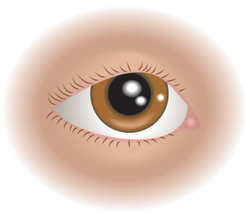
sur
sød
salt
bitter
umami



mundfølelse



knas
knæk
smask



farver
former
forventninger

Lær mere på **www.smagforlivet.dk**

SMAG for LIVET

Kemestesi

Når vi arbejder med smag, så handler det ofte om de fem grundsmage – surt, salt, sødt, bittert og umami. Desuden taler vi nogle gange om mundfølelsen eller konsistenser, men når vi taler om løg, er kemestesien også et vigtigt bekendtskab.

Kemestesi beskriver hudens og slimhindernes følsomhed over for forskellige kemiske påvirkninger, der kan skabe irritation og smerte.

Kemestesien (det stærke) forsvinder ved at varme det op eller ved at sænke pH-værdien til under 3, ved f.eks. syltning.



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

På smagsrejse

Du skal nu på smagsrejse gennem 3 forskellige workshops. Her skal du smage på forskellige måder og forsøge at forklare hvilken sans, der påvirker din smagsdom.

1

Smag et ristet løg fra hver skål

Hvad er den bedste smag og hvad er forskellen i forhold til de andre smagsprøver?

2

Hold for næsen
Placer et stykke råt løg i munden – og tyg løs!

Hvad smager du nu?

Fjern nu hånden fra næsen

Hvad smager du nu?

3

Placer et stykke sort hvidløg i munden
Hvad smager det af?

Placer et lille stykke råt hvidløg i munden

Hvad er forskellen?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv