Erkend de 5 grundsmage

Forfattere: Cathrine Terkelsen, Diverse forfattere
Redaktør: Thomas Brahe
Info: Aktiviteten er inspireret af undervisningsmateriale udviklet af Kirsten Marie Pedersen i forbindelse med Forskningens Døgn.
Faglige temaer: Smagsoplevelser, De fem grundsmage, Smagssansen
Kompetenceområder: Madlavning



Introduktion:

I denne aktivitet skal eleverne tilegne sig viden om smagssansen og de 5 grundsmage, som smagsløgene kan registrere. Eleverne skal opleve smagen af de 5 grundsmage ved at smage på fem forskellige råvarer. De skal samtidig blive bevidste om, hvilke andre råvarer og retter disse grundsmage indgår i.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Inddel eleverne i grupper på tre og uddel kopiark 1 . Kan også foregå i plenum alt efter vurdering.

2 Forbered eleverne på udforskningen af råvarer og de 5 grundsmage. Under uddybende findes en beskrivelse af, hvordan smage-5-kanten anvendes.

Er der nogen, der ved/kan huske, hvad vi smager med?–> Ja, det er nemlig tungen, vi smager med. Vi smager ganske vist også med bl.a. vores lugtesans, men det er på tungen, at smagsløgene sidder. Hvis vi nu leger, at I putter et jordbær i munden – hvordan smager det så i munden? -> Ja, det smager nemlig sødt og måske også lidt surt, hvis det ikke er helt modent. Og hvad med kærnemælk? –> Ja, det smager også lidt surt. Har vi andre smage? Hvad med citroner, tomater, fisk, spaghetti…? Ja, der findes nemlig en masse forskellige smage. Nu skal I lige om lidt smage på nogle forskellige ting ude i grupperne…

3 Eleverne smager på fem forskellige råvarer, som de hver især får på en tallerken. Imens tales i gruppen om smagsoplevelsen.



Så, nu har I alle sammen fået 5 forskellige råvarer, I kan smage på. Jeg synes, at det er en rigtig god idé, at man i lige prøver at smage de forskellige ting – man må gerne spytte det ud igen, hvis man nu synes, at det smager lidt underligt. Man kan også bare lige lade tingene røre ved tungen.

I kan gøre det sådan, at alle tre i gruppen smager på det samme på samtidig, og så kan I snakke om, hvordan det egentlig smager. På papirerne kan I se, at der ligesom er fem forskellige smage – *sur, sød, salt, bitter, umami.* Prøv at smage efter og se, hvordan I vil placere de forskellige råvarer, som I smager på.

4

Eleverne udfylder kopiark I med smage-5-kanten for de smagte råvarer.

Prøv at se, om I kan tegne ind, hvilke grundsmage råvarerne smager af. Kan I gætte det? En råvarer kan godt have flere forskellige grundsmage.

5

Eleverne diskuterer enten i gruppen eller i plenum, hvilke andre råvarer eller retter, som de

enkelte smage minder dem om. Individuelt eller i gruppen skrives ned, hvad der falder dem ind. Måske minder citroner en om fiskefilet, sommer, juice. Eleverne kan også notere, hvad de anvender den pågældende råvare til.

6

Følg op fælles i klassen. Diskutér de 5 grundsmage ud fra den uddybende tekst og plakaten.

Kunne I gætte, hvilke grundsmage som råvarerne har?

Fortæl, hvordan I har udfyldt smage-5-kanten for citron? Hvad minder citronen jer om?Hvad bruger I citronen til derhjemme? Kender I andre råvarer, som er sure? Kender I nogle retter eller drikke, som gerne må smage surt ligesom citronen?

Spørg også ind til de øvrige råvarer.

Forberedelser

Hver elev skal have én tallerken med smagsprøver på 5 forskellige råvarer, der repræsenterer de 5 grundsmage (få evt. eleverne til at hjælpe med at forberede dette i undervisningen).
Herunder finder du forslag til, hvad der kan være på tallerkenen.

I tallerken til hver elev med:

- lidt salt
- lidt sukker
- 1 soltørret tomater (alternativt: parmesan)
- valnød (alternativt: rucola)
- 1 skive citron

Print kopiark 1 til hver elev.



Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne tilegne sig viden om smagssansen og de 5 grundsmage, som smagsløgene kan registrere. Eleverne skal opleve smagen af de 5 grundsmage ved at smage på fem forskellige råvarer. De skal samtidig blive bevidste om, hvilke andre råvarer og retter disse grundsmage indgår i.

Og fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål

- Madens æstetik:

- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser

- Eleven har viden om sanselighed

- Smag og tilsmagning:

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma

- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma

Uddybende

Smage-5-kanten:

Smage-5-kanten er et værktøj, som kan anvendes til at analysere grundsmage. Med smage-5-kanten kan eleverne blive bevidst om smagen af den mad, de spiser.

Hver side af femkanten repræsenterer hhv. sur, sødt, salt, bittert og umami -□de fem grundsmage. Intensiteten af hver grundsmag kan angives fra 0 = ingen smag til
3 felter = kraftig smag.

Når man smager på noget, skraverer man de dele af figuren, som svarer til den/de grundsmage, man oplever, samt i hvor høj grad smagen af disse er til stede.

Når man fx smager et stykke mørk chokolade, vil man smage en markant bitterhed samt lidt sødme og måske lidt salt. Man kan derfor skravere tre felter af bitter-delen og det inderste felt af hhv. det søde felt og det salte felt.

De 5 grundsmage:

Surt, sød, salt, bitter og umami er de fem såkaldte grundsmage, som opfanges af smagsløgene. Læs mere om de enkelte smage her.

Blandt Smag for Livets videoer, er det også muligt at se korte videoer med hver af de 5 grundsmage.

Kopiark

Kopiark:
Kend de 5 grundsmage.pdf
Erkend de 5 grundsmage.pdf
Erkend de 5 grundsmage (kopiark).pdf

Kend de 5 grundsmage



Umami



Salt



Sød



Sur

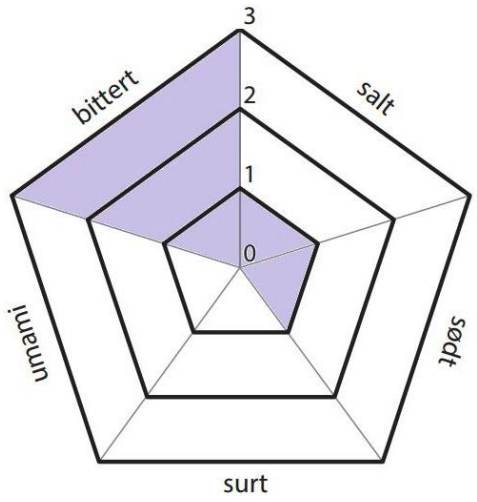


Bitter

Erkend de 5 grundsmage

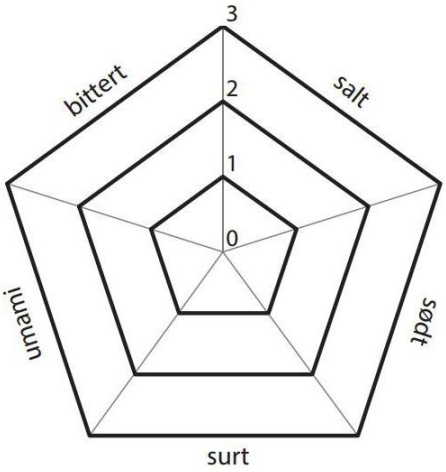
Erkend de 5 grundsmage ved hjælp af Smage-5-kanten.

Hvordan udfylder man smage-5-kanten? Herunder er et eksempel på, hvordan en smage-5-kant kan se ud for mørk chokolade (70 %).



