Blindsmagning - beskriv hvad du smager

Forfattere: Cathrine Terkelsen
Redaktør: Thomas Brahe
Info: Aktiviteten er inspireret af Maria Nøhr og Kristen Marie Pedersen
Kompetenceområder: Madlavning, Undersøgelse



Introduktion:
Eleverne skal blive bevidst om de fysiologiske sansers betydning for smagen og øve sig i at udtrykke sig om smagsoplevelser med udgangspunkt i sensoriske smagsindtryk.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	Inddel eleverne i par og giv dem numre (1) og (2).
2	Giv eleverne bind for øjnene.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

3 Bed eleverne række hånden frem og tildel dem et lille stykke mad. De må ikke på forhånd vide, hvad det er. Den ene elev i parret får et stykke agurk. Den anden får et stykke peberfrugt.

"Nu skal I prøve en lille øvelse, som går ud på at øve sig i at smage med sanserne og beskrive smagen af den mad, man spiser. I får et lille stykke mad i hånden, som I skal smage på uden at fortælle, hvad I smager på. Det er noget, som I alle sammen kan lide."

4 Bed eleverne om at smage på samme tid. Påpeg for eleverne, at de ikke må sige noget, imens de smager. Hvis de kan lade være med at synke, er det en god idé.

5 Når alle har smagt et kort øjeblik, beder du nr. 1. om at beskrive, hvilken grundsmag, som maden har. Bed elev 2 om at kommentere, hvorvidt de er enige eller ej. Nævn for eleverne, at de ikke på noget tidspunkt må bruge ordet på den pågældende madvare!

"Nu skal I til at øve jer i at beskrive sanselige smagsoplevelser. I skal derfor undgå at bruge navnet på den mad, som I smager på, men i stedet beskrive smagen via andre ord. Først skal den af jer, som er nr. 1 beskrive, hvilke grundsmage, som I synes, at maden har. Efterfølgende skal nr. 2. fortælle, om denne er enig samt fortælle hvorfor/ hvorfor ikke. Man skal altså prøve at få makkeren til at gætte, hvad man spiser, UDEN at man afslører, hvad maden er. Får man fx et stykke kylling, må man altså ikke sige; "Hey, jeg har fået noget kylling!" Det seje er, hvis man kan få makkeren til at gætte det udelukkende, fordi man fx siger: "Det er blødt, smager lidt salt, er varmt…"

6 Bed nu elev to om at beskrive konsistensen på maden og opfordr igen elev 1 til at kommentere, hvorvidt denne er enig eller ej.

"Nu må nr 2 prøve at beskrive konsistensen på maden. Konsistensen kan man føle med sin følesans på tungen og i mundhulen.

- Hvordan føles maden i munden?
- Er den hård, blød, slimpet, klistret, melet, glat, ru osv..?
- Måske var konsistensen anderledes udenpå, end den føles indeni?

Det skal I forsøge at beskrive...
Når nr. 2 har gjort dette, er det nr. 1's tur til at kommentere.

Er du enig? Hvis man ikke er helt enig, så skal man uddybe *hvorfor*. For måske oplever man nogle forskellige ting, da smagen jo nødvendigvis ikke opleves helt ens for alle."

7 Bed nu eleverne om at fortælle deres makker, hvad de smagte på.

"Nu må I fortælle hinanden, hvad I smagte på. Er I enige?"

8 Bed eleverne om at tage bindet af øjnene. Diskuter i plenum, hvornår I fandt ud af, at I ikke smagte på det samme - og hvordan I fandt ud af det.
Se forslag til diskussionsspørgsmål herunder:

- Var der enighed om, hvad I smagte på?
- Hvilke sanser kunne I bruge til at smage med?
- Hvornår fandt I ud af, at det ikke var det samme, som I smagte på?
- Opdagede I det, allerede da I talte om grundsmagene, eller var det først senere?Hvorfor?
- Hvilke ord brugte I til at beskrive smagen?
- Hvilke sanser kan man opleve dette med?
- Hvor afskiller peberfrugt og agurk sig særligt i smagen? – var det i grundsmagene, duften eller konsistensen?
- Hvilken betydning havde det haft for øvelsen, hvis I også kunne bruge synssansen? Hvad kunne denne sans have informeret jer om?

Forberedelser

Indkøb peberfrugt og agurk og skær disse til smagsprøver. Der skal være nok til, at halvdelen af klassen kan smage agurk, og den anden halvdel kan smage peberfrugt.

Læringsmål

Eleverne skal blive bevidst om de fysiologiske sansers betydning for smagen og øve sig i at udtrykke sig om smagsoplevelser med udgangspunkt de sensoriske smagsindtryk.

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

Fra madkundskab:

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

Fra Natur/teknologi efter 2. Klasse:

- Eleven kan undersøge sanser
- Eleven har viden om menneskets sanser

Uddybende

Samspillet mellem sanserne:

'Læs mere i denne artikel, hvor forskerne Per Møller og Ole G. Mouritsen forklarer om samspillet mellem sanserne.

Se denne korte video, der handler om, hvordan vi bruger alle sanser, når vi smager.

Grundsmagene:

Læs mere i denne artikel på appen, hvor forskerne Mathias Porsmose Clausen og Morten Christensen forklarer om grundsmagene (surt, salt, sødt, bittert og umami).

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv