Ostesmagning

Forfattere: Morten Christensen, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Ost, Ostefremstilling

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne smage på forskellige ostetyper og blive i stand til at kunne beskrive ostenes udseende, smag, aroma og tekstur. Formålet med ostesmagningen er, at eleverne bliver gjort opmærksom på, at de nu skal arbejde med ost, samt at de erfarer, at oste kan beskrives nuanceret.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I **Introduktion til ostesmagning:**
Læreren skal indkøbe en række oste, som eleverne skal smage. De skal både smage halvfaste oste, faste oste og skimmeloste. Sørg for, at eleverne smager på oste, der serveres som de er, og oste der typisk anvendes som ingrediens i tilberedninger. Nedenfor ses eksempler på, hvilke oste der kan indgå i jeres ostesmagning. Der indgår ikke friskoste i smagnigen, da eleverne senere skal smage på friskoste, som de selv fremstiller.

Ostesmagningen kan organiseres på forskellige måder. Her oplistes to forslag til forskellige måder at organisere smagningen på. I vælger selv, hvilken I vil tage udgangspunkt i:

Forslag 1: En smagning, der tager udgangspunkt i elevernes egne oplevelser af grundsmage, aroma og tekstur:
Formålet med denne smagning er, at eleverne bliver i stand til at sætte ord på deres egne oplevelser af ostens smage. De skal sætte ord på ostenes udseende, smag, aroma og tekstur. Eleverne kan tage udgangspunkt i dette ark, når de smager.

Lad eleverne smage på én ost ad gangen og udfylde arket. Det er vigtigt, at eleverne først får lov til selv at smage og sætte ord på deres oplevelse. Her er der ikke noget, som er forkert at sige/skrive.

- Første smagning: Faste oste (fx Havarti, Danbo, Gouda)
- Anden smagning: Hårde og ekstra hårde oste (fx Grana og Parmesan)
- Tredje smagning: Skimmeloste (fx Brie, Camembert, Gorgonzola - hvidskimmel og blåskimmel)

Forslag 2: En smagning, der tager udgangspunkt i elevernes egne kriterier:
Formålet med denne type smagning er, at eleverne selv reflekterer over, samt udvælger de kriterier, de vil smage efter. I fællesskab skal I diskutere og vurdere, hvilke kriterier der kunne

være relevante og interessante at vurdere en ost ud fra. Det kunne være mundfølelse, aroma eller noget helt tredje.

Som faglærere kan du fx udvælge nogle forskellige sammenhænge, som oste indgår i, og lad eleverne reflektere over, hvad en god ost skal kunne bidrage med i denne sammenhæng. Hvad skal ostene fx bidrage med på et ostebord eller på en pizza? Udvælg nogle relevante sammenhænge, og lad eleverne diskutere hvilke kriterier, de vil opliste.

I kan anvende dette ark, hvor eleverne kan notere de kriterier, som de vil smage efter.

Forslag 3: En lille supplerende ostesmage-øvelse - Blindsmagning: Kan du gætte osten? Denne aktivitet kan eksempelvis gennemføres som en lille konkurrence i forlængelse af den første ostesmagning. Her kan eleverne prøve at gætte, hvilken ost de smager på. Formålet med denne aktivitet er, at skærpe elevernes opmærksomhed på at kunne genkende smag, aroma og tekstur af specifikke oste. Eleverne kan inddeles i par, der skiftevis smager, beskriver smagen og gætter.

2 **Følg op i plenum:**
I kan med fordel lave en samlet oversigt over de forskellige oste og deres smage. Denne oversigt kan løbende blive opdateret, når eleverne lærer mere om ost og de forskellige ostes anvendelsesmuligheder i forløbet. På denne måde vil de til sidst have et fuldt overblik over ostene.

Forslag til fokuspunkter:

Ostenes forskellige smage:

- Hvordan er ostene forskellige ift. udseende, smag, duft og tekstur?
- Hvad er det, der bidrager til, at ostene får forskellige udseende, smag, duft og tekstur?

Ostens modning:

- Kan I smage umami? Nogle ostetyper skal lagre i noget tid. Ostene lagres for at modne. Under denne modning sker en nedbrydning af mælkeproteinerne, der frigiver aminosyren glutamat, som giver osten umami-smag. Generelt giver længere modningstid mere umami.
- I starten er ostene mere elastiske. Jo længere tid, de har lagret, jo nemmere går de i stykker og falder fra hinanden, når man spiser dem. Hvilken betydning har denne ændring af konsistens i vores valg af oste til servering?
- Oste, der ikke lagres, kalder vi for friskoste. Det er eksempelvis hytteost og ricotta. Hvordan er deres smag sammenlignet med de oste, I nu har smagt?

Ostenes anvendelsesmuligheder:

- Hvad kan man anvende de forskellige oste til?
- Hvorfor anvendes de i denne sammenhæng? Hvad bidrager den specifikke ost med i denne sammenhæng. Kom fx ind på smag, aroma, mundfølelse.
- Har I selv prøve at fremstille og anvende nogle af disse oste?

Læringsmål

Forløbet *Rundt om osten* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- I kan opnå kendskab og kan udtrykke jer om fysisk-kemiske processer, som foregår i forbindelse med osteproduktion
- I har kendskab til produktion af oste, der kan foretages i køkkenregi
- I kan arbejde praktisk med produktion af 4 simple ostetyper
- I kan beskrive osteløbe og mælkeproteinernes rolle i osteproduktion
- I kan fremstille oste efter udleveret opskrift
- I kan vurdere ostens anvendelsesmuligheder
- I kan tilberede forskellige retter, hvor ostene anvendes
- I kan undersøge, hvilken ost der egner sig godt til gratinering

Kopiark

Kopiark:
Arbejdsark - Ostesmagning.pdf
Arbejdsark - Ostesmagning individuel.pdf

Typen af ost:	Udseende	Duft el. Aroma	Konsistens el. Mundfølelse	Smag
	fx gullig, hvidlig, brunlig, skorpe, marmoreret, skimmel-årer, ostehuller...	*fx nøddeagtig, gæret, noter af frugt, karamel eller andet…*	*fx blød, halvfast, fast, løs, hård, smuldrende, fed, cremet, elastisk, skærbar, smørbar, knasende,*	*intensiteten af: Syre, sød, salt, bitter, umami.*
Fx Havarti				

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Typen af ost:	Kriterie 1	Kriterie 2	Kriterie 3	Kriterie 4
Fx Havarti				