Nu skal du selv prøve at smage og udfylde Smage-5-kanten.





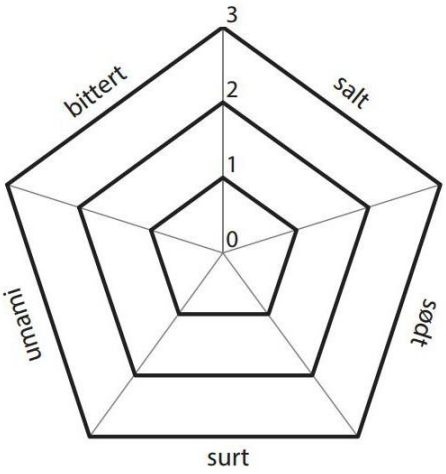
Hvad smager du på?

Hvilken af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager det mest af?

Hvad minder smagen dig om?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



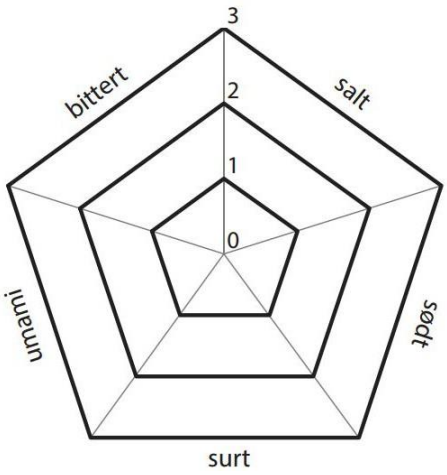


Hvad smager du på?

Hvilken af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager det mest af?

Hvad minder smagen dig om?



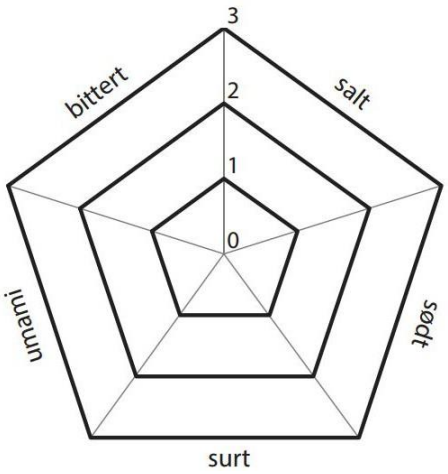


Hvad smager du på?

Hvilken af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager det mest af?

Hvad minder smagen dig om?



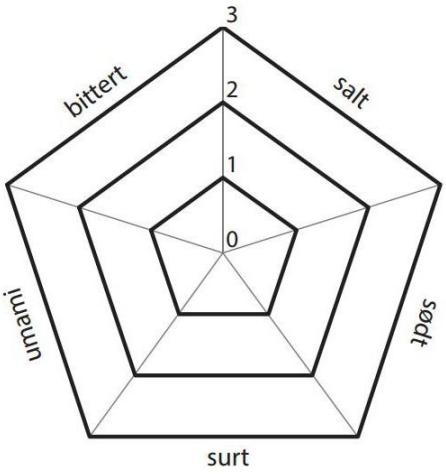


Hvad smager du på?

Hvilken af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager den mest af?

Hvad minder smagen dig om?





Hvad smager du på?

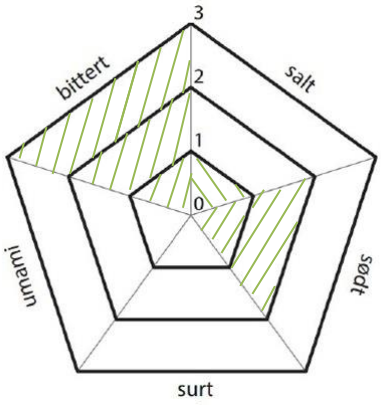
Hvilken af de fem grundsmage fra smage-5-kanten, smager den mest af?

