Teksturkort

Forfattere: Morten Christensen
Faglige temaer: Tekstur

Introduktion:
Download Smag for Livets teksturkort og brug dem til at diskutere, hvilke mundfølelser maden har. NB: Kun print-selv.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	Teksturkortene kan anvendes i en mere eller mindre didaktisk kontekst. I det nedenstående kan du se et eksempel på en didaktisk anvendelse - og så er det bare med et justere og tilpasse i forhold til de konkrete behov. Download teksturkortet her.
2	Del eleverne ind i grupper á tre.
3	Hver gruppe skal nu skrive 10-15 forskellige madvarer ned.
4	Hver gruppe får udleveret 1 stk. af hver af de 9 teksturkort.
5	På basis af teksturkortene skal de nu placere og kategorisere de oplistede madvarer; hvilke er kornede, klistrede, saftige...? Osv.
6	Diskussionerne foregår først i grupperne - hernæst følges op i plenum.
7	**Eksempler på undervisningsforløb, hvor teksturkortene indgår:** Se eksempelvis forløbet Guleroden - smag, kultur og perspektiv, hvor kortene bl.a. kan understøtte elevernes arbejde med at undersøge hvilken tekstur, forskellige tilberedningsformer giver maden.

Kopiark

Kopiark:
Teksturkort_A3-2.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Om kortene

Teksturkort er et læremiddel til læring om smag.

På kortene findes typiske beskrivelser af madens mundfølelse forklaret med det underliggende naturvidenskabelige fænomen eller definition.

SMAG for LIVET

Kort vejledning

Indkøb madvarer med forskellige mundfølelser. Dan hold af 2-3 personer og smag på madvarerne enkeltvis. Brug teksturkortene og diskutér hvilke mundfølelser, der kendetegner de enkelte madvarer. Brug gerne flere beskrivelser for hver madvare.

Diskutér sammen om det er de samme udtryk vi bruger til at beskrive mundfølelsen.

Plastisk eller elastisk

Ordene beskriver, hvor god maden er til at "holde på formen".

Hvis maden ikke går istykker, men ændrer form efter man har trykket på den eller trukket i den, så er den plastisk.
Hvis maden igen får samme form efter man har trykket på den eller trukket i den, så er den elastisk.

Tyndflydende eller tykflydende

Ordene beskriver viskositeten af væskeagtig mad, dvs. hvor god maden er til at "løbe".

Går det hurtigt er den tyndflydende, går det langsomt, er den derimod tykflydende.

Vådt, saftigt, fugtigt, tørt eller melet

Ordene beskriver madens evne til af frigive vand eller suge vand til sig.

Frigiver maden vand, kalder man den typisk våd, saftig eller fugtig afhængigt af hvor meget vand, der frigives.
Hvis maden suger (mund) vandet til sig, føles den tør.
Melet mad føles både tør og pulveragtig.

Fiberagtigt, trådet eller krystallinsk

Ordene beskriver formen af madens små dele.

Er madens dele bøjelige og aflange, kalder man dem trådede eller fiberagtige.
Føles delene både små, faste og kantede, kalder man dem typisk krystallinske.

Blød, hård, fast eller sprød

Ordene hænger sammen med de kræfter, man skal bruge for at få den til at ændre form.

Blød mad kræver få kræfter at få til at ændre form.
Hård eller fast mad, kræver flere kræfter at få til at ændre form.
Hård mad, der knækker og larmer, kaldes typisk sprød.

Kornet, groft, grynet eller cremet

Ordene beskriver teksturen ved forskellige størrelser af madens små dele.

Grov, kornet mad består af større dele, man tydeligt kan føle i munden.
Grynet mad består af små dele.
Cremet mad er, når delene bliver så små, at de ikke kan mærkes enkeltvis i munden.

Knasende, smuldrende, mør, sej, melet eller klæg

Ordene beskriver, hvordan maden falder fra hinanden

Hård mad, der let falder fra hinanden, er knasende eller smuldrende.
Blød mad, der nemt kan adskilles, er mør. Er maden blød, men kan ikke skilles, er den sej.

Klæg eller klistret

Ordene beskriver, hvor godt maden hænger sammen eller klæber til omgivelserne

Klæg mad er fugtig og god til at hænge sammen med sig selv.
Klistret mad klæber fast på fx tungen eller ganen, og den går i stykker, hvis man prøver at fjerne den.

Olieagtig eller fedtet

Ordene beskriver, hvordan maden afgiver fedt til omgivelserne

Afgiver maden fedt eller olie i munden og føles det som om, der er en glat belægning på tungen eller ganen, er den fedtet eller olieagtig.
Er det, der afgives fast fedtstof kaldes det typisk fedtet, er det flydende kaldes det olieagtigt.

Eksempler på mad med tydelig mundfølelse

Elastisk mad:
Vingummi, skumfiduser, gelé, skæreost
Plastisk mad:
Banan, kogte bløde grøntsager, nougat, smør, smelteost
Tyndflydende væsker:
Vand, eddike, mælk, kaffe
Tykflydende væsker:
Honning, sovs, olie, ketchup, mayonnaise
Klistret mad:
Peanutbutter, sirup, karamel, candyfloss
Tør mad:
Kiks
Våd, saftig, fugtig mad:
Agurk, vandmelon, kogt grøntsag, appelsin
Fiberagtig eller trådet mad:
Græskar, bladselleri, kogt kylling, asparges
Krystallinsk mad:
Sodavandsis, flagesalt, sukker
Blød mad:
Honningmelon, avocado, yoghurt, flødeskum
Fast eller hård mad:
Bolcher, nødder, parmesanost
Sprød mad:
Flæskesvær, frisk salat, småkage, marengs, brødskorpe, frisk æble
Grov, kornet mad:
Müsli, hakkede mandler
Grynet mad:
Hummus, gammel mælk
Cremet mad:
Flødeis, mayonnaise, creme fraiche
Knasende, smuldrende:
Cookies
Sej mad:
Tørret bacon, beef jerky
Mør mad:
Kogt fisk eller kød, kogte grøntsager
Melet mad:
Melboller, overkogt pasta
Klæg mad:
Romkugle
Olieagtig og fedtet mad:
Spegepølse, olie, smør

Lærervejledning om brug og gratis download af kort på www.smagforlivet.dk

brug af kort: print kortene i to-sidet A3 på så kraftigt papir som muligt.

