Temadag 1

Forfattere: Liselotte Hedegaard, Morten Christensen, Majbritt Pless
Redaktør: Thomas Brahe, Elle Lüchau
Faglige temaer: De fem grundsmage, Ordforråd, Smag med alle sanser, Tekstur, Gulerod
Kompetenceområder: Kommunikation, Undersøgelse, Madlavning, Fremstilling, Kommunikation

Introduktion:
Første temadag er en generel introduktion til sanser, og hvordan alle sanser bidrager til smag. På denne temadag er der specifikt fokus på den æstetiske virksomhedsform. Formålet med temadagen er, at eleverne udbygger deres eksisterende viden om sanser fra indskolingen og erfarer, at smag er mere end den proces, som foregår i munden. Dette formål handler om at lære om smag. Derudover er formålet, at eleverne erfarer, at de gennem smag og udtryk for smagsoplevelse kan lære noget om andre fag. Temadagen ligger indenfor rammerne af mellemtrinnets natur/teknologi, madkundskab og dansk.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Øvelserne er anslået til at forløbe over fire sammenhængende lektioner. Der er brug for et almindeligt klasselokale. Øvelserne skal ses som på hinanden fortløbende øvelser

2 **Øvelse 1**

Hvordan smager en gulerod?

Eleverne får udleveret et ark papir med et billede af en gulerod. Opgaven er at finde beskrivende ord om, hvordan en gulerod smager. Aktiviteten aktiverer elevernes forforståelse af en bestemt smagsoplevelse, og den træner dem i at anvende beskrivende ord om egen smagsoplevelse. For læreren giver øvelsen indtryk af elevernes forråd af tillægsord.

Her finder du kopiarket til øvelse 1.

Didaktisk inspiration:

Eleverne skal forestille sig, at de skal forklare, hvordan en gulerod smager til én, som aldrig før har smagt en gulerod. Eleverne får tre-fem minutter til at finde ord, som beskriver smagen af gulerod.

3 **Øvelse 2**

Hvordan smager det?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Eleverne skal smage på 5 forskellige fødevarer, som de kender, og som er kendetegnet ved forskellige former for tekstur. Det langsigtede mål er, at eleverne kan skelne mellem elasticitet, viskositet og plasticitet, men indledningsvis vil de blive bedt om at beskrive smagen af de 5 smagsprøver med det formål at afdække deres ordforråd – og mere specifikt, om de af sig selv bruger ord om tekstur. Hvis de gør, hvilke ord bruger eleverne så.

- Eleverne skal smage på vingummi, hård lakrids, skumfidus, blød karamel og æblegele uden yderligere introduktion end at de skal smage og skrive ned, hvad de smager.

- Tips: der kan vælges andre fødevarer, såfremt udvalget strider imod skolens politik. Pointen ved at vælge de nævnte fødevarer er deres specifikke tekstur. Det kan understreges overfor eleverne, at det handler om at smage og identificere – ikke om at spise slik for fornøjelsens skyld.

Her finder du kopiarket til øvelse 2.

Didaktisk inspiration:

Opgaven er, at eleverne skal finde udtryk for smagsoplevelse. Det vil foregå ved, at:

- Hver elev vil få en tallerken med 5 smagsprøver

- At eleverne vil blive bedt om at smage på dem i en bestemt rækkefølge (lærerstyret)

- At eleverne får et par minutter til at skrive ord ned i elevark 2, som beskriver deres smagsoplevelse

4 **Øvelse 3**

De fem sanser og deres bidrag til smagsoplevelsen

Eleverne inddeles i mindre grupper. I grupperne skal eleverne blandt andet male tungen blå for at se smagsløgene og smage bløde chips for at opleve følesansens betydning for smag. De skal udføre aktiviteterne sammen og diskutere i gruppen. Formålet er, at eleverne får indtryk af, hvordan hver sans bidrager til den samlede smagsoplevelse. For læreren giver øvelserne indtryk af elevernes viden om sanserne, hvilke ord de bruger om sanseoplevelser, og hvordan de er i stand til at indgå i dialog med hinanden.

Du kan desuden finde en mere udførlig beskrivelse af en lignende smagsløgsøvelse, hvor eleverne skal male tungen blå, her.

Her finder du kopiarket til øvelse 3, 4 og 5.

Didaktisk inspiration:

De 3 følgende opgaver går ud på, at eleverne oplever, at forskellige sanser bidrager på forskellig vis i smagsoplevelsen. Dette vil foregå ved, at:

- Eleverne erfarer smagsløgenes placering på tungen ved at male den blå og kigge på den.
- Eleverne fortæller, hvilke sanser vi har, og hvad de ved om sanserne. Tag udgangspunkt i plakat med de 5 sanser.
- Eleverne får en smagsprøve af en fødevare, de kender, men hvor noget ved den er forandret. Dette skal de beskrive i forhold til oplevelsen af smag.

5 **Øvelse 4**

De fem grundsmage

Eleverne bliver i grupperne. Hver elev får udleveret en tallerken, og alle skal hente fem forskellige fødevarer, som er stillet frem. I grupperne skal de nu smage på de fem fødevarer og diskutere, hvilken grundsmag hver fødevare har. For læreren giver aktiviteten indtryk af elevernes evne til at skelne grundsmage.

Didaktisk inspiration:

De følgende øvelser går ud på, at eleverne får kendskab til de fem grundsmage: sur, sød, salt, bitter og umami. Eleverne skal erkende dem ved at smage på fem fødevarer, der hver repræsenterer en af grundsmagene (citron, sukker, salt, valnød og soltørret tomat).

Plakaten "De fem grundsmage" bruges indledningsvis til at introducere de fem grundsmage. Plakaten finder du her.

6 **Øvelse 5**

Mad opleves med alle sanser

Eleverne får udleveret et ark papir, hvor der er tegnet en smagefemkant, som de skal bruge til at beskrive aktivitetens smagsoplevelse. Eleverne sættes sammen to og to, og hver elev får et stykke frugt. Opgaven er, at eleverne beskriver for hinanden, hvad hver sans fortæller om frugten, og at de hjælper hinanden med at tegne deres smagsoplevelse ind i den udleverede smagefemkant For læreren giver denne aktivitet indblik i elevernes viden om sanserne.

Didaktisk inspiration:

Eleverne introduceres til, at maden taler til alle vores sanser, og at vi oplever maden med alle sanser.

Læreren viser en kendt fødevare, fx en mariekiks, og fortæller om sansernes indtryk:

- Synssansen fortæller, at kiksen er rund, den er lysebrun, har den for-ventede farve ...
- Lugtesansen fortæller, at den lugter lidt af fx vanilje ...
- Hørelsen fortæller, at kiksen er sprød, fordi den knaser, når man tygger i den eller giver et knæk, når man brækker den over ...
- Følesansen fortæller, at den er tør, ru, glat ...
- Smagssansen fortæller, hvilke grundsmage vi oplever, kiksen har ...

7 **Øvelse 6**

Tekstur

Eleverne sidder igen hver for sig. De får udleveret et ark papir med en figur med udvalgte ord for tekstur. De får nu udleveret fem smagsprøver, én efter én, og efter hver smagning skal de afkrydse på papiret, hvilken tekstur smagsprøven har. For læreren giver aktiviteten indblik i elevernes evne til at anvende naturfaglige ord.

Her finder du kopiarket til øvelse 6.

Didaktisk inspiration:

Denne aktivitet går ud på, at eleverne sætter ord på oplevelsen af tekstur. Dette vil foregå ved, at eleverne smager på fem forskellige fødevarer, som hver har en specifik tekstur.

8 **Øvelse 7**

Hvordan smager en gulerod?

Eleverne gentager den første øvelse. For læreren er dette en mulighed for at finde ud af, om eleverne har tilegnet sig nye beskrivende og/eller naturfaglige ord.

Her finder du kopiarket til øvelse 7.

Du kan benytte dette kopiark til at evaluere temadag 1.

Didaktisk inspiration:

Denne aktivitet er en gentagelse af den allerførste øvelse fra i dag – nemlig at beskrive smagen af en gulerod til én, som aldrig har smagt en gulerod. Eleverne skal forsøge at anvende noget af den viden og erfaring, de har fået i løbet af temadagen.

Der laves en skriftlig evaluering ved temadagens afslutning, som er inkluderet i elevernes opgaveark. Der laves herefter fælles opsamling i klassen på dagens forløb relateret til læringsmålene. En sammenligning af de to opgaveark med gulerod indgår i samtalen for at se, om elevernes beskrivelser af smag er ændret.

Forberedelser

Læreren orienterer sig i materialet til temadag 1 og printer kopiark til hver elev. Læs evt. "Læringsmål" og "Uddybende".

Indkøbsliste

- små plastikbægre
- vatpinde
- blå konditorfarve
- vingummi
- hård lakrids
- skumfiduser
- blød karamel
- æblegele
- kakaopulver
- stødt kanel
- kartoffelchips
- citron
- sukker
- salt
- valnøddekerner
- soltørret tomat
- hestebønner
- riskiks
- ostehaps
- vindruer
- crostini
- et stykke frugt pr. elev.

Læringsmål

Det overordnede formål er, at eleverne lærer både *om* smag og *gennem* smag. I aktiviteterne *om* smag er formålet, at eleverne udbygger deres eksisterende viden om sanser fra indskolingen og erfarer, at smag er mere end den proces, som foregår i munden. Når eleverne arbejder *gennem* smag er formålet, at eleverne erfarer, at de gennem smag og udtryk for smagsoplevelse kan lære noget om andre fag.

Tid: Forløbet spænder over en tidsramme på ca. 3 klokketimer, dvs. 4 lektioner.

Sted: Undervisningen kan foregå i et almindeligt klasselokale.

Kompetenceområde, færdigheds- og vidensmål:

Forløbet vil ligge indenfor rammerne af folkeskolens målsætning for fagene natur og teknologi, madkundskab og dansk på folkeskolens mellemtrin. Enkelte af de beskrevne vejledende færdigheds- og vidensmål griber tilbage til indskolingen og bygger et mere komplekst niveau ovenpå elevernes forståelse for sansernes samarbejde.

Natur og teknologi

Kompetenceområde: **Kommunikation**	Kompetenceområde: **Undersøgelse**
Ordkendskab	Mennesket
Eleven kan mundtligt og skriftligt udtrykke sig med brug af naturfaglige og teknologiske fagord og begreber Eleven har viden om naturfaglige og teknologiske fagord og begreber	Eleven kan undersøge sanser Eleven har viden om menneskets sanser

Madkundskab

Kompetenceområde: **Madlavning**	Kompetenceområde: **Madlavning**
Madens æstetik	Smag og tilsmagning
Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser Eleven har viden om sanselighed	Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma
Eleven kan vurdere madens æstetiske indtryk og udtryk Eleven har viden om madens æstetiske vurderingskriterier	

Dansk

Kompetenceområde: **Fremstilling**	Kompetenceområde: **Kommunikation**
Fremstilling	Dialog
Eleven kan udtrykke sig kreativt og eksperimenterende Eleven har viden om ordforråd og sproglige valgmuligheder	Eleven kan indgå i dialog i mindre grupper Eleven har viden om samtaleregler
	Eleven kan lytte aktivt til andre og følge op med spørgsmål og respons Eleven har viden om lytteformål og undersøgende spørgsmål

Læringsmål

Læringsmålene for temadag 1 er, at eleverne:

- får kendskab til de fem grundsmage
- erfarer, at alle sanser er i brug, når vi smager
- udvikler begreber og sprog for smag og smagsoplevelser

Tegn på læring

- Eleven kan forklare hvad en grundsmag er og kender de 5 grundsmage
- Eleven kan redegøre for sansernes samspil i forbindelse med smag
- Eleven kan kommunikere om smag og smagsoplevelser

Uddybende

En uddybende forklaring: Sansernes betydning og sprog for smag

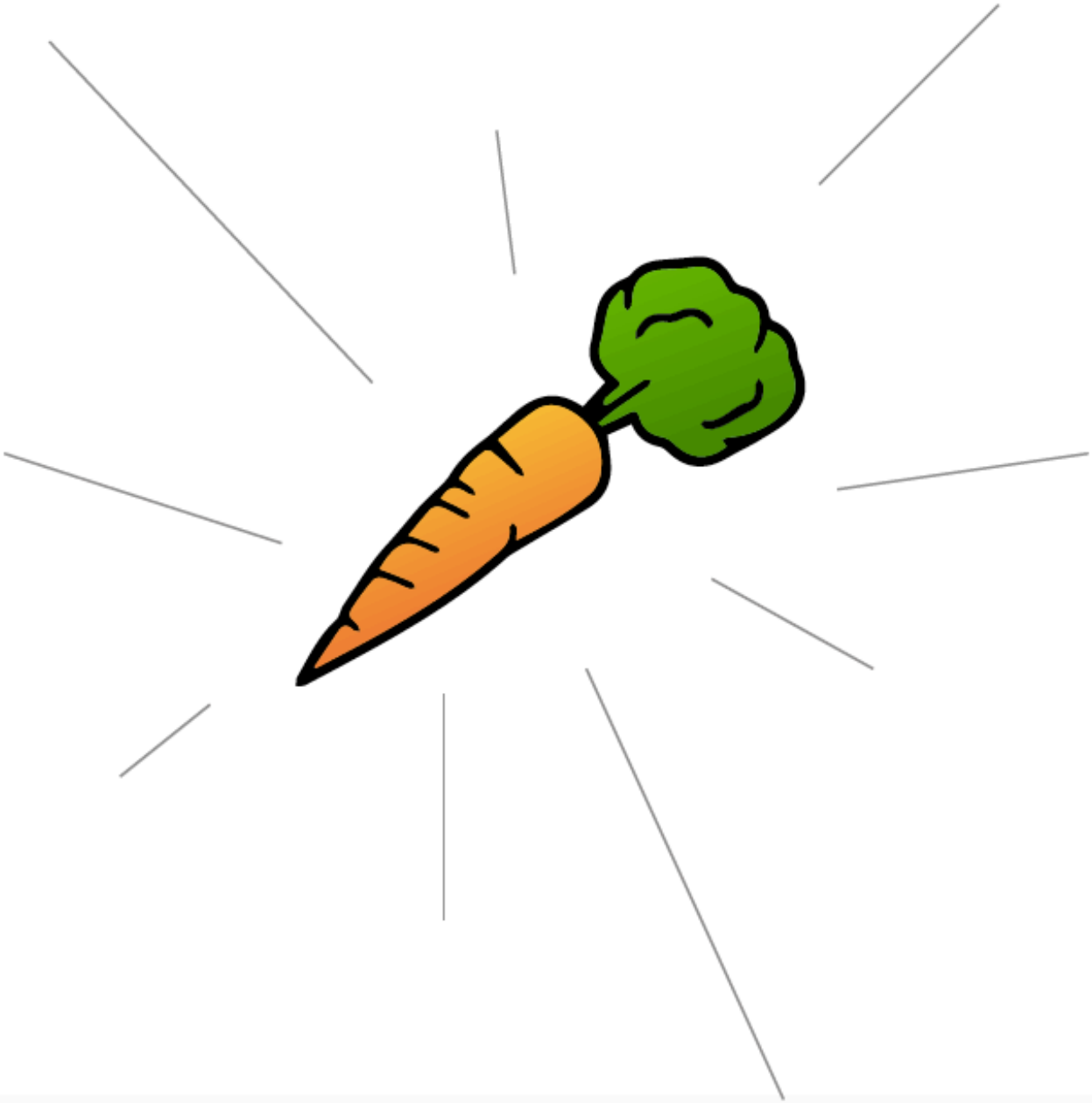
Temadag 1 sætter fokus på sanserne. I læringsmæssige sammenhænge har smag ikke haft en rolle, hvilket formentlig hænger sammen med, at smag er blevet betragtet som individuel og følelsesmæssig, og dermed ikke er blevet anset som kilde til rationel viden. Med temadag 1 sættes smagssansen i forbindelse med de andre sanser, og eleverne oplever, at smag kan være indgang til læring.

Et af de væsentlige formål med temadagen er, at eleverne udvikler sprog om smag. Det gør de dels ved at opleve, at det kan være en udfordring at sætte ord på smag, og dels ved at opleve, at der kan være forskel på, hvordan vi oplever og udtrykker smag. Gennem et udvalg af aktiviteter vil eleverne blive sat til at sætte egne ord på smagsoplevelser. Desuden bliver de introduceret til et fælles sprog for tekstur, et fagsprog. Dette fagsprog skal de arbejde videre med i løbet af den følgende temadag.

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1 - Øvelse 1
Kopiark 2 - Øvelse 2
Kopiark 3 - Øvelse 3, 4 og 5
Kopiark 4 - Øvelse 6
Kopiark 5 - Øvelse 7
Kopiark 6 - Evaluering af temadag 1

Beskriv, hvordan en gulerod smager



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Beskriv, hvordan det smager

Vingummi

Lakrids

Karamel

Skumfidus

Æblegele

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Beskriv inden du spiser frugten

Hvad ser du

Hvad lugter du

Beskriv mens du spiser frugten

Hvad hører du

Hvad mærker du

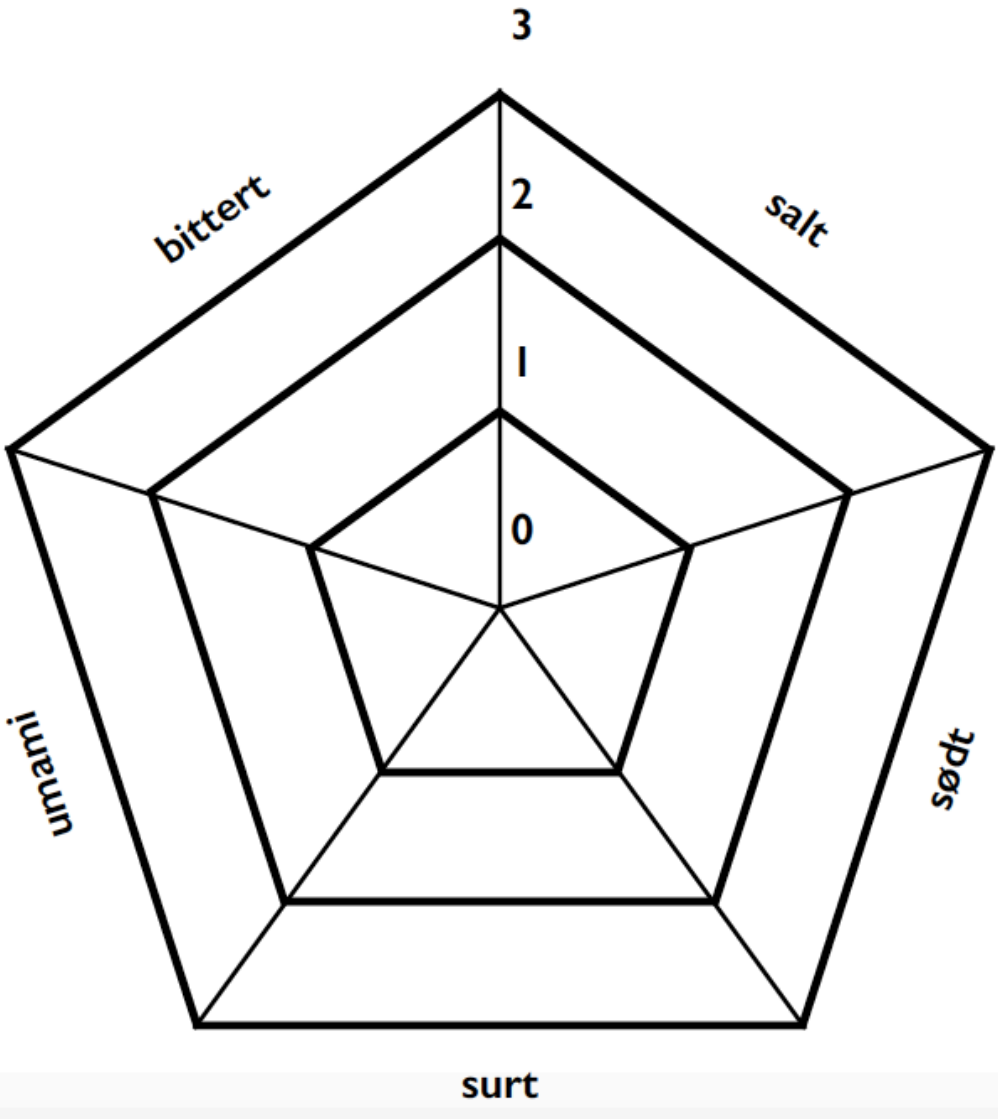
Hvad smager du

_____

_____

_____

_____



Hvilken tekstur har smagsprøven?

Fødevare

BLØD	CREMET	FAST	FEDTET	GELERET
GRYNET	HÅRD	KLISTRET	KNASENDE	KLUMPET
LUFTIG	MELET	MØR	SAFTIG	SEJ
SLIMET	SNERPENDE	SPRØD	SVAMPET	TRÆVLET
TØR	VANDET	…	…	…

Fødevare

BLØD	CREMET	FAST	FEDTET	GELERET
GRYNET	HÅRD	KLISTRET	KNASENDE	KLUMPET
LUFTIG	MELET	MØR	SAFTIG	SEJ
SLIMET	SNERPENDE	SPRØD	SVAMPET	TRÆVLET
TØR	VANDET	…	…	…

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Fødevare

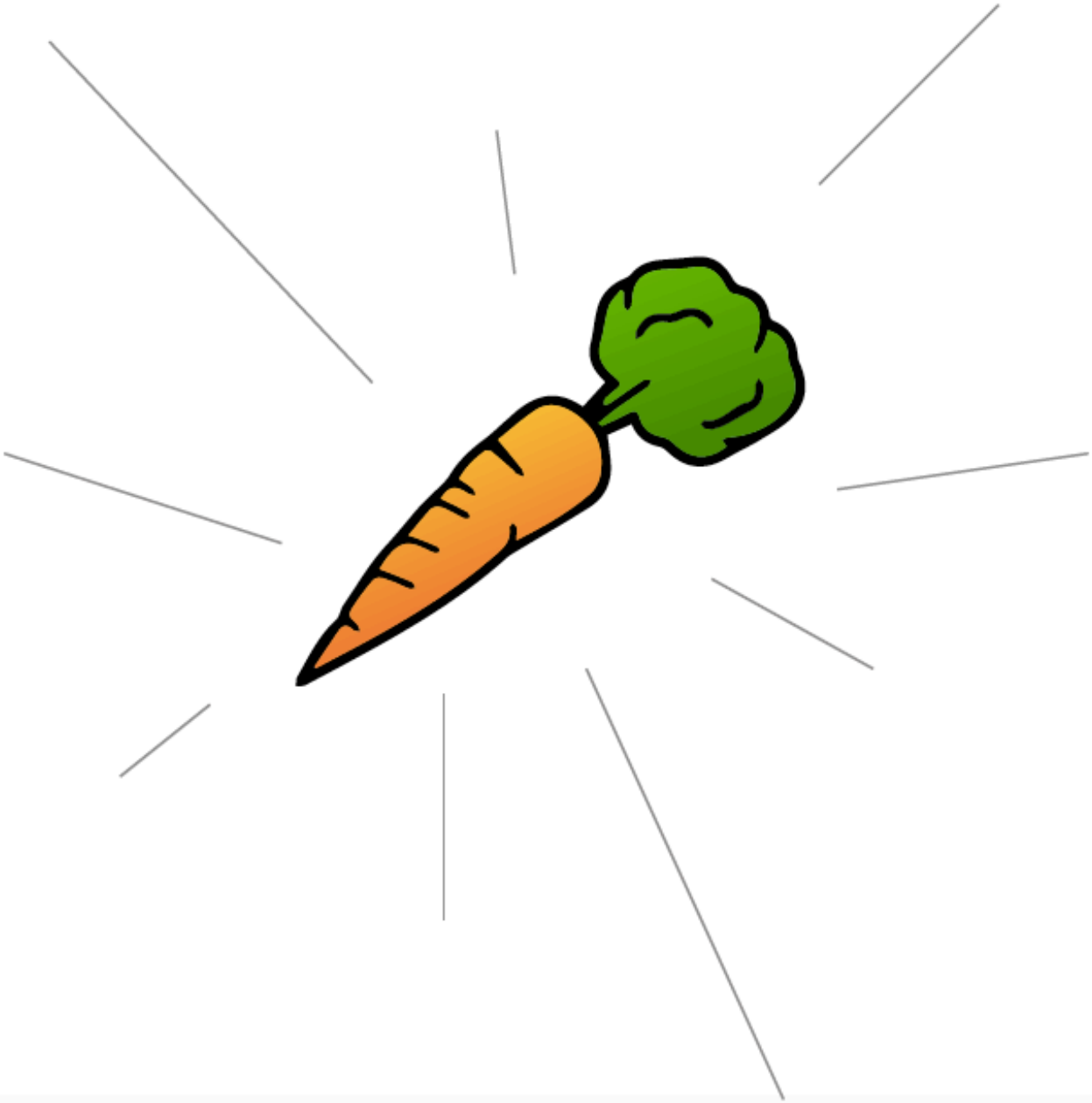
BLØD	CREMET	FAST	FEDTET	GELERET
GRYNET	HÅRD	KLISTRET	KNASENDE	KLUMPET
LUFTIG	MELET	MØR	SAFTIG	SEJ
SLIMET	SNERPENDE	SPRØD	SVAMPET	TRÆVLET
TØR	VANDET	…	…	…

Fødevare

BLØD	CREMET	FAST	FEDTET	GELERET
GRYNET	HÅRD	KLISTRET	KNASENDE	KLUMPET
LUFTIG	MELET	MØR	SAFTIG	SEJ
SLIMET	SNERPENDE	SPRØD	SVAMPET	TRÆVLET
TØR	VANDET	…	…	…

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Beskriv, hvordan en gulerod smager



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Evaluering

Hvad er en grundsmag?

Nævn de fem grundsmage:

Hvilke sanser bruger man, når man smager?

Hvilke ord kan man bruge, når man vil beskrive smag?