Smagen af honning

Forfattere: Lise Holmgaard
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Materialet er udviklet med inspiration fra og i samarbejde med Danmarks Biavlerforening. Flavorhjulet er udviklet af Michael Bom Frøst og Marie Damsbo-Svendsen fra KU FOOD. Teksturkort er udviklet af Morten Christensen fra UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole. Foto: Rolf Thulstrup Theuerkaur, Danmarks Biavlerforening.
Faglige temaer: Honning

Introduktion:
Ved tilberedning af mad kan honning bidrage med sødme. Dette skyldes honningens høje indhold af frugtsukker (fruktose). Men honning kan smage meget forskelligt, da det bl.a. indeholder aromastoffer fra de blomster, den er baseret på. I denne aktivitet kan eleverne opnå mere viden om honning, og lære hvordan man kan sætte ord på forskellige honningers komplekse smag.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I **Introduktion og forberedelse til honning-smagning:**

I denne aktivitet skal eleverne foretage en sensorisk analyse af honning.

Til honning-smagningen skal I bruge:

- 3 slags honning:
  - *gerne både en fast, en flydende og find evt. en lokal producent, så I også får mulighed for at sammenligne med honning fra supermarkedet. Medbring gerne de meste kendte sortshonning i Danmark, som er lyng- og rapshonning.*
- 3 små glasskåle til de tre slags honning (så eleverne kan se honningens farve).
- Kniv
- Skeer
- Vand (ikke koldt, gerne rumtemperatur).
- Servietter
- Evt. friske skiver af agurk, æble eller brød til at rense munden.
- Servietter
- Honningprofilskemaet, som danner rammen om smagningen, printes ud til hver elev.
- Farveguiden for fast honning og flydende honning, Teksturkort og Flavorhjulet kan enten vises på storskærm, printes ud eller sendes til eleverne. Disse skal anvendes i forbindelse med smagningen.
- Skriveredskaber til hver elev.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- Print evt. plakaten Vi smager med alle sanser, der kan støtte eleverne.

Inden smagningen kan det være væsentligt at sikre sig følgende:

- at lokalet har en behagelig rumtemperatur.
- at der ikke er forstyrrende lugte i lokalet.
- at eleverne ikke har spist eller duftet til noget stærkt eller kraftigt lige inden.
- at de forskellige honninger har samme temperatur ved smagningen.



Honning. Foto: Rolf Tulstruo Theuerkauf.

2 **Honning-smagning:**
Eleverne skal nu foretage en sensorisk analyse af honning. Tal derfor indledningsvist med eleverne om, hvordan man smager med udgangspunkt i plakaten Vi smager med alle sanser: Når vi smager, bruger vi alle vores sanser; lugtesansen, smagssansen, følesansen, høresansen og synssansen. Honningprofilskemaet skal hjælpe eleverne med at beskrive smagen af honning med alle sanser.

Dertil har eleverne en række værktøjer til rådighed, som kan støtte dem i, hvordan man kan beskrive smagen nuanceret:

- Farveguiden kan støtte eleverne i at beskrive fast og flydende honnings udseende.
- Flavorhjulet kan støtte eleverne i at beskrive honningens smag og aroma.
- Teksturkortene kan støtte eleverne i at beskrive honningens tekstur og mundfølelsen.

3 **Opsamling på honning-smagning:**

- Hvad har I lært om honning?
- Hvordan kan I bruge jeres erfaringer om honningens forskellige smage i køkkenet fremadrettet?
- Hvordan kunne de forskellige værktøjer hjælpe jer i smagningen?
- Kan disse redskaber også anvendes, når I skal beskrive smagen af andre råvarer?

4 **Hvad anvender vi honning til i køkkenet?**

Klik her for at gå videre til forløbets næste aktivitet, hvor I kan lære om anvendelsen af honning i køkkenet.

I kan evt. læse mere om smagen af honning og sortshonning i artiklerne under Uddybende.

Uddybende

I kan evt. læse mere om honningens smag og sortshonning i teksterne her:

- *Smagen af honning*. Roskilde Honning. Lokaliseret her: http://roskildehonning.dk/forside/honning/smagen-af-honning.html
- *Produktion af sortshonning*. Anneli Salonen & Tarja Ollikka, Danmarks Biavlerforening (2016). Lokaliseret her: https://www.biavl.dk/medlemmer/wp-content/uploads/2017/04/Sortshonning-1...

