Smagsdimensionskort

Forfattere: Morten Christensen, Karen Wistoft, Anne Torpegaard Festersen, Eva Rymann
Kompetenceområder: Måltid og madkultur

Introduktion:
Hvad bestemmer vores mad- og måltidsvalg? Hvorfor vælger vi at spise, som vi gør? Hvordan spiller smag ind i forhold til det vi foretrækker? Og hvilken betydning har den sammenhæng, vi spiser i, dvs. hvem der deltager i måltidet, og hvilke rammer, det foregår i? Det kan smagsdimensionskortene bruges til at finde svar på. Smagsdimensionskortene kan bruges som et værktøj, når man som lærer eller elev skal igangsætte en værdireflekteret diskussion om, hvorfor vi vælger at spise, som vi gør. Kortene er tænkt som et refleksionsværktøj, som kan hjælpe med at sætte ord og vinkler på vores smagspræferencer og mad- og måltidsvalg. Du kan printe kortene fra pdf'en på denne side. Du kan også få tilsendt et gratis sæt trykte kort ved at skrive til os på kontakt@smagforlivet.dk.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Kortene kan også bruges til konkrete undervisningsaktiviteter, for eksempel:

- Analyse af restauranter: hvilken restaurant har jeg læreplads på? Hvordan kommer det til udtryk gennem smag? Hvorfor serverer restauranten lige netop den mad, som de gør: menukort, indretning, fortællingen omkring maden, ønsket publikum osv.
- Analyse af en bestemt ret: hvordan er retten blevet til, og hvem henvender den sig til? Er den trendy, velsmagende, udtrykker den bæredygtighed, smager den kærligt og/eller sundt, indgår den i en bestemt religiøs kontekst – hvorfor/hvorfor ikke?
- Opgaver med en bestemt råvare som udgangspunkt: Hvorfor vælger vi at tilberede f.eks. en omelet med økologiske æg, og hvad betyder det for smagsoplevelsen i forhold til en omelet, der er lavet med æg fra konventionelle æggefarme? Hvilke værdier og normer kommer til udtryk? Hvad er vigtigt for os selv og for verden?
- Hvad påvirker mine mad- og smagsvalg? Hvordan smager det, jeg spiser, når jeg f.eks. spiser hjemme med kæreste eller familie - og smager det på samme måde, når jeg spiser sammen med mine venner?

Herunder ser I tre konkrete aktiviteter hvor kortene er i spil

2 **Øvelse 1: På opdagelse i smagsdimensionskortene.**

- Gennemgå smagsdimensionskortene. Udvælg evt. et enkelt kort og svar på refleksionsspørgsmålene på bagsiden af kortet. Videndel gerne i gruppen. I kan også organisere en runde, hvor I hver især har ansvaret for et af smagsdimensionskortene.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

3 **Øvelse 2: Hvem bestemmer mine madvalg? Og hvorfor vælger jeg at spise, som jeg gør?**

- Se, mærk og lugt først til den grøntsag/frugt du har valgt. Vækker den minder? Hvad forventer du dig af smagen og teksturen?
- Tag en bid og beskriv oplevelsen. Var den, som du havde forestillet dig?
- Kig smagsdimensionskortene igennem. Hvilket kort er bedst til at analysere den oplevelse, du lige har haft? Og hvorfor?
- Gentag øvelsen , men denne gang med den fødevare, du har valgt til en hyggelig stund.

4 **Øvelse 3: Diskussionsopgave. Ægget og smagsdimensionerne.**

Forestil dig, at du skal servere en omelet for en ven, kollega eller et familiemedlem. Ved serveringen skal du give en lille præsentation, der fører din gæst ind i præcis det univers og den stemning, der gør oplevelsen helt unik. Overvej følgende:

- Hvilke æg skal bruges? Den lokale bondemands, de pasteuriserede, de konventionelle eller de økologiske?
- Har mit valg af æg betydning for den sansede smag? Hvorfor/Hvorfor ikke?
- Hvilke tanker gør du dig ift. bæredygtighed, etik/moral og dyrevelfærd? Spiller det ind for dit valg?

Brug de otte smagsdimensionskort og find det kort, du bedst kan bruge til at sætte ord på dine valg til den omelet, du lige har tilberedt

Kopiark

Kopiark:
Smagsdimensionskort.pdf

Den religiøse smag

Her lægges der vægt på madens religiøse symbolværdi. Det kan være, at det er et rituelt måltid eller noget, man spiser eller ikke spiser på grund af tro eller religion. Den religiøse smag dækker også over et åndeligt fænomen, f.eks. når man siger, at et måltid smager guddommeligt eller himmelsk.

Den sansede smag

Her bruger vi vores sanser til at analysere maden og dens smag. Vi bruger de fem primære sanser – synet, hørelsen, føle-, lugte- og smagssansen – og den kemestetiske sans, dvs. sans for det kolde, varme, stærke, snerpende og irriterende/stimulerende i maden.

Den sunde smag

Den sunde smag handler om både ernæring og trivsel. Her skelnes altså mellem to former for sundhed: Et der handler om ernæring, og hvad man selv forbinder med den sunde krop. Og et med fokus på trivsel, altså personligt overskud, sociale værdier og mental sundhed.

Den kærlige smag

Den kærlige smag har to spor. Det ene handler om, at måltidet er tilberedt og serveret med kærlighed og omsorg for dem, der skal spise det. I det andet udtrykker måltidet en kærlig relation mellem dem, der spiser maden, f.eks. kærester



Den smarte smag

Dækker over, at noget er moderne – altså modemad. Det handler om, hvad der er trendy her og nu. Her er der fokus på at spise et bestemt sted eller mad af en bestemt genre, som er tilberedt ud fra de herskende madtrends.

Den moralske smag

Her skelnes mellem, hvad vi mener, er rigtigt eller forkert. Fokus er det gode og ansvarlige liv, hvor man vælger madvarer, der produceres under hensyn til bæredygtighed og acceptable produktionsvilkår. Den moralske smag afhænger i høj grad af de normer og den sociale sammenhæng, vi befinder os i.

Den skønne smag

Den skønne smag beskriver, om noget er velsmagende eller ej. Om vi nyder maden, og om den er lækker. Den tager typisk udgangspunkt i minder. Hvorfor nyder vi denne ret? Hvordan bliver den serveret? Hvordan er måltidet iscenesat?

Den økonomiske smag

Den økonomiske smag har fokus på produktets pris, mængde eller eksklusivitet. En lav pris og stor mængde kan opfattes positivt, og omvendt kan en høj pris og eksklusivitet gøre det samme for den oplevede smag. Her bidrager mængde, pris og eksklusivitet til den oplevede smag.

Smagsdimensionskortene er et læremiddel udviklet af Smag for Livet. Kortene indeholder begrundelser eller dimensioner, der kan have indflydelse på vores til- eller fravalg af fødevarer. Kortene kan bruges som et refleksionsværktøj i undervisning om smag.

SMAG for LIVET

Den sansede smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvilke grundsmage kender jeg/er tilstede?
- Hvilke forventninger får jeg ved synet og duften af maden?
- Hvilke forskellige teksturer/konsistenser kender jeg/er tilstede?

Den religiøse smag



Refleksionsspørgsmål:

- Er maden knyttet til et bestemt religiøst ritual eller en tradition?
- På hvilken måde oplever jeg, at maden smager "himmelsk" eller "guddommeligt"?

Den kærlige smag



Refleksionsspørgsmål:

- På hvilken måde kan jeg smage, at maden er tilberedt med kærlighed?
- Hvad kan maden gøre for relationen mellem de spisende?

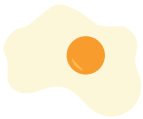
Den sunde smag



Refleksionsspørgsmål:

- Er måltidet sundt? Hvad gør det sundt?
- Hvordan bidrager maden og måltidet til min og andres trivsel (ikke kun fysisk men også mentalt)?

Den moralske smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvorfor er det politisk eller moralsk rigtigt at spise, som jeg gør?
- Hvilke sociale normer og værdier påvirker mine madvalg?

Den smarte smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvad er det smarte ved det, jeg drikker/spiser?
- Hvilken trend eller modestrømning tilslutter jeg mig, når jeg spiser/drikker dette her?

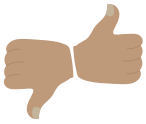
Den økonomiske smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvilken betydning har mængden for madvalget og madoplevelsen?
- Hvilken betydning har prisen for madvalget og madoplevelsen?

Den skønne smag



Refleksionsspørgsmål:

- Hvad nyder jeg mest ved måltidet og hvorfor?
- I hvilken sammenhæng, stemning og årstid smager maden særlig godt?

Smagsdimensionskortene er udviklet af Anne Torpegaard Festersen, Eva Rymann og Morten Christensen med inspiration i bogen "Smagens didaktik", med tilladelse fra Karen Wistoft og Lars Qvortrup.
Illustrationer: Elle Lüchau og Morten Christensen

SMAG for LIVET