Identificer naturens smagsskatte med lugtesansen

Forfattere: Julia Sick
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Vilde planter
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed, Madlavning, Undersøgelse



Introduktion:
Inden I skal på sanketur, skal eleverne opleve og lære, hvordan man aktivt kan bruge især lugtesansen til at identificere spiselige vilde planter i naturen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Forbered en smagsprøve på en spiselig plante til hver elev. I princippet kan alle spiselige planter anvendes. Prøv evt. med hindbær eller skovjordbær. Se evt. mere under forberedelse.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2	Fortæl eleverne, at de nu skal prøve et lille smagseksperiment, og bed dem om at lukke øjnene og holde sig for næsen.
3	Placer en smagsprøve i håndfladen på hver elev. Fortæl dem ikke, hvad det er! Bed dem om at smage (samtidig). Eleverne må ikke sige højt, hvad de smager. Og de må ikke synke, men skal blive ved med at tygge i et par sekunder, til du giver fælles besked om, at de må slippe næsen.
4	Slip for næsen (samtidig). Spørg eleverne, hvad de kan smage?
5	Diskutér smagsoplevelsen i plenum. • Hvilke smage havde planten, da I holdt jer for næsen? • Hvilke smage havde planten, da I slap næsen? • Hvorfor var der forskel på smagen? • Hvilken sans blev afgørende for smagsoplevelsen?
6	Fortæl eleverne, at lugtesansen er meget afgørende for smagsoplevelsen. Faktisk kan lugtesansen skelne mellem op til 1 billion aromastoffer/duftstoffer. Planter har mange forskellige aromastoffer, og netop fordi vores lugtesans kan registre disse, er vores lugtesans et meget vigtigt værktøj, når man sanker vilde urter. Lugtesansen kan hjælpe os med at identificere planterne. (Læs mere om lugtesansens betydning for smagen i denne artikel).
7	Lugt til planten igen og oplist i fællesskab en oversigt over ord, som kan beskrive plantens lugt.

Forberedelser

I princippet kan alle spiselige vilde planter anvendes i dette smagseksperiment. Prøv evt. med skovjordbær, blåbær eller hindbær.
Eksperimentet kan med fordel også afprøves med søde kandiserede hybenroseblade (se opskriften i aktivitet 8).

Eksempler på noget af den vilde mad, der kan findes i naturen:

Januar, februar, marts og april: *ramsløg, tang, vandkarse, fuglegræs, løgkarse, almindelig syre, brændenælder, mælkebøtte eller skovsyre.*

Maj: *bøgeblade, mælkebøtte, vild timian, bellis, bøg, fuglegræs, hyrdetaske, mælkebøtte, lind eller vandmynte.*

Juni: *bellis, hyldeblomst, skovjordbær, skovsyre, hybenrose, hyldebær, lind, mælkebøtte, strandsennep, vandmynte eller almindelig syre.*

Juli: *Brombær, hindbær, hybenrose, kornblomst, løgkarse, salturt, brandnælder, valnødder eller vellugtende kamille.*

August: *brændenælde, kornblomst, brøndkarse, brombær, havtorn, hindbær, skovmærke, skovsyre, strandsennep, vandmynte eller valnød.*

September: *vildæble, valnød, kantarel, bellis, brøndkarse, havtorn, hassel, kornblomst, skovsyre, brandnælder, vellugtende kamille eller vandmynte.*

Oktober: *Hasselnødder, valnødder, vildæble, ene, brombær, bøg, tang, havtorn, skovmærke, strandsennep, vandmynte, valnød eller tragtkantarel.*

November: *fuglegræs, peberrod, brøndkarse, kantarel, ene, bellis, vandkarse eller brandnælder.*

December: *Løgkarse, blæretang, skovsyre, tragtkantarel, fuglegræs eller ene.*

Find fx en guide hos VILD MAD eller Claus Meyers Naturalmanak med øvrige forslag.

Læringsmål

- *at du bliver bevidst om lugtesansens betydning for smagsoplevelsen*
- *at du sætter ord på planternes lugt (aroma) og smag.*
- *at du bliver bevidst om, at lugtesansen er et vigtigt redskab til at identificere spiselige vilde planter.*

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds-og vidensmål i fagene natur/teknologi og madkundskab:

Natur/Teknologi:

Fra kompetenceområdet Undersøgelse efter 4. klassetrin:

- Eleven kan indsamle og bestemme dyr, planter, svampe og sten, herunder med digitale databaser
- Eleven har viden om hovedgrupper af sten og enkel klassifikation af dyr, planter og svampe.

Madkundskab:

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse

Fra kompetenceområdet Madlavning:

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
- Eleven har viden om sanselighed

Uddybende

I denne artikel kan du læse mere om lugtesansens anatomi. Artiklen kan give jer en forståelse for, hvorfor netop lugtesansen er særlig god til at identificere spiselige planter i naturen.