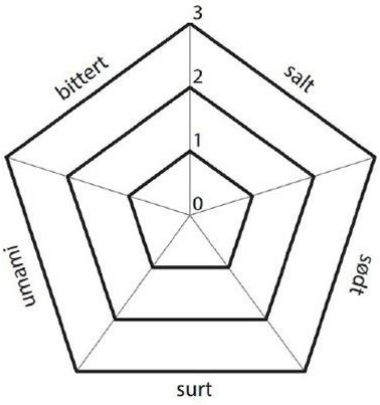
Hvad minder smagen dig om?

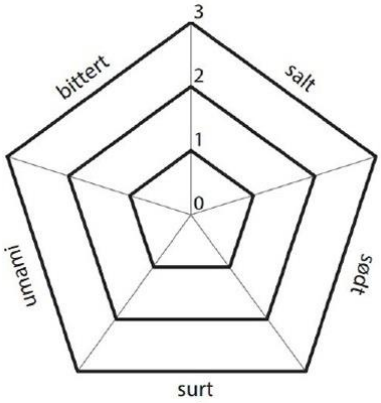
NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

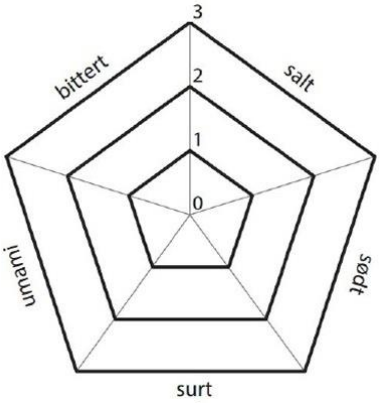
Erkend de 5 grundsmage

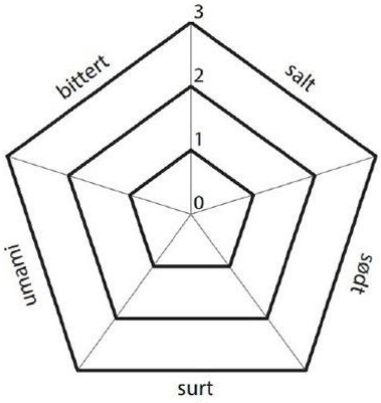
Erkend de 5 grundsmage ved hjælp af Smage-5-kanten.

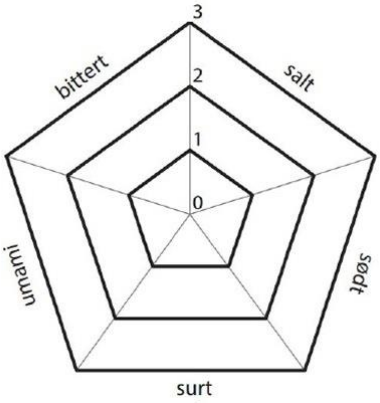


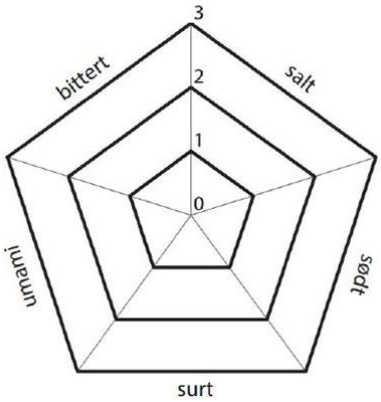


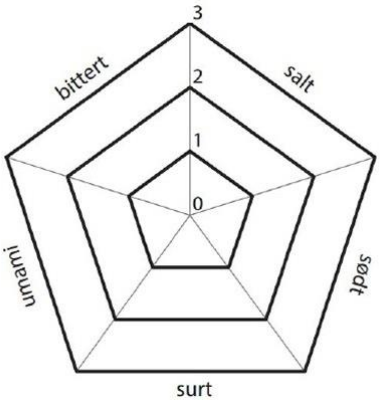












NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv