Smagen af gris - fra jord til bord (kun print-selv)

Forfattere: Morten Christensen

Introduktion:
Her finder du plakaten: Smagen af gris - fra jord til bord, som kan inspirere til at arbejde tværfagligt og undersøgende med gastronom- og jordbrugselever.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Smagen af gris - fra jord til bord

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Smagen af gris - fra jord til bord

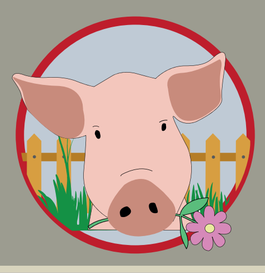
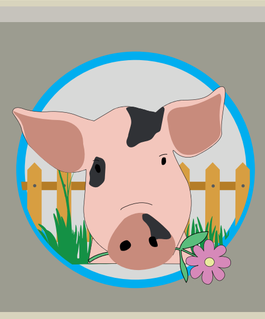
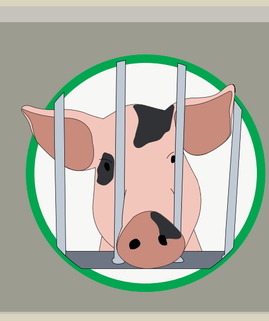
Undersøgelse af grisens smagskvalitet i et samarbejde mellem Mad & Oplevelser og Jordbrug & Natur på Kold College

Spørgsmål:
Kan vi undersøge om grisenes race og leveforhold har betydning for kødets smag.





Undersøgelse

	Friland	Stald
Landrace Yorkshire		
Sortbroget		

Faglærere og elever i projektet valgte at se på forskellige typer af griseopdræt. Grise i det fri og grise i stald, af hver to forskellige racer af gris. Grisene blev passet af elever på jordbrugsafdelingen.

Test



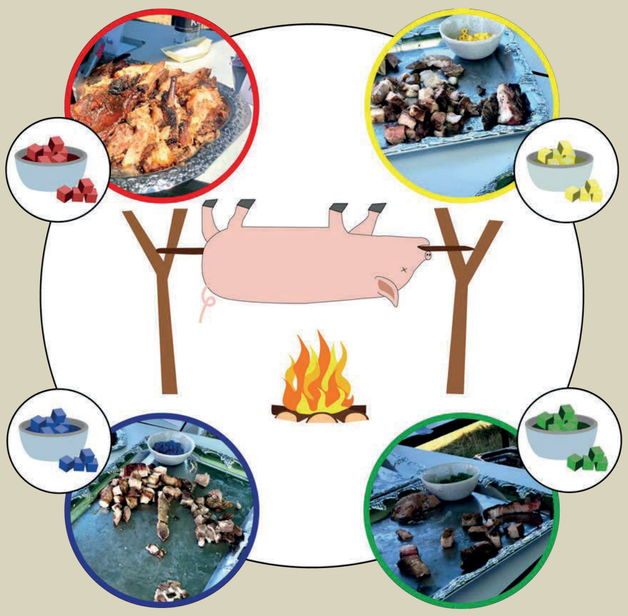
Dansk Landrace **Duroc** **Dansk Landrace**



For at udvikle en god metode til at vurdere grisenes smag, udvalgte eleverne vigtige smagsparametre og lavede smagsanalyser af nogle testprøver af Danske Landrace og Duroc grise.

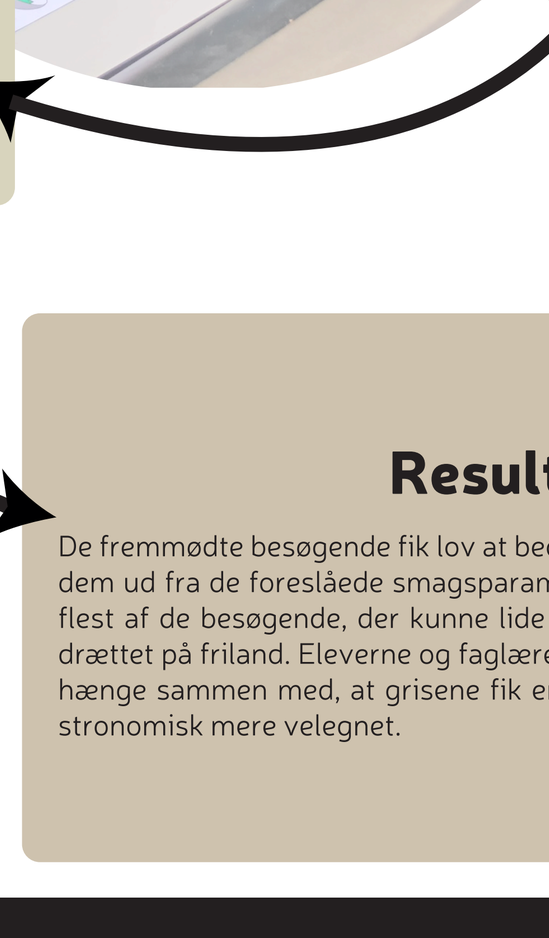
Analyse

Landrace Yorkshire (LY) Friland **Landrace Yorkshire (LY) Stald**



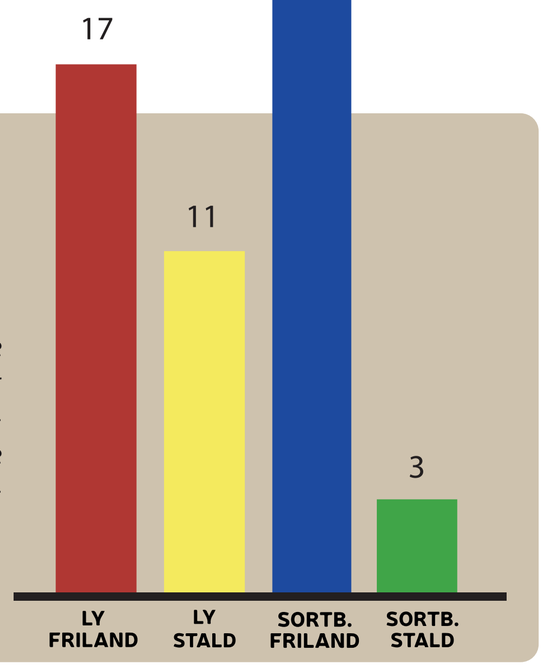
Sortbroget (SORTB.) Friland **Sortbroget (SORTB.) Stald**

Elever og faglærere valgte at lave deres analyse ved en grilldag på Jordbrug & Natur. Her blev grisene tilberedt på samme måde. Faglærere og elever brugte smagsparametre fra testforsøget til at vejlede de besøgende i, hvad de skulle smage og vurdere efter.



Resultat

De fremmødte besøgende fik lov at bedømme kødstykkerne og vurdere dem ud fra de foreslåede smagsparametre. Resultatet viste, at der var flest af de besøgende, der kunne lide smagen af de grise, der var opdrættet på friland. Eleverne og faglærerene konkluderede, at det kunne hænge sammen med, at grisene fik en bedre kødstruktur, der var gastronomisk mere velegnet.



SMAG for LIVET

KOLD MAD & OPLEVELSER

KOLD JORDBRUG & NATUR