Tilsmagning: Kartoffelsuppe

Forfattere: Diverse forfattere
Redaktør: Cathrine Terkelsen, Thomas Brahe
Info: Aktiviteten er udviklet af Jacqueline Borgqvist og Janne Budek i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.

Faglige temaer: De fem grundsmage, Tilsmagning
Kompetenceområder: Madlavning, Fødevarebevidsthed



Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne gennem eksperimenterende undervisning, dialog og tilsmagning af en neutral kartoffelsuppe, tilegne sig viden om tilsmagning.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Eleverne skal opstille deres egne personlige smagsmål. På kopiark 1 kan eleverne skrive deres

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

smagsmål og hænge dem op i klassen.

Forslag til dialogoplæg:

Nu skal I prøve at udfordre jer selv og jeres smag. I skal opstille mindst ét – og gerne flere - smagsmål, som er mål, der kan hjælpe en selv til at blive modigere til at smage. I kan fx også bruge smagsmålene til at udfordre jeres forældre eller søskende. Et af mine smagsmål er fx, at *Jeg gerne vil smage på minimum 1 ny fødevare hver uge,* og at *Jeg altid vil huske at smage på maden, inden jeg tænker, at jeg ikke kan lide den.* Man kunne også have smagsmål, som *Jeg vil prøve at røre ved en fisk* eller *Jeg vil tygge på maden i længere tid, så jeg kan nå at opleve, hvordan den egentlig smager,* osv….

2 Fortæl eleverne, at det er vigtigt, at man respekterer hinandens smagsmål. For vi er alle forskellige individer, vi kan lide forskellige ting/har forskellige smagspræferencer. Et smagsmål må derfor betragtes som et ret personligt mål, som også er en personlig udfordring. Bed eleverne om at præsentere smagsmålene for en makker, og fortælle hvorfor de har netop dette smagsmål. Makkeren må evt. gerne komme med gode idéer eller råd til, hvordan målet måske kan blive opfyldt.

3 Saml jer alle rundt om de fødevarer, som eleverne skal bruge til senere at tilsmage deres kartoffelsuppe med. (tabasco, eddike, fløde, salt og sukker). Smag på disse i fællesskab og gå i dialog med eleverne omkring deres kendskab til disse fødevarer. Tal med eleverne om, hvordan man kan bruge de forskellige fødevarer til tilsmagning af en ret, da de repræsenterer de forskellige grundsmage salt, sød, sur, bitter og umami.



Forslag til dialogoplæg:

Kender I disse fødevarer?

Hvordan smager de? Hvilke grundsmage repræsenterer de? Hvilke retter bruger I dem I? Hvorfor? Hvad bidrager de med til retten? Hvis man nu synes, at en ret ikke smager af noget særligt, hvad kan man så gøre? Hvis en ret er blevet for sur, hvad kan man så gøre?...

4	Inddel eleverne i grupper på 2-3.
5	Uddel opskriften (kopiark 2), og bed eleverne om at tilberede den neutrale kartoffelsuppe, hvor der endnu ikke er tilsat krydderier og smage.



6	Uddel teskeer og pipetter til eleverne, og bed dem om at smage på den smagsneutrale kartoffelsuppe og diskutere smagen.
7	Bed eleverne om at diskutere smagen og smage suppen til med tabasco, eddike, fløde, salt og sukker. Fortæl eleverne, at alle 5 grundsmage skal indgå, men at de selv skal tilsmage ved at tilsætte disse fødevarer som repræsenterer grundsmagene.



Skriv evt. diskussionsspørgsmål på tavlen, som eleverne skal stille hinanden undervejs. Se spørgsmål i dialogoplæg:

Forslag til diskussionsspørgsmål i gruppen.:

Hvad kan du/I godt lide ved smagen? – det søde, de salte…?

Hvad kan du/I ikke lide ved smagen? – det sure, det bitre, det salte?

Hvad kan du/I så gøre for at få en anden smag frem?

Hvad synes du/I, at der mangler for at det smager, som du/I synes, at det skal

smage? – noget surt, sødt, salt eller andet?

Hvad minder det dig/jer om?

