Film om trigeminalsansen

Forfattere: Marie Damsbo-Svendsen, Bat-El Menadeva Karpantschof, Michael Bom Frøst
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Sensorik, Trigeminalsansen

Introduktion:
I denne aktivitet introduceres eleverne til trigeminalsansen. De lærer om det igennem et teoretisk oplæg og ved at smage på forskellige madvarer, som påvirker trigeminalesansen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Vis filmen om trigeminalsansen:

Find desuden indtalt slideshow om trigeminalsansen her (vis det enten for klassen, eller brug det som forberedelse for dig selv):

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2	Efter at have set filmen skal eleverne smage på forskellige ingredienser, der påvirker den trigeminale sans. I dette lærerark findes en liste med forslag til ingredienser, man kan smage. Tilbered ingredienserne inden undervisningen, eller bed eleverne hjælpe med at skære ingredienserne ud i mundrette portioner. Del smagsprøverne ud til eleverne og smag på dem i fællesskab. Smag på én smagsprøve ad gangen, og lad eleverne beskrive hvad de smager, og hvordan det stærke føles i munden. Brænder det på tungen? Niver det i næsen? Prikker det i munden? Er der en kølende effekt? Læs mere om trigeminalsansen her (artikel på Smag for Livets hjemmeside).
3	Diskutér, hvordan man kan bruge forskellige trigeminale stimuli i maden, og hvad det bidrager med i maden.

Forberedelser

I lærerark 2 findes en liste med forslag til ingredienser, man kan smage. Tilbered ingredienserne inden undervisningen, eller bed eleverne hjælpe med at skære ingredienserne ud i mundrette portioner.

Kopiark

Kopiark:
lærerark2_trigeminal smagning.pdf

Trigeminal sansesmagning

Smag på mad, der stimulerer trigeminalsansen

I denne smagning skal eleverne smage på 3-4 forskellige råvarer, der giver en trigeminal stimulering i munden. Nedenfor er forslag til hvilke råvarer eleverne kan smage på, så de oplever hvordan trigeminalstimulerende madvarer kan føles forskelligt i munden. Læs mere om trigeminalsansen her og her.

Materialer

- Skærebræt
- Kniv og evt. rivejern
- Tallerkner eller servietter (en til hver elev).

Forslag til smagning

- Ingefær, der er stærkt, fordi det indeholder gingerol
- Chili, der er stærkt, fordi det indeholder capsaisin
- Peberrod, wasabi og sennep, er stærke og river i næsen, fordi de indeholder isothiocyanater, der dannes ved en enzymatisk reaktion, når man tygger på dem
- Sechuan peber, der er prikker på tungen og er nærmest bedøvende efterfølgende, fordi det indeholder hydroxy-α-sanshool
- Pebermynte, der er kølende, fordi det indeholder menthol

Fremgangsmåde

Skær, hak eller riv madvarerne, så hver elev kan smage lidt af hver. Smag sammen på hver madvare og tal om hvad I oplever i munden.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv