Smagning: Brug høre- og følesansen og sæt ord på teksturen

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

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne smage på forskellige madvarer og sætte ord på, hvad de hører og føler, og hvordan de oplever teksturen, mens de smager på madvarerne.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Del et sæt teksturkort (1 sæt til hver 2-3 elever), et svarark og en af hver smagsprøve ud til eleverne.

Download teksturkort.



Download svarark.


Forløb: Sensorik – Tekstur: Høre- og følesansen (Modul C)
Aktivitet 2: Smagning: Brug høre- og følesansen og sæt ord på teksturen
Forfattere: Bat-El Menadeva Karpantschof (Københavns Universitet) og Marie Damsbo-Svendsen (Københavns Universitet)
Side: 1/2

Sæt ord på teksturen med teksturkort

Øvelsesvejledning og svarark

I denne øvelse skal du smage på et udvalg af madvarer, og beskrive den oplevede tekstur.
Formålet med denne øvelse er at undersøge og sætte ord på teksturen af forskellige madvarer.
Du skal smage på og beskrive 10 forskellige smagsprøver. Du kan finde inspiration til ord, du kan bruge til at beskrive smagsprøverne med, i teksturkortene.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Instruér eleverne i smagningen:

- Smag på smagsprøverne én ad gangen, og skriv ned, hvilke ord I synes beskriver teksturen. Tal sammen to og to/tre om, hvad I oplever, mens I smager. Vær omhyggelig, og fokusér på teksturen fra den første bid, du tager, til smagsprøven er tygget godt igennem. Ændrer teksturen sig over tid? Hvordan?
- Brug teksturkortene som inspiration til at finde de ord, der bedst beskriver, hvordan du synes, at teksturen i smagsprøverne opleves. Notér alle relevante ord, du kommer på.

2 Saml op i plenum.

Når alle elever har smagt på og vurderet teksturerne i de forskellige madvarer, gennemgås smagsprøverne én ad gangen.

Forslag til dialogspørgsmål i klassen:

- Hvordan oplevede I teksturen? Hvordan ændrede teksturen sig over tid?
- Var I enige i de små grupper?
- Havde sorter og årstid indvirkning på teksturen i nogle af madvarerne? F.eks. føles forskellige æbler ikke ens - både sæson og sort kan påvirke teksturen. I madlavning er kartoflen et godt eksempel på en madvare der har forskellig tekstur afhængig af sort og dermed forskellige egenskaber.
- Hvilke teksturer kunne I generelt bedst lide?
- Var der nogle teksturer der var svære at sætte ord på?

Forberedelser

Forbered smagsprøverne før undervisningen, eller lad eleverne hjælpe med at gøre dem klar. Du kan finde materialer og indkøbsliste i lærerark.

Forberedelserne til smagningen kan gøres som del af undervisningen, og smagningen kan foregå i et køkken eller teorilokale, da der skal bruges få materialer (kniv, skærebræt, skeer, tallerkner).

Print et svarark til hver elev og et teksturkort til hver elev eller gruppe.

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 (fra gastronomuddannelsen)
- Eleven kan betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans på engelsk (fra gastronomuddannelsen)
- Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata (fra gastronomuddannelsen)
- 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 sensoriske kvalitet (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 12)

Uddybende

Læs den uddybende tekst fra aktivitet 1 i dette forløb.

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1_Teksturkort_tb.pdf
Lærerark 1a_Teksturkort_tb.pdf
Teksturkort_A3.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Sæt ord på teksturen med teksturkort

Øvelsesvejledning og svarark

I denne øvelse skal du smage på et udvalg af madvarer, og beskrive den oplevede tekstur. Formålet med denne øvelse er at undersøge og sætte ord på teksturen af forskellige madvarer. Du skal smage på og beskrive 10 forskellige smagsprøver. Du kan finde inspiration til ord, du kan bruge til at beskrive smagsprøverne med, i teksturkortene.

Du skal bruge

- Et sæt teksturkort (I kan dele i gruppen)
- 1 glas vand
- Blyant/kuglepen
- Kopiark
- Tallerken med én af hver smagsprøve
- Ske/gaffel

Fremgangsmåde

Sid i mindre grupper á 2-3 personer.

Smag på smagsprøverne, og tal sammen om, hvilke ord der bedst beskriver de teksturer, I oplever. I behøver ikke at smage på smagsprøverne i rækkefølgen, de står i.

Billeddelen med relations-id rId1 blev ikke fundet i filen.

Skriv de ord, I finder frem til, herunder:

Smagsprøve	Beskrivelse af teksturen
Grapefrugt	
Agurk	
Smør	
Bladselleri	
Hummus	
Nøddesmør	
Skyr	
Fast ost	
Danbo ost	
Hytteost	

Billeddelen med relations-id rId1 blev ikke fundet i filen.

Sæt ord på teksturen med teksturkort

Lærerark

I denne øvelse skal eleverne smage på et udvalg af madvarer og beskrive den oplevede tekstur. Til øvelsen skal der forberedes smagsprøver. Det kan gøres inden undervisningen eller efter det teoretiske oplæg i aktivitet 1. Hvis ikke du kan få fat i en af smagsprøverne, så vælg en anden madvare, der har en lignende tekstur.

Materialer

- Skærebræt og knive til at skære smagsprøver ud med
- Skåle til servering
- Vandglas og vand (en til hver elev)
- Skeer eller gafler (en til hver elev)
- Tallerkner (en til hver elev)

Ingredienser/smagsprøver

Der skal være nok af hver madvare til en smagsprøve til hver elev.

- Grapefrugt
- Agurk
- Smør
- Bladselleri
- Hummus
- Peanut butter (eller anden nøddesmør)
- Skyr
- Them Rød Krystal (eller anden ost med krystaller)
- Danbo-ost
- Hytteost

Fremgangsmåde

1. Forbered smagsprøverne ved at skære dem i mundrette stykker. Det kan sagtens gøres som del af undervisningen.
2. Del svarark ud til hver elev og teksturkort ud til hver gruppe.
3. Del smagsprøver og vand ud til hver elev.
4. Lad eleverne smage på smagsprøverne sammen i mindre grupper af 2-3 personer.
5. Når alle har smagt på smagsprøverne, og diskuteret hvordan de oplever teksturen, diskuteres hvad eleverne er kommet frem til i plenum.

Billeddelen med relations-id rId1 blev ikke fundet i filen.

Om kortene

Teksturkort er et læremiddel til læring om smag.

På kortene findes typiske beskrivelser af madens mundfølelse forklaret med det underliggende naturvidenskabelige fænomen eller definition.

SMAG for LIVET

Kort vejledning

Indkøb madvarer med forskellige mundfølelser. Dan hold af 2-3 personer og smag på madvarerne enkeltvis. Brug teksturkortene og diskutér hvilke mundfølelser, der kendetegner de enkelte madvarer. Brug gerne flere beskrivelser for hver madvare.

Diskutér sammen om det er de samme udtryk vi bruger til at beskrive mundfølelsen.

Plastisk eller elastisk

Ordene beskriver, hvor god maden er til at "holde på formen".

Hvis maden ikke går istykker, men ændrer form efter man har trykket på den eller trukket i den, så er den plastisk.
Hvis maden igen får samme form efter man har trykket på den eller trukket i den, så er den elastisk.

Tyndflydende eller tykflydende

Ordene beskriver viskositeten af væskeagtig mad, dvs. hvor god maden er til at "løbe".

Går det hurtigt er den tyndflydende, går det langsomt, er den derimod tykflydende.

Vådt, saftigt, fugtigt, tørt eller melet

Ordene beskriver madens evne til af frigive vand eller suge vand til sig.

Frigiver maden vand, kalder man den typisk våd, saftig eller fugtig afhængigt af hvor meget vand, der frigives.
Hvis maden suger (mund) vandet til sig, føles den tør.
Melet mad føles både tør og pulveragtig.

Fiberagtigt, trådet eller krystallinsk

Ordene beskriver formen af madens små dele.

Er madens dele bøjelige og aflange, kalder man dem trådede eller fiberagtige.
Føles delene både små, faste og kantede, kalder man dem typisk krystallinske.

Blød, hård, fast eller sprød

Ordene hænger sammen med de kræfter, man skal bruge for at få den til at ændre form.

Blød mad kræver få kræfter at få til at ændre form.
Hård eller fast mad, kræver flere kræfter at få til at ændre form.
Hård mad, der knækker og larmer, kaldes typisk sprød.

Kornet, groft, grynet eller cremet

Ordene beskriver teksturen ved forskellige størrelser af madens små dele.

Grov, kornet mad består af større dele, man tydeligt kan føle i munden.
Grynet mad består af små dele.
Cremet mad er, når delene bliver så små, at de ikke kan mærkes enkeltvis i munden.

Knasende, smuldrende, mør, sej, melet eller klæg

Ordene beskriver, hvordan maden falder fra hinanden

Hård mad, der let falder fra hinanden, er knasende eller smuldrende.
Blød mad, der nemt kan adskilles, er mør. Er maden blød, men kan ikke skilles, er den sej.

Klæg eller klistret

Ordene beskriver, hvor godt maden hænger sammen eller klæber til omgivelserne

Klæg mad er fugtig og god til at hænge sammen med sig selv.
Klistret mad klæber fast på fx tungen eller ganen, og den går i stykker, hvis man prøver at fjerne den.

Olieagtig eller fedtet

Ordene beskriver, hvordan maden afgiver fedt til omgivelserne

Afgiver maden fedt eller olie i munden og føles det som om, der er en glat belægning på tungen eller ganen, er den fedtet eller olieagtig.
Er det, der afgives fast fedtstof kaldes det typisk fedtet, er det flydende kaldes det olieagtigt.

Eksempler på mad med tydelig mundfølelse

Elastisk mad:
Vingummi, skumfiduser, gelé, skæreost
Plastisk mad:
Banan, kogte bløde grøntsager, nougat, smør, smelteost
Tyndflydende væsker:
Vand, eddike, mælk, kaffe
Tykflydende væsker:
Honning, sovs, olie, ketchup, mayonnaise
Klistret mad:
Peanutbutter, sirup, karamel, candyfloss
Tør mad:
Kiks
Våd, saftig, fugtig mad:
Agurk, vandmelon, kogt grøntsag, appelsin
Fiberagtig eller trådet mad:
Græskar, bladselleri, kogt kylling, asparges
Krystallinsk mad:
Sodavandsis, flagesalt, sukker
Blød mad:
Honningmelon, avocado, yoghurt, flødeskum
Fast eller hård mad:
Bolcher, nødder, parmesanost
Sprød mad:
Flæskesvær, frisk salat, småkage, marengs, brødskorpe, frisk æble
Grov, kornet mad:
Müsli, hakkede mandler
Grynet mad:
Hummus, gammel mælk
Cremet mad:
Flødeis, mayonnaise, creme fraiche
Knasende, smuldrende:
Cookies
Sej mad:
Tørret bacon, beef jerky
Mør mad:
Kogt fisk eller kød, kogte grøntsager
Melet mad:
Melboller, overkogt pasta
Klæg mad:
Romkugle
Olieagtig og fedtet mad:
Spegepølse, olie, smør

Lærervejledning om brug og gratis download af kort på www.smagforlivet.dk

brug af kort: print kortene i to-sidet A3 på så kraftigt papir som muligt.

