Den søde juletid er bagetid

Forfattere: Cathrine Terkelsen
Redaktør: Thomas Brahe
Info: Mikael Schneider er forfatter af artiklen "Derfor smager julen sødt", som du finder i den uddybende tekst.
Faglige temaer: Jul, Krydderier, Bagning, Småkager, Erindringer



Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne, på baggrund af deres kendskab til duften af julens smage, eksperimentere med julekagers smag. Eleverne skal undersøge, hvad der sker med kagernes smag, når der tilsættes og kombineres forskellige krydderier/smage i dejen. De skal på baggrund af dette, udvikle en opskrift, som efter deres egen personlige vurdering smager af jul.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Stil alle råvarer frem på et bord. Se hvilke under forberedelse.

2 Væk elevernes forforståelse, og tal om den søde smag. Se inspiration i den uddybende tekst.

Inspiration til dialogforløb:

"Man siger, at juletid er hyggetid - Er I enige i dette udsagn? Hvorfor/hvorfor ikke? Hvad er det, som gør julen særlig hyggelig? Hvilke julekager/julegodter kender I til? Hvis I ikke kender til typiske danske julegodter, kan det være, at I kender til nogen fra andre lande og kulturer? Alle de kager og julegodter, som I nævner her, indeholder netop ofte meget af én bestemt grundsmag – hvilken er mon det? Ja, det er nemlig den søde grundsmag – man kalder det også for den søde juletid. Den søde smag kan vi registrere på tungen som en af de 5 grundsmage. Men alle de søde julekager er også tilsat andet end det søde, som er med til at give dem en særlig jule-smag. Fx kanel, chokolade eller mandler. Smagen af disse bliver specielt opfanget af vores lugtesans. Der er mange forskellige dufte, som især kan forbindes med julen, og det er disse, som jeg har sat frem her på bordet."

3 Lad eleverne komme op og dufte til krydderierne og de øvrige råvarer.

4 Bed dem udvælge 2-3 krydderier/råvarer, som de bedst kan lide, og som de vurderer, kan fungere sammen.

Inspiration til dialogforløb:

"Når I kommer op og dufter til krydderierne, må I gerne prøve at dufte rigtig godt efter og se, hvilke krydderier I bedst kan lide. Men man skal prøve at se, om der er noget, som man tænker kunne smage godt i en julekage. Der er ikke på forhånd noget, der er rigtigt eller forkert. Og der kan være alle mulige grunde til, at man synes, at nogle krydderier dufter bedre end andre. -> Det er vigtigt, at I ikke siger det højt til jeres kammerater. Det er en hemmelighed, så man ikke påvirker hinanden. -> Jeg ved godt, hvilke krydderier og smage jeg selv bedst kan lide, men jeg er spændt på at se, hvad I siger."

5 Bed eleverne om at skrive, hvorfor de netop har valgt disse krydderier.

Inspiration til dialogforløb:

"Når I kommer ned på jeres pladser igen, skal I skrive jeres udvalgte krydderier ned. I må stadig ikke sige dem højt. -> Ja, nu skal vi høre, hvad I valgte. -> Hvilke krydderier/smage har du valgt ud? Hvorfor har du netop valgt disse? Hvad minder duften og smagen af disse dig om? Hvilke

retter, hvilke anledninger mm. minder de om? Vil disse smage kunne fungere sammen i en julekage? Hvorfor/hvorfor ikke? Hvilken smagsoplevelse og/eller julestemning ønsker du, at den person som smager dine julekager skal få?"

6 Bed eleverne om at klargøre de udvalgte smage/krydderier ved at tage lidt af hver råvare op på deres egen paptallerken og skrive navnene på råvarerne med tusch på tallerkenen. Vejled dem, så de får tilsat en tilpas mængde til dejen. Eleverne bestemmer mængden af de pågældende smage/krydderier. For krydderiernes vedkommende er der tale om maks. ½ tsk. af hver (se vejledende mængder under uddybende)

7 Bed eleverne om at tage et billede af tallerkenen med de valgte smage.

Forslag til dialogoplæg:

"Ok, nu er jeg spændt på, hvor gode I er til at tage billeder. I skal nemlig nu tage jeres kameraer frem og tage et billede af de råvarer og krydderier, I har valgt at bruge. Billederne skal bruges til vores opskriftssamling -> Hvad er en opskrift? –> Ja, det er nemlig en instruerende tekst, man kan følge for at tilberede bestemte retter -> Skal man mon holde kameraet langt væk eller tæt på tallerkenen, for at man tydeligt kan se på billedet, hvilke råvarer, der skal indgå som ingredienser i retten?

8 Tilbered kagerne (kopiark 1) og pynt dem.

9 Bed eleverne om at anrette deres julekager med navneskilte på et fælles bord og tage billeder af kagerne.

10 Inddel klassen i to. Først skal den ene halvdel af klassen stille sig ved sine kager, mens de øvrige elever går rundt og smager på disse. Opskrift-udvikleren må ikke fortælle, hvad der er i kagerne, for den besøgende skal have lov til at danne sit eget smagsindtryk. Efterfølgende kan de diskutere smagsoplevelsen med hinanden. Der byttes roller, når den første halvdel af kagerne er smagt.

Forslag til dialogforløb:

"Nu skal I smage på hinandens kager. Mens I smager, skal I diskutere kagernes smag. Duft først til kagerne og beskriv, hvordan de dufter – kan I allerede her dufte nogle af de råvarer, som kagen indeholder? Tag herefter en bid af kagen - Er der nogle smage, som er mere fremtrædende end andre? Hvilke grundsmage har kagen, og hvilke råvarer frembringer disse? Stemmer kagens smag overens med opskriftudviklerens tanker og ønsker? Eller skal nogle af smagene nedjusteres/opjusteres i forhold til tilsat mængde? Tal også om konsistensen på kagen – er den blød, hård, sprød, klæg, sej…? Stemmer dette overens med opskriftudviklerens ønske,

eller kan man ændre noget i processen, så kagerne bedre lever op til ønsket? (justere bagetid, mængder, størrelser eller andet?)"

11 Opfind et passende navn til jeres kager, og diskuter om der er behov for eventuelle justeringer i opskriften. Skriv opskriften ned og tilføj billederne.

Forberedelser

Bed evt. eleverne om at medbringe udstikkere til småkagerne hjemmefra.

Én paptallerken til hver elev.

Forslag til smage/krydderier:

½ tsk. stødt ingefær

½ tsk. stødt allehånde

1 tsk. fintrevet appelsinskal eller appelsinsaft

1 tsk. stødt kanel.

1/3 tsk. peber

1 spsk. hakket mørk chokolade

2 tsk. finthakkede mandler

2 tsk. finthakkede hasselnødder

2 tsk. finthakkede valnødder

1 spsk. finthakket tørrede kirsebær

½ tsk. stødt kardemomme

1 spsk. kold kaffe

1 tsk. stødt nelliker

1 tsk. fintrevet citronskal

1 spsk. honning

½ tsk. hjortetaksalt

vanilje

½ tsk. revet muskatnød

1 tsk. knust stjerne anis

1 spsk. hakkede rosiner

4 dadler skåret i små stykker

Pynt til kagerne!

Lad eleverne være kreative med glasur i forskellige farver, krymmel, krydderier/nødder, knuste bolsjer, sukkerkugler, guldstøv, sølvkugler, perlesukker osv.…

Man kan lave glasur af flormelis tilsat vand. Hæld kun dråbevis vand i flormelissen, for glasuren bliver meget hurtig for tynd. Kom evt. lidt frugtfarve i.

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne, på baggrund af deres kendskab til duften af julens smage, eksperimentere med julekagers smag. Eleverne skal undersøge, hvad der sker med kagernes smag, når der tilsættes og kombineres forskellige krydderier/smage i dejen. De skal på baggrund af dette, udvikle en opskrift, som efter deres egen personlige vurdering *smager af jul*.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan tilsmage og krydre maden
- Eleven har viden om tilsmagning og krydring

Måltid og madkultur:

- Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer
- Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer

Uddybende

I den traditionelle danske jul forbindes juletid ofte med hyggetid, og mange nyder en masse dejlig mad og julegodter i lange baner.
Klejner, æbleskiver, brunkager, pebernødder, havregrynskugler, marcipangris, vaniljekranse, honninghjerter, brændte mandler, konfekt…
Selv hovedretten får tilført ekstra sukker. Så er der en grundsmag, som om nogen er forbundet med julen, så er det sød.
Man kalder det *den søde juletid.*

Men hvorfor er det lige sødme, der fylder vores munde i julen? Det er der både en gastrofysisk og en kulturhistorisk forklaring på, som du får i den følgende artikel...