Kopiark

Kopiark:
Honningprofilskema_sfl_pdf.pdf
Teksturkort_A3-2_1.pdf
Vi smager med alle sanser - plakat.pdf
Farveguide_fast.pdf
Farveguide_flydende.pdf

Falvourhjul Honning.pdf

Honningprofilskema: Beskriv smagen af honning

Honning Skriv navn eller nr.	**Farve** Brug farveskemaer	**Tekstur/mundfølelse** Brug teksturkort	**Grundsmage** Brug flavourhjul	**Duft/aroma** Brug flavourhjul	**Øvrigt**

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

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

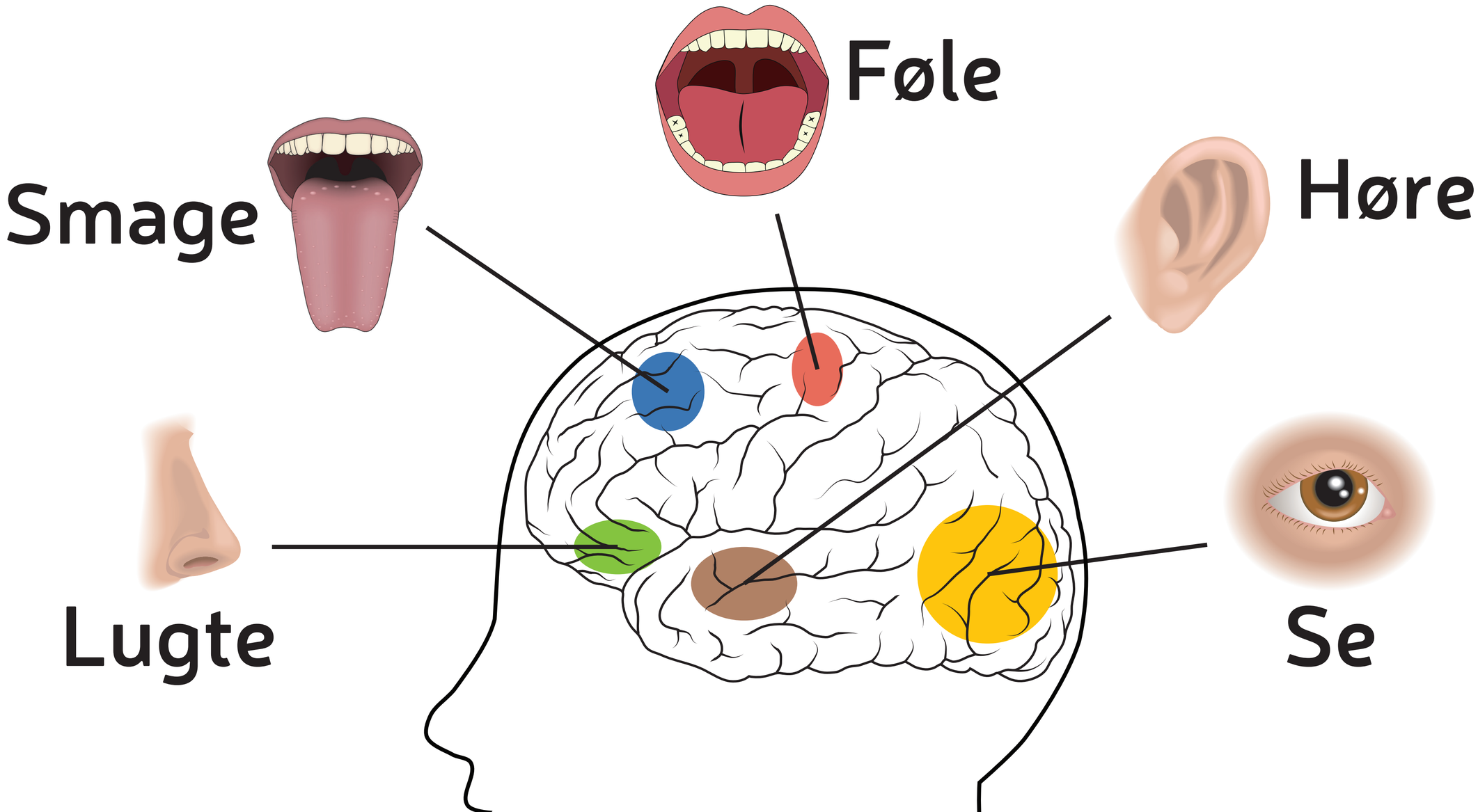
brug af kort: print kortene i to-sidet A3 på så kraftigt papir som muligt.



SMAG for LIVET

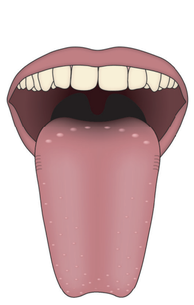
NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Vi smager med alle sanser





en billion lugte erindringer



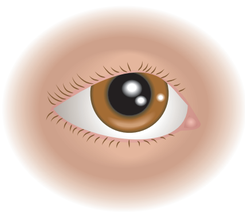
sur
sød
salt
bitter
umami



mundfølelse



knas
knæk
smask



farver
former
forventninger

Lær mere på **www.smagforlivet.dk**

FAST HONNING

Off-white

Elfenbensfarvet

Korngul

Guld

Mørk okker

Kastanjebrun

Bordeauxrød



DANMARKS BIAVLERFORENING · SIDEN 1866 ·

Farveguide for faste honninger

Farveguiden bruges til at navngive honningers farver. Den viser en stor del af danske honningers farver, men der kan findes andre farver, hvor man selv må navngive farven. Guiden lægges op ad siden, når man skal bestemme farven.

FLYDENDE HONNING

Lys stråguld

Rav

Stråguld

Mørk rav

Mørk stråguld

Meget mørk rav

Lys rav

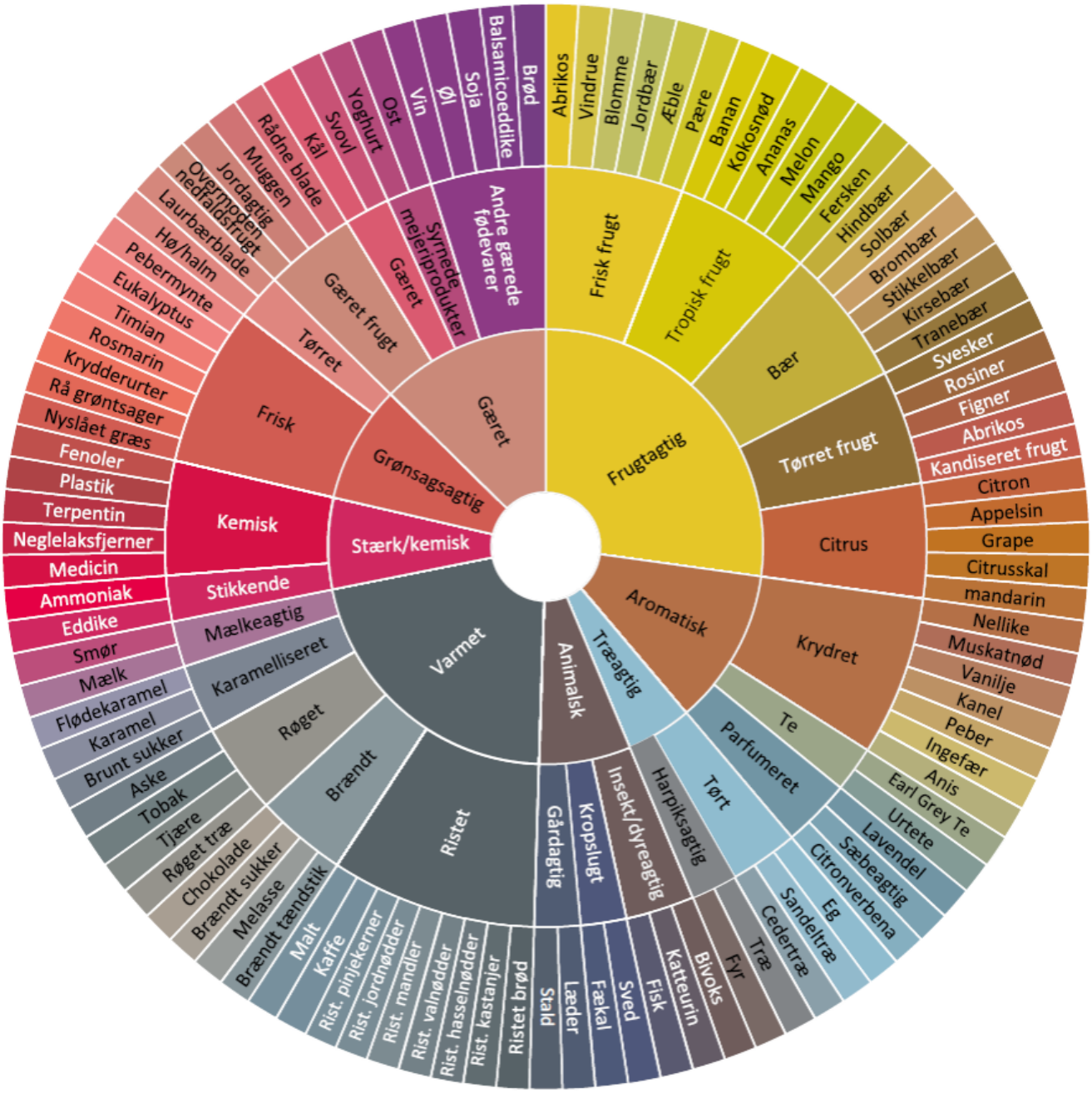


DANMARKS BIAVLERFORENING · SIDEN 1866 ·

Farveguide for faste honninger

Farveguiden bruges til at navngive honningers farver. Den viser en stor del af danske honningers farver, men der kan findes andre farver, hvor man selv må navngive farven. Guiden lægges op ad siden, når man skal bestemme farven.

Flavourhjul – Honning



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv