Tilsmagning af suppe med grundsmagene

Forfattere: Marie Damsbo-Svendsen, Bat-El Menadeva Karpantschof, Michael Bom Frøst
Redaktør: Thomas Brahe

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne lære om grundsmagene. Det sker gennem en øvelse, hvor eleverne systematisk skal tilsmage en tomatsuppe med de fem grundsmage og således få en oplevelse af, hvad de enkelte grundsmage bidrager med i en ret.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 I denne aktivitet skal eleverne tilsmage en tomatsuppe bestående af tomat og løg.

Som intro vises filmen om tilsmagning af tomatsuppe.

2 Del øvelsesark ud, og del eleverne op i grupper på 3-4 elever.

Se desuden dette lærerark med øvelsesbeskrivelse (tilsmagning af tomatsupper).

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

3	Introducer eleverne til opgaven. *I skal lave en tomat suppe, som I skal tilsmage med én grundsmag eller ingrediens, der smager af grundsmagen, ad gangen. I starter med at lave en base af løg og tomat, og tager lidt fra som skal gemmes og smages op mod den færdige suppe til sidst.* *Så smager I på basen og tilsætter et salt element (grundsmag – altså bordsalt - eller madvare der smager salt), det kan være salt, soya, kapers m.m. I kan tage en ingrediens fra det salte bord. Smag så på suppen og skriv ned hvad det salte element har gjort ved suppens smag. Det næste I skal tilføje er et sødt element, snag så på den og notér hvad det gjorde ved suppen og sådan fortsætter i.*
4	Diskutér smagsoplevelsen undervejs med eleverne i de enkelte grupper.
5	Saml op i klassen • Hvordan smager suppen, efter at I har tilsmagt den med alle grundsmagene? • Hvad tror I, at ingredienserne, der smager af de forskellige grundsmage, gør? I hvilken retning trækkes jeres suppe – hvad er dens smagsprofil? Hvilke smage er mest fremtrædende? Er der smage, der undertrykkes af andre smage? • Var der nogle smage, der overraskede jer, da I tilsatte en ingrediens?

Forberedelser

- Køb ind til øvelsen og sørg for at alle ingredienser står klar. Det er en fordel, hvis madvarerne står opdelt efter hvilken grundsmag de smager mest af; salt, sød, sur, bitter eller umami. Se hvilke materialer og ingredienser der skal bruges til øvelsen i dette lærerark.
- Udprint svarark i ét eksemplar til hver elev eller gruppe.
- Gør PowerPoint-fremviser klar og sørg for at lyden er sat til, når du afspiller filmen for eleverne.

Læringsmål

Fra Bekendtgørelsen for gastronuddannelsen arbejder eleverne i denne aktivitet med følgende læringsmål:

Kompetenceområder:

- Fremstilling af mad i køkkener, selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hotel, restauranter og diner transportable

- Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave

Kompetencer:

- Eleven kan vurdere råvarer
- Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.
- Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.
- Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.
- Eleven kan være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund.
- Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata
- Eleven kan anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov og kulinariske præferencer (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 1)
- Eleven kan anvende de mest almindelige fagudtryk og viden om sensorik (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 5)
- Eleven kan samarbejde og arbejde i teams (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 8)
- Eleven kan arbejde kreativt med sammensætning af sunde, velsmagende, nærende måltider og måltidsservice til såvel syge som raske (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 9)
- Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 11)
- Eleven kan dokumentere, vurdere og justere diætmadens ernæringsmæssige og sensorisk kvalitet (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 12)
- Eleven kan kvalitetsvurdere og -udvikle ved tilberedning, produktion, distribution, anretning og servering af maden til forskellige målgruppen (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 14)

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 3_ Tilsmagningsøvelse_tomatsuppe.pdf
Lærerark4_tilsmagning.pdf

Tilsmagning af tomatsuppe

Øvelsesvejledning og svarark

Med udgangspunkt i jeres viden om de fem grundsmage og den trigeminale sansning skal I arbejde med udvikling og tilsmagning af en tomatsuppe. Øvelsen gennemføres i et køkken.

Ingredienser

- 400 g passata eller hakkede/flåede tomater
- Smagsneutral olie
- ½ løg, fintsnittet
- Fødevarer, der smager af hver af de 5 grundsmage (dvs. moget salt, sødt, surt, bittert og noget, der smager af umami.)
- Et trigeminalt element
- Et belæggende/cremet element

Fremgangsmåde

1, Lav basen Sauter ½ fintsnittet løg,i en gryde med lidt smagsneutral olie. Når løgene er klare, tilsættes 400 g passata eller en dåse hakkede/flåede tomater. Tilsættes hakkede eller flåede tomater, skal basen blendes. Basen koges i nogle minutter.

2. Smag på basen, og tag lidt fra til sammenligning senere.

3. Tilsæt et salt element til basen. Smag og notér, hvad der sker med smagen:

_____

_____

4. Tilsæt et sødt element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

_____

_____

5. Tilsæt et surt element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

_____

_____

6. Tilsæt et umami element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

_____

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

_____

7. Overvej, om der mangler et bittert element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

_____

_____

8. Tilsæt et trigeminalt element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

_____

_____

9. Tilsæt evt. et belæggende/cremet element. Smag og noter, hvad der sker med smagen:

_____

_____

10. Når suppen har en balanceret smag, sammenlignes den med basen I lagde til side i starten. Hvordan er forskellen i smag og mundfølelse?

_____

_____

Øvelsen er fra bogen "Kulinarisk Sensorik" af Karina Kyhn Andersen, 2. udgave.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Tilsmagning af tomatsuppe

Køkkenøvelse: Smag til med de fem grundsmage

I denne øvelse skal eleverne i grupper lave en tomatsuppe. Tomatsuppen laves på en base af hakkede eller mosede tomater og løg. Den skal smages systematisk til med de fem grundsmage. Eleverne vælger selv hvad de smager suppen til med, men skal følge vejledningen og smage samt beskrive smagen af suppen efter hver tilsætning af en grundsmag.

Der arbejdes udelukkende med smagen. Undgå derfor madvarer der ændrer teksturen for meget f.eks. ristet rugbrød, der kan tilføje bitter smag, men også tilføjer sprødhed.

Ingredienser per gruppe (3-4 elever)

- 400g passata eller hakkede tomater
- 2 spsk. olie
- ½ løg, hakket
- Et udvalg af fødevarer, som repræsenterer de fem grundsmage salt, sødt, surt, bitteret og umamni (se skema nedenfor for inspiration)
- Et par ingredienser der stimulerer trigeminalsansen (se skema nedenfor for inspiration)
- Et par ingredienser der er belæggende eller cremede (se skema nedenfor for inspiration)

Forslag

Salt	Sødt	Surt	Bittert	Umami	Trigeminal-stimulerende	Belæggende /cremet
Bordsalt Soya Feta Saltet kød Kapers	Sukker Honning Sirup Tørret frugt	Citron Lime Eddike Vin	kakao Te Grape Rucula Valnødder Øl Olivenolie Citronskal	Fond og bouillon Ansjoser Soltørrede tomater Parmesanost Marmite/vegemite Gærflager Fiskesovs Tørrede shiitake svampe	Chili Ingefær Peberrod Sechuan peber Cayenne peber Sort peber Radiser	Fløde