Artikel: Derfor smager julen sødt

Af Mikael Schneider

Bløde ris kogt i mælk til en sødlig, lind og let klistrende grød, drysset ekstra sød med sukker. Knasende julebag og hjemmelavet konfekt. Kartofler i karamel.

Julen er bogstaveligt talt klistret ind i sukker. Julen skal bare være sød, og selv hovedretten får tilført ekstra sukker. Den søde juletid er både et udtryk for smagen og for den stemning og de følelser, som vi gerne vil mærke i julen. Men hvorfor egentlig?

Ind med modermælken

Smagen af sødt lærer vi meget hurtigt at kende og nyde - modermælk smager nemlig sødt. Smagen kommer fra sukker, og modermælk indeholder store mængder mælkesukker, ca. syv procent.

Sød smag giver kroppen signal om, at maden giver masser af energi, og vi oplever det søde som noget godt, der giver nydelse og tryghed, lige fra vi fødes. Derfor smager sødt godt.

Selvom vi ikke kan dufte sødt, henleder duftene af julens krydderier vores tanker på smagen af sødt – og på det vi kalder den søde juletid. Fordi vores hjerner er vænnet til, at det, der dufter af julens krydderier, ofte smager sødt.

Sukker var luksus

Kulturhistorien har præget julemaden ekstra sød. Den julemad, vi spiser i dag, har sin rod i en tid, hvor sukker var luksus. Kun til højtider blev der ruttet med luksusvarer og det rene strøsukker.

Nu er julesmagen så traditionsbundet, at vi ikke kan lade være med at holde fast. Netop trygheden ved, at alt er som det plejer, er en vigtig grund til, at vi har faste forventninger til julens traditioner.

Til jul skal maden (og smagen) være nøjagtig, som vi forventer. "Plejer" skaber tryghed, og når vores forventninger til smagen indfries, skaber det plads til nydelse, så den søde julestemning kan indfinde sig.

Kilde: Smagen af Jul af Ole G. Mouritsen og Klavs Styrbæk. Nyt Nordisk forlag. Arnold Busck, 2015.

Smag er mere end det søde

Men smag er mere end det søde. Lugtesansen får også en ekstra betydning ved juletid. Julen er fuld af et helt karakteristisk arsenal af krydderier og dufte: Nelliker og kanel, appelsiner og gran. I kan arbejde mere med lugtesansens betydning i aktiviteten En duft der vækker (jule)minder.

I denne artikel kan I læse mere om, hvordan man smager.

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1 _ Den søde tid er bagetid.pdf

Kopiark 1 – Julekager

– Opskrifter: sådan bager du julekager!





Ingredienser til grunddej

40g smør

30 g brun farin

2 spsk. sirup

100g hvedemel

½ knsp. Salt

1/3 tsk. natron

Fremgangsmåde

1. Tænd for ovnen på 170 varmluft.
2. Smelt smør, brun farin og sirup i en gryde under omrøring.
3. Sigt mel, natron, salt og de valgte smage/krydderier sammen i en skål.
4. Rør den smeltede sukkermasse i melblandingen.
5. Drys lidt mel på bordet.
6. Rul dejen ud på bordet.
7. Stik figurer ud i dejen efter ønske.
8. Bag kagerne i ovnen i ca. 7-9. minutter eller til de er gyldne.
9. Lad kagerne køle af og forbered pynten imens.
10. Pynt kagerne!

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Forslag til smage/krydderier

½ tsk. stødt ingefær

1 tsk. stødt allehånde

1 tsk. fintrevet appelsinskal eller appelsinsaft

1 tsk. stødt kanel.

1/3 tsk. peber

1 spsk. hakket mørk chokolade

2 tsk. finthakkede mandler

2 tsk. finthakkede hasselnødder

2 tsk. finthakkede valnødder

1 spsk. finthakket tørrede kirsebær

½ tsk. stødt kardemomme

1 spsk. kold kaffe

1 tsk. stødt nelliker

1 tsk. fintrevet citronskal

1 spsk. honning

½ tsk. hjortetaksalt

vanilje

½ tsk. revet muskatnød

1 tsk. knust stjerne anis

1 spsk. hakkede rosiner

4 dadler skåret i små stykker