At smage med næse og øjne

Forfattere: Cathrine Terkelsen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Smagens fysiologi, Krydderier, Lugtesansen, Kanel
Kompetenceområder: Madlavning



Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne opleve og blive bevidste om, at man ikke kun smager med smagssansen på tungen, men at synssansen og lugtesansen også har stor betydning for smagen eller den samlede smagsoplevelse.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Få eleverne til at stå i en rundkreds med front mod dig i midten.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2 Fortæl eleverne, at de nu skal prøve et lille smags-eksperiment, hvor de skal smage på noget, som de med garanti kender, men med lukkede øjne og med klemme for næsen.

Forslag til dialogoplæg:

Nu skal I være med i et lille smags-eksperiment, hvor det er vigtigt, at I ikke afslører over for de andre i klassen, hvad I smager på, for så ødelægges eksperimentet. I skal smage på noget, som I alle sammen kender godt, så man skal være modig, med det er ikke noget farligt eller noget, som I ikke kan lide…

3 Instruer eleverne i, at de skal lukke deres øjne og holde højre håndflade frem og med deres venstre hånd lave en klemme om næsen.

4 Læg lidt kanel i hver elevs håndflade. Men fortæl ikke, at det er kanel.
*(**Tip!** Kanel kan også erstattes med fx Jelly-Beans eller vingummibamser - her vil eleverne kunne opleve, at det især er aromastofferne, som giver oplevelsen af deres forskellige smage).*

5 Bed eleverne om at tage en dyb indånding og smage. De skal holde vejret og forsøge at smage godt efter i få sekunder.



6 Bed eleverne slippe for næsen, og lad dem diskutere i par, hvad de smagte, og hvornår de kunne genkende smagen.

Forslag til dialogspørgsmål:

Hvad smagte I på? Hvornår kunne I genkende smagen? Hvilke sanser brugte I til at smage med?

7 Uddyb i plenum: Tag udgangspunkt i elevernes udsagn og uddyb herigennem lugtesansens anatomi for eleverne samt deres viden om sansernes betydning for smagen. Læs mere om dette i den uddybende tekst.

Forslag til dialogspørgsmål:

Hvad smagte I på? Hvornår kunne I genkende smagen? Hvilke sanser brugte I til at smage med? Hvilken betydning har det, at man ikke kan se det, man smager på?

Hvilken betydning har det, at man ikke kan dufte til det, man smager?

Det var altså svært at gætte, at det var kanel, da I ikke kunne bruge jeres synssans og lugtesans. Det skyldes bl.a. at lugtesansen faktisk udgør en stor del af det, som vi opfatter og omtaler som smag. Så selvom vi siger, at det smager af kanel, så er det faktisk i høj grad vores lugtesans, som lugter kanelen. Nu har I smagt på kanel, men er der andre fødevarer/retter, hvor I forestiller jer, at duften/lugten har stor betydning for smagen? Hvilke, og hvorfor? Lugtesansen kan faktisk skelne mellem op til 1 billion forskellige dufte…

Forberedelser

Indkøb: Stødt kanel

Hæld kanel i en skål, som ikke er gennemsigtig, idet eleverne ikke må kunne se, hvad de skal smage på.

Læringsmål

I denne aktivitet skal opleve og blive bevidst om, at man ikke kun smager med smagssansen på tungen, men at synssansen og lugtesansen også har stor betydning for smagen eller den samlede smagsoplevelse.

Fra Fælle Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds-og vidensmål fra kompetenceområdet Madlavning:

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma

Madens æstetik:

- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
- Eleven har viden om sanselighed

Uddybende

I det følgende kan du læse mere om synssansens betydning for smagen og om lugtesansens anatomi.

Synssansens har betydning for smagen:

Vi spiser med øjnene, siger man. Synet af maden giver forventninger til smagen - hvorefter vi beslutter, om vi vil smage eller ej.

Synet spiller derfor en afgørende rolle for vores smagsoplevelse og for, om vi overhovedet smager på det, vi ser. Synet giver os forventninger om madens smag, allerede inden vi putter maden i munden.

Synet kan skræmme os fra at spise noget, vi ikke kender smagen af, fx en græshoppe.

Omvendt kan synet give os lyst til at smage noget, vi forventer smager godt, men som vi ikke ved præcis hvad er, fx en fyldt chokolade. Vi bruger på den måde synssansen til at vurdere, om vi ønsker at spise det, vi ser. Prøv bare at tænk på, hvor meget anretning, og samspillet mellem forskellige farver, betyder for eksempelvis en salat.

Lugtesansen har betydning for smagen:

Signaler fra lugtesansen i næsen udgør en stor del af det, vi normalt opfatter som smag. Når vi spiser, kommer madens duftstoffer ind i næsen både fra maden, når den er uden for munden, og inde fra mundhulen, når vi tygger den. Du kan læse meget mere om lugtesansens anatomi i denne tekst.