Tjek på grundsmagene

Forfattere: Anne Torpegaard Festersen
Redaktør: Thomas Brahe
Kompetenceområder: Undersøgelse, Fødevarebevidsthed

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne tilegne sig viden om smagssansen og de 5 grundsmage, som smagsløgene kan registrere. Eleverne skal opleve smagen af de 5 grundsmage ved at smage på fem forskellige slags grundsmagspulvere. De skal samtidig blive bevidste om, hvilke andre råvarer og retter disse grundsmage indgår i.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Aktivering af elevernes forforståelse.**

Tegn en cirkel på tavlen/boardet og skriv grundsmag i midten.

Få eleverne til at reflektere over, hvilke af de fem grundsmage de kender, og lad eleverne skrive dem op på tavlen.

Eleverne kan nu tilføje, hvilke fødevarer de kender som har disse smage.

Afslutningvis kan I diskutere de fem grundsmage i plenum med udgangspunkt i plakaten.

2 **Opstil fem små grundsmagsstationer, hvor hver station repræsenterer én af de fem grundsmage.**

Eleverne deles i fem grupper, og elevarket deles ud.

Hver gruppe går til en station.

Eleverne smager på grundsmagspulveret.

Husk gerne eleverne på, at de ikke må sige, hvilken grundsmag de smager, førend alle i grupper har smagt.

Eleverne udfylder elevarket og går videre til næste grundsmagsstation.

3 **Opsamling og afslutning.**

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Lav en fælles opsamling, hvor I gennemgår de fem grundsmage.

Forberedelser

Indkøb

- Citronsyre (E 330)
- Salt
- Sukker
- Kakaopulver
- Glutamat/det 3. krydderi.

Evt. frugtfarve, som kan farve de forskellige pulver, så eleverne ikke med synssansen kan kende smagen.

Print og kopiér elevark.

Læringsmål

Jeg har kendskab til de fem grundsmage og kan beskrive og sætte ord på hver smag.

Jeg kan via mine sanser identificere de fem grundsmage.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål

- Madens æstetik:

1. Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
2. Eleven har viden om sanselighed

- Smag og tilsmagning:

1. Eleven kan skelne mellem grundsmag, konsistens og aroma
2. Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma

Uddybende

Nedenstående er uddrag fra artiklen "Grundsmagenes funktioner" (af Mathias Porsmose Clausen og Morten

Christensen), som i sin helhed findes på dette link:

"*Grundsmagene fortæller kroppen noget om, hvad maden indeholder. På den måde kan vi bruge smagssansen til at analysere den mad, vi indtager:*

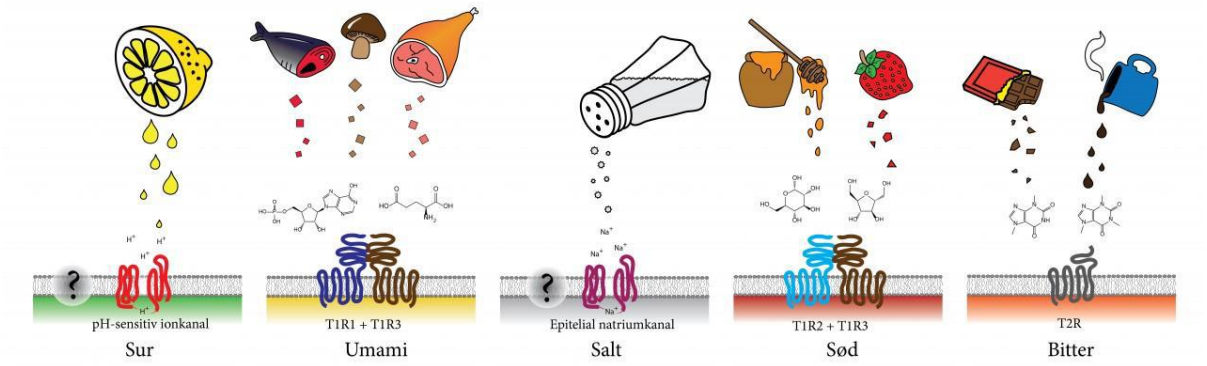
- *Sødt er et signal om, at der er sukker, og derfor energi, tilstede.*
- *Salt er et direkte signal om, at maden indeholder salte, især natrium, som er essentielt for kroppens funktion.*
- *Surt signalerer tilstedeværelse af syrer, som der ofte er meget af i umoden eller fordærvet mad.*
- *Umami er tegn på, at maden er rig på protein.*
- *Bitter er ofte tegn på, at maden er giftig.*"

Ønskes en uddybende forklaring, kan man med fordel læse artiklen om smagsreceptorer.

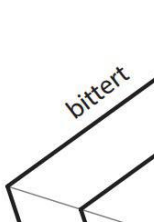
Kopiark

Kopiark:
Elevark1.pdf
De fem grundsmage.pdf

DE 5 GRUNDSMAGE







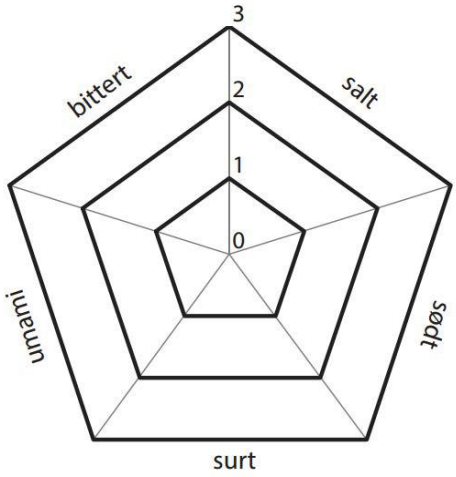
Station 1

Hvilke af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager pulveret mest af?

Hvor krafter er smagen på en skala fra 0-3?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



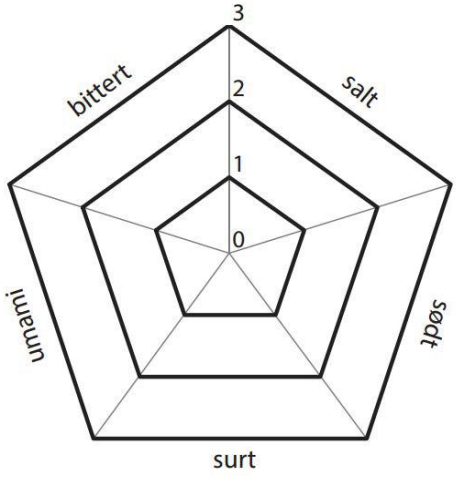


Station 2

Hvilke af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager pulveret mest af?

Hvor krafter er smagen på en skala fra 0-3?



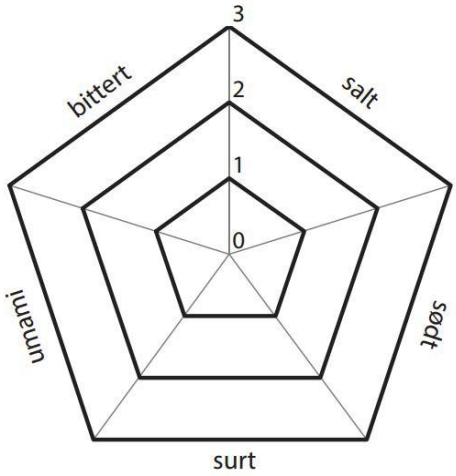


Station 3

Hvilke af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager pulveret mest af?

Hvor krafter er smagen på en skala fra 0-3?



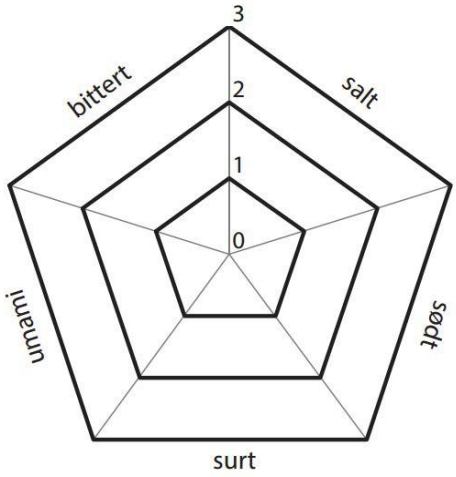


Station 4

Hvilke af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager pulveret mest af?

Hvor krafter var smagen på en skala fra 1-3?





Station 5

Hvilke af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager pulveret mest af?

Hvor krafter var smagen på en skala fra 1-3?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kend de 5 grundsmage



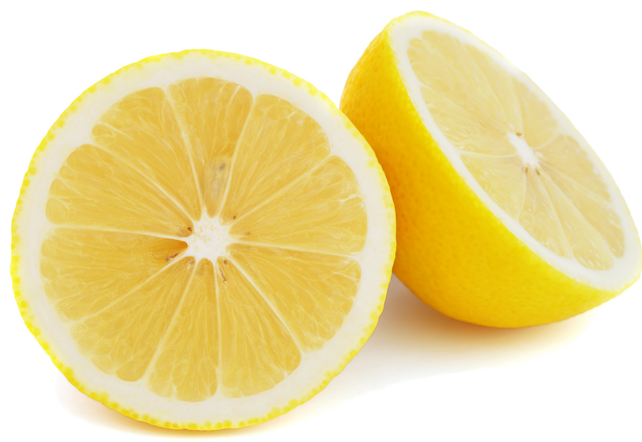
Sød



Salt



Umami



Sur



Bitter

Lær mere på **www.smagforlivet.dk**