8 Diskuter smagsoplevelsen undervejs med eleverne.

Forslag til dialogoplæg:

Hvad smager I, når I smager nu?

Hvad tror I, eddiken gør?

Hvad kan tage den salte smag?

Hvad synes I nu?

Kan I smage flere ingredienser fra suppen?

Kan I beskrive suppens smag nu?

Kan I beskrive mundfølelsen?

9 Bed grupperne om at smage på hinandens supper og diskutere smagsoplevelsen internt i deres gruppe. De skal fokusere på hvilke grundsmage, de synes, der træder frem, og på hvordan suppens smag adskiller sig fra smagen af den suppe, som de selv har tilberedt.

10 Bed grupperne om at reflektere over og diskutere, hvad de ville gøre anderledes, hvis de skulle tilberede en kartoffelsuppe derhjemme - *Hvordan ville de tilføre smag? Hvilke råvarer kunne de ellers bruge til at give de forskellige smage (sur, sød, salt, bitter, umami)?*

Forberedelser

Indkøb:

Ingredienser fremgår af opskriften (kopiark 2).

Udskriv desuden kopiark 1 til hver elev.

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne gennem eksperimenterende undervisning, dialog og tilsmagning af en neutral kartoffelsuppe, tilegne sig viden om tilsmagning.

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

Fra kompetenceområdet *madlavning* i madkundskab:

- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
- Eleven har viden om sanselighed
- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven kan tilsmage og krydre maden
- Eleven har viden om tilsmagning og krydring

Fra kompetenceområdet *fødevarebevidsthed* i madkundskab:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse

Uddybende

I denne artikel på appen kan du læse mere om de de 5 grundsmage (surt, salt, sødt, bittert og umami.

I denne artikel på appen kan du læse mere om, hvordan vi smager med alle sanser (smagssansen, lugtesansen, synssansen, høresansen og følesansen).

Kopiark

Kopiark:

Kopiark 2 Kartoffelsuppe (layoutet).pdf
Kopiark 1 (layoutet).pdf

Kartoffelsuppe (neutral)

Forfattere:
Opskriften er udarbejdet af professionsbachelorstuderende (Jacqueline Borgqvist og Janne Budek) i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.

Introduktion:
Denne opskrift er en grundopskrift på en neutral kartoffelsuppe, og den skal derfor smages til. I aktiviteten Tilsmagning kan eleverne lære om tilsmagning og de 5 grundsmage med udgangspunkt i denne opskrift og selv eksperimentere sig frem til en smagsfuld suppe.

Ingredienser til 3 personer:

350 g kartofler
200 g persillerødder
1 liter grønsagsbouillon *(2 tern i 1 liter lunkent vand)*
2 porrer

Tabasco
Æbleeddike
Fløde
Sukker
Salt

Fremgangsmåde:

1. Skræl kartofler og persillerødder.
2. Skær kartofler og persillerødder i små tern.
3. Rens porrerne, og skær dem i tynde skiver.
4. Bland bouillon i 1 liter vand.
5. Find en stor gryde, kom bouillonen og grøntsagerne i.
6. Lad det koge i ca. 25 min.
7. Blend suppen.
8. Kom suppen tilbage i gryden.
9. Smag til med tabasco - start med 1 dråbe. Smag!
   Hvad synes du? Skal der mere i?
10. Smag til æbleeddike - start med 1 tsk. Smag!
    Hvad synes du? Skal der mere i?
11. Smag til med fløde - start med 1 tsk. Smag!
    Hvad synes du? Skal der mere i?
12. Smag til med sukker, start med ¼ tsk. Smag!
    Hvad synes du? Skal der mere i?
13. Smag til med salt, start med 1 knivspids. Smag!
    Hvad synes du? Skal der mere i?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Mit smagsmål

Navn:

Min livret:

Mit madidol:

Det kan jeg bedst lide at lave i køkkenet:

Det kan jeg ikke lide at lave i køkkenet:

Det vil jeg gerne blive bedre til at lave:

Det mest spændende, jeg har smagt:

Det værste, jeg har smagt:

Det kunne jeg godt tænker mig, at jeg var modig nok til at smage:

Mit/mine smagsmål:

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv