Sortering af madvarer efter deres grundsmag

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

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne lære om grundsmagene. Det sker gennem en øvelse, hvor eleverne skal sortere et udvalg af madvarer efter, hvilken af de fem grundsmage de smager mest af.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Sortering af madvarer efter deres grundsmag**

Sørg for at der er et udvalg af forskellige madvarer, som eleverne kan vælge imellem og sortere. Du kan også bede hver elev om at finde 3-5 madvarer eller dele dem op i mindre grupper, der finder 3-5 madvarer hver.

Der skal desuden være 5 borde eller markerede områder, hvor madvarerne kan lægges, alt efter hvilken grundsmag de smager mest af; salt, sød, sur, bitter eller umami. Sørg også gerne for at der er skeer fremme til at smage på madvarerne med. Se forslag til madvarer i lærerark.

Aktiviteten kan med fordel laves i køkkenet, så de madvarer der er fundet frem, kan bruges til tilsmagningsøvelsen som er den næste øvelse.

2 Del svarark ud, og instruér eleverne i aktiviteten.

I skal sortere og gruppere madvarerne foran jer efter, hvilken af de fem grundsmage I mener, de smager mest af, så alle madvarer, der smager mest af ***salt****, er på et bord, og de madvarer, der smager mest* ***sødt****, er på et andet bord og så videre. I kan smage, hvis I ikke er sikre eller ikke kender produktet.*

Brug svararket til at skrive, hvilke varer der passer hvor.

3 Gennemgå bordene, når eleverne har fordelt alle madvarerne efter, hvilken grundsmag de smager mest af.

Lad eleverne smage de madvarer, de ikke kender, og tal om de madvarer, der er på bordene. Nogle madvarer skal f.eks. ristes eller koges, for at smagen kommer frem. Et løg er stærkt råt, men sødt når det steges eller bages. En gulerod er mere sød, når den er kogt og kan være bitter i rå form. Er der kommet madvarer på bordet, der ikke smager af den grundsmag, de er lagt ved, eller som måske passer to steder?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Forberedelser

- Print et svarark til hver elev eller gruppe.
- Find et udvalg af madvarer og skeer til at smage på madvarer frem.

Læringsmål

Fra Bekendtgørelsen for gastronuddannelsen arbejder eleverne i denne aktivitet med følgende læringsmål:

Kompetenceområder:

- Fremstilling af mad i køkkener, selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hotel, restauranter og diner transportable
- Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave

Kompetencer:

- Eleven kan vurdere råvarer
- Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter
- Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata
- Eleven kan anvende de mest almindelige fagudtryk og viden om sensorik (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 5)
- Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 11)
- Eleven kan dokumentere, vurdere og justere diætmadens ernæringsmæssige og sensorisk kvalitet (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 12)

Kopiark

Kopiark:
Lærerark3_sortering af fødevarer.pdf
Kopiark 2_ Sortering af fødevarer.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Sortering af madvarer efter deres grundsmag

Sorter madvarer efter deres grundsmag

I denne øvelse skal eleverne sortere et udvalg af madvarer og ingredienser efter hvilken af de fem grundsmage de smager mest af. Der skal klargøres et bord med en række forskellige madvarer efter eget valg, som eleverne kan sortere efter, hvilken grundsmag de smager mest af. Tag evt. madvarer, I har på lager, har til rest fra anden undervisning eller lignende.
Opfordr gerne eleverne til at smage på de forskellige madvarer. Har eleverne selv adgang til et lager med madvarer, kan du bede dem om at hente 2-3 madvarer hver.

Der skal printes et svarark til hver elev.

Nedenfor finder du forslag til madvarer, der smager mest af de angivne grundsmage.

SALT
Bordsalt, soya, saltet fisk (bacchalau)/kød

SURT
Citron, lime, eddike, vin, umoden frugt

BITTERT
Kaffe, kakao, mørk chokolade, Te, tonicvand, bitre mandler, citronskal (den hvide del), grape, raddichio, øl, kål, rucula salat

SØDT
Sukker, honning, sirup, frugt, tørret frugt

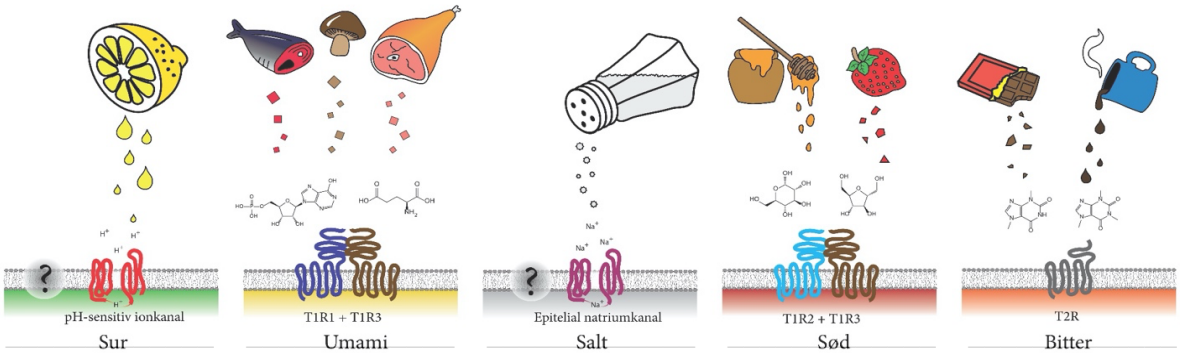
UMAMI
Fond og bouillon, ansjoser, soltørrede tomater, parmesanost, lufttørret skinke, fiskesovs, tørrede shiitake svampe, Marmite, gærflager

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Sortering af madvarer efter deres grundsmag

Svarark

I denne øvelse bliver du præsenteret for en række madvarer. Din opgave er at smage på dem og vurdere, hvilken grundsmag de enkelte madvarer smager mest af. Skriv navnet på de madvarer, der smager mest af den enkelte grundsmag på linjerne herunder. Skriv eksempelvis "citron" under grundsmagen sur.



Sur	Umami	Salt	Sød	Bitter