Teori om flavourhjul og smagning af olivenolie

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

Introduktion:
Denne aktivitet handler om sensoriske ordforråd – i dette tilfælde flavourhjul. Modulet består af teori og smagninger. Eleverne skal smage på forskellige olivenolier og beskrive produkterne ved hjælp af ordforrådet i et flavourhjul.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Note til læreren:

I denne smagning er det en fordel, hvis smagningen foregår som en blindsmagning, så eleverne ikke ved hvilke brands eller produkter, de smager. Forbered derfor smagsprøverne inden undervisningen, eller sørg for, at eleverne ikke ser den originale emballage.

Se lærerark for vejledning i hvordan du forbereder øvelserne.

Download lærerark.


Forløb: Sensorik – Sensoriske metoder (Modul D)
Aktivitet 2: Teori om flavourhjul og smagning af olivenolie
Forfattere: Bat-El Menadeva Karpantschof (Københavns Universitet) og Marie Damsbo-Svendsen (Københavns Universitet)
Side: 1/1

SMAG for LIVET

Flavourhjul

Lærervejledning

I denne øvelse skal eleverne smage på forskellige olivenolier og vurdere deres sensoriske egenskaber ved hjælp af flavourhjul. Øvelsen kan laves med forskellige produkter. I denne øvelse lægger vi op til at bruge olivenolie, men ønsker du at dine elever vurderer produkter indenfor en anden produktkategori, kan du selv finde flavourhjul for de produkter. *Tip til at finde flavourhjul: Søg på Flavourwheel eller Smagshjul.* Fremgangsmåden er den samme, hvad end det er olivenolie, fisk eller æbler, man smager på.

2 Teori om flavourhjul.

Vis det indtalte slideshow om flavourhjul. Find slideshowet her:

Læs mere om flavourhjulet under uddybende.

3 Forbered smagsprøverne.

Hvis ikke du har forberedt smagsprøverne inden undervisning, så sæt eleverne til at hjælpe. Læs hvordan smagningen forberedes i lærerark 1.

Der skal bl.a. skrives bogstav (A, B, C osv) på og hældes olie op i snapseglas, sørges for vandglas og brød til at rense munden med.

4 Smagning med flavourhjul.

Download flavourhjul samt øvelsesbeskrivelse til eleverne.



Forløb: Sensorik – Sensoriske metoder (Modul D)
Aktivitet 2: Teori om flavourhjul og smagning af olivenolie
Forfattere: Bat-El Menadeva Karpantschof (Københavns Universitet) og Marie Damsbo-Svendsen (Københavns Universitet)
Side: 1/5

SMAG for LIVET

Flavourhjul

Øvelsesvejledning

Formålet med denne øvelse er, at du skal udvide dit ordforråd ved at arbejde med flavourhjul og beskrive forskellige olivenolier.

Du skal smage 3 forskellige olivenolier.

Du skal bruge:

Del svarark, smagsprøver, vand og brød ud til eleverne, og instruér dem i smagningen.

Se dette forslag til, hvordan du kan introducere opgaven for eleverne:

Det er vigtigt at I gennemfører smagningen uden at snakke sammen eller vise jeres klassekammerater, hvad I mener, så I ikke påvirker hinandens vurderinger.

Vurdér olierne en ad gangen. Duft først til olien og smag derefter på den. Markér de ord, som I hver især mener beskriver oliens flavour – altså duft, smag og mundfølelse – på flavourhjulet. Der er et flavourhjul til hver smagsprøve. I må gerne skrive flere ord der beskriver olien ved siden af flavourhjulet, hvis I kommer på nogle der ikke allerede er angivet.

Drik en tår vand og spis lidt brød mellem hver smagsprøve, I vurderer for at rense munden.

5 Diskutér i plenum.

Forslag til spørgsmål, der kan diskuteres i plenum:

- Er der ord i flavourhjulet, som I ikke forstod?
- Har I fundet beskrivende ord, der ikke står i flavourhjulet? Hvilke?
- Hvilke to olier var mest ensartede? Hvad der det der gør, at de er ensartede?
- Hvilke to olier var mest forskellige? Hvad der det der gør, at de er forskellige?
- Læs beskrivelsen fra producenterne (hvis der er nogen). Er I enige i beskrivelsen, som producenterne har skrevet om deres olier?
- Hvad mener I, at de forskellige olier kan bruges til ud fra deres sensoriske egenskaber? Kan de bruges til det samme, eller vil de egne sig bedst til forskellige anvendelsesformål?

Forberedelser

- Se evt. præsentationen inden undervisningen.
- Gør PowerPoint-fremviser klar, og sørg for, at der er lyd på, hvis du afspiller det indtalte slideshow for eleverne.
- Køb ind til smagning og forbered smagsprøverne. Se lærerark 1 for detaljer.

Læs mere om flavourhjulet under uddybende.

Læringsmål

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

Kompetenceområder:

- 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 betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans på engelsk.
- Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata.

Uddybende

Flavourhjul består af ordforråd til forskellige produktkategorier, der er sat grafisk op som hjul med beskrivende ord i. De beskrivende ord fokuserer på smag, aroma og mundfølelse, og - når det er relevant i forhold til produktet - farve og tekstur. Hjulene er delt op således, at det inderste hjul indeholder overordnede ord, det næste lag indeholder mere specifikke ord, og hvis der er et tredje lag, er dette endnu mere detaljeret. F.eks. kan der på det yderste overordnede niveau være ord som "sødme", det næste lag kan bestå af ord som

"honning", "tørrede frugter", "sukker" og det inderste lag kan bestå af forskellige typer honning og tørrede frugter, som rosiner, dadler og figner.

Ordene i et flavourhjul er som regel udviklet af et sensorisk panel, som har smagt sig igennem forskellige produkter indenfor produktkategorien og fundet frem til de ord, der bedst beskriver produkterne. Flavourhjul kan være til hjælp for forbrugere, kokke eller andre der ønsker at beskrive produkter eller retter. Man kan bruge flavourhjul til at udvide sit ordforråd indenfor en bestemt kategori af madvarer eksempelvis chokolade, kaffe, vin, olivenolie eller andet.

Se desuden uddybende tekst under aktivitet 1 om sensorik.

Kopiark

Kopiark:
Lærerark_flavourhjul_tb.pdf
Svarark_flavourhjul_tb2.pdf

Flavourhjul

Lærervejledning

I denne øvelse skal eleverne smage på forskellige olivenolier og vurdere deres sensoriske egenskaber ved hjælp af flavourhjul. Øvelsen kan laves med forskellige produkter. I denne øvelse lægger vi op til at bruge olivenolie, men ønsker du at dine elever vurderer produkter indenfor en anden produktkategori, kan du selv finde flavourhjul for de produkter. *Tip til at finde flavourhjul: Søg på Flavourwheel eller Smagshjul*. Fremgangsmåden er den samme, hvad end det er olivenolie, fisk eller æbler, man smager på.

Øvelsen laves med 3-5 forskellige produkter fra samme produktkategori. Det kan være olivenolier i forskellige prisklasser, årgange eller olier lavet på forskellige olivensorter.

Materialer:

- Snapseglas, 3-5 stk per elev (et glas til hver smagsprøve)
- Vandglas til hver elev
- Kopi af 3-5 flavourhjul per elev
- Kander til olivenolie (så eleverne ikke kan se, hvilken olie det er)
- Sprittusch til at markere glas med

Ingredienser:

- 3-5 forskellige olivenolier - gerne samme producent og forskellige olivensorter eller en dyr og en billig, nogle der er ekstra jomfruolivenolie, og nogen der ikke er
- Toastbrød 1-2 skiver til hver elev (skal bruges til at rense munden med)
- Danskvand eller vand (danskvand er godt til at rense munden med pga. kulsyren)

Forberedelse

Forberedelserne til smagningen kan med fordel laves i klassen med hjælp fra eleverne, men inden da skal du gøre følgende:

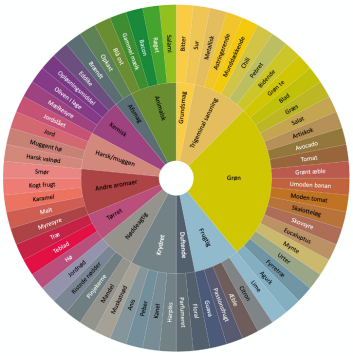
1) Print flavourhjulene, så hver elev har et hjul per smagsprøve
2) Markér på olieflasken, hvilken prøve det er: A, B, C osv. Hvis smagsprøverne gøres klar i klassen, skal olierne hældes over i en anden beholder for at eleverne ikke ser hvilke olier det er. Markér både beholder og olieflaske, og gem flasken, så du senere kan vise eleverne hvilke olier, de har smagt på.

Følgende kan eleverne hjælpe med:

3) Markér A, B, C osv. på snapseglassene (der skal være et snapseglas til hver elev med hver olie – hhv. olie A, B, C osv.).
4) Hæld olie op i snapseglassene.
5) Del et af hvert snapseglas (A, B, C osv.), vand, brød, vejledning og flavourhjul ud til hver elev.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Flavourhjul



Øvelsesvejledning

Formålet med denne øvelse er, at du skal udvide dit ordforråd ved at arbejde med flavourhjul og beskrive forskellige olivenolier.

Du skal smage 3 forskellige olivenolier.

Du skal bruge:

- Smagsprøver (snapseglas markeret med et bogstav)
- 1 glas vand
- 1-2 skive brød
- 1 serviet
- Noget at skrive med

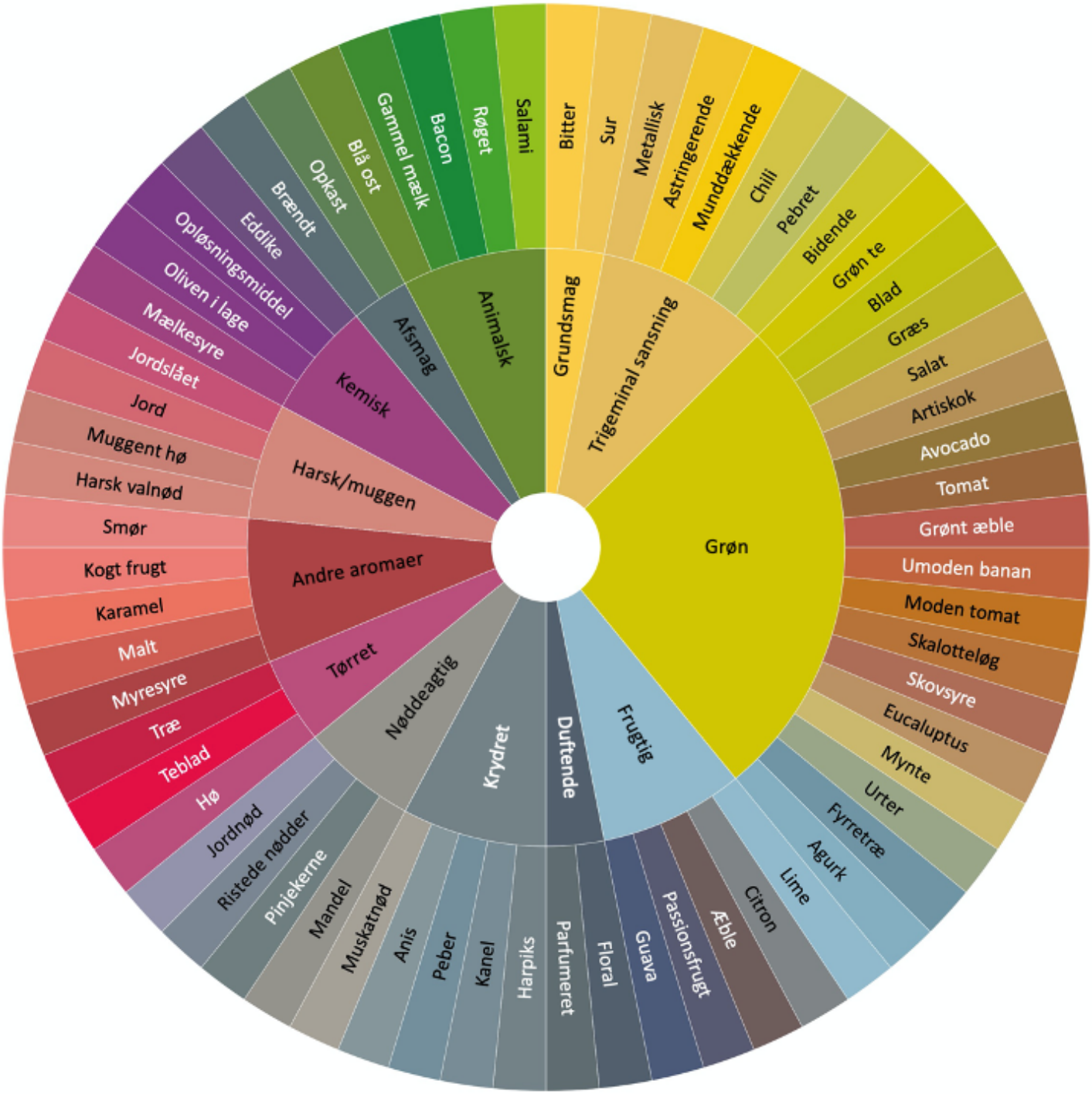
Sådan smager du på olierne:

1. *Smag på olierne én ad gangen. Duft først til olien, og smag derefter på.*
2. *Markér de sensoriske egenskaber på flavourhjulet, som du oplever. Tænk over aroma, smag og mundfornemmelse.*
3. *Du må gerne dufte og smage olierne flere gange og tilføje ord, der ikke er på hjulet.*
4. *Tag en bid brød, og skyl munden med vand, efter du har smagt på en olie.*

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

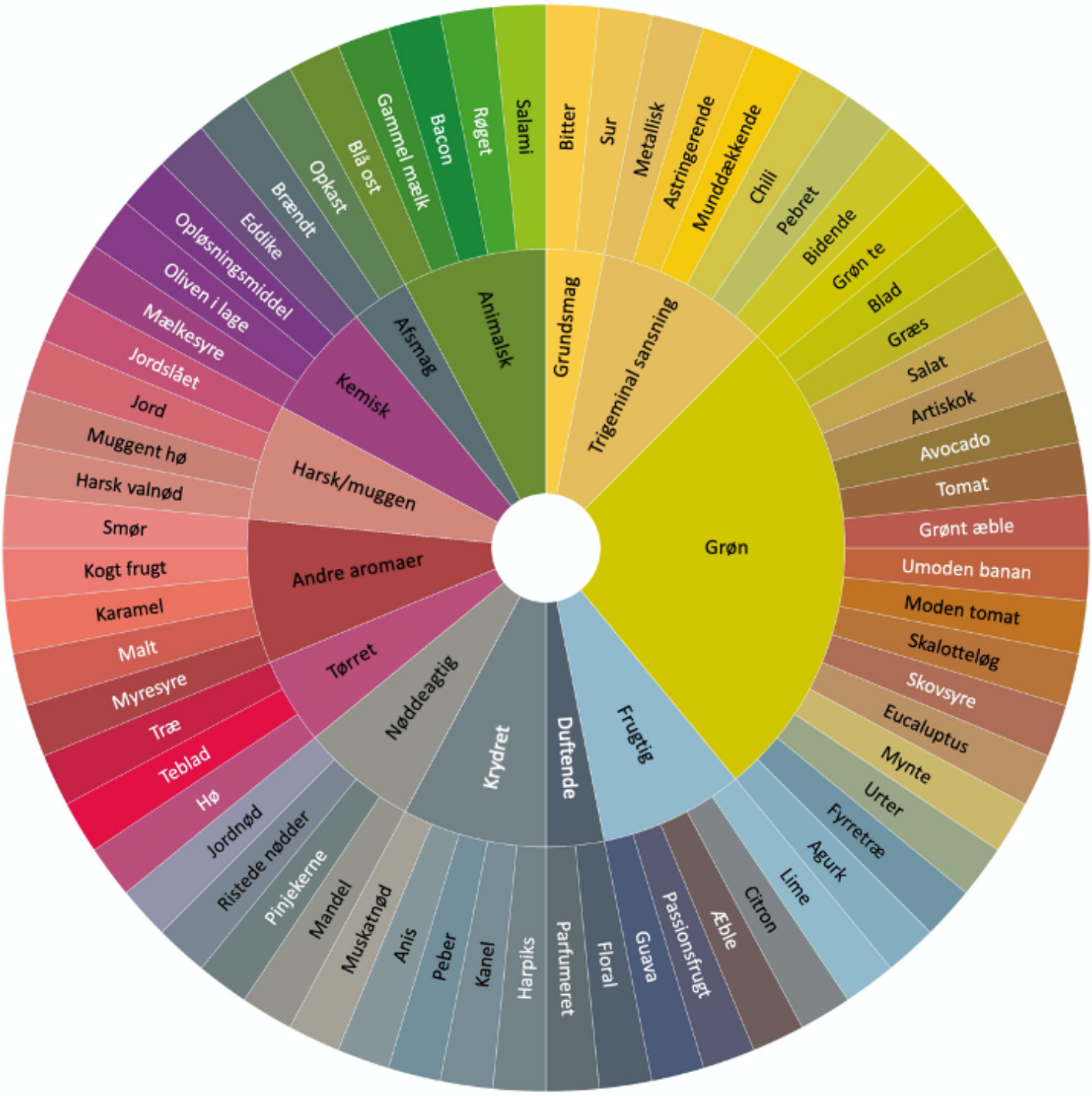
Smagsprøve: _____

Smag og sæt kryds ved oliens sensoriske egenskaber (det, olien dufter og smager af).



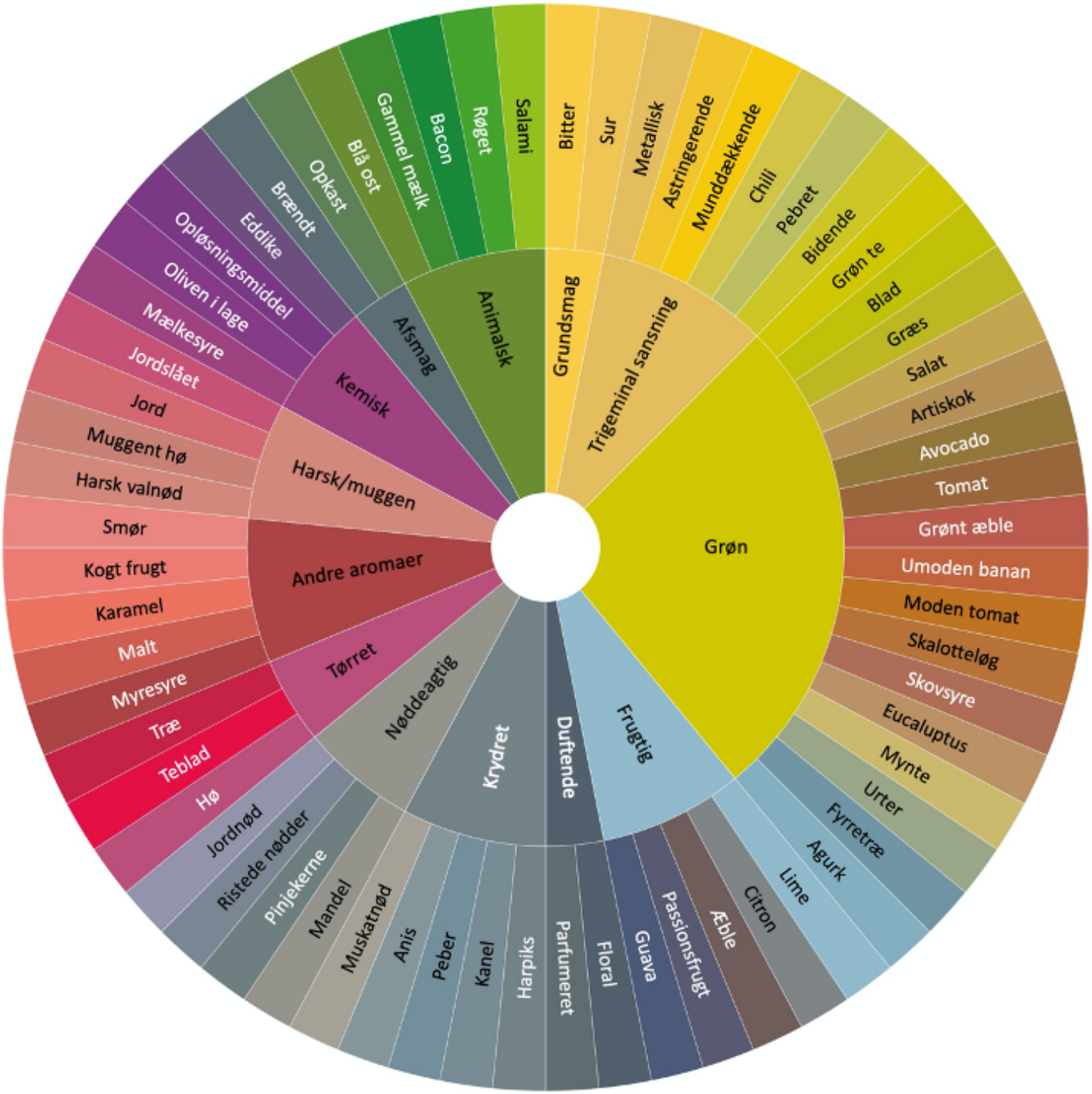
Smagsprøve: _____

Smag og sæt kryds ved oliens sensoriske egenskaber (det, olien dufter og smager af).



Smagsprøve: _____

Smag og sæt kryds ved oliens sensoriske egenskaber (det, olien dufter og smager af).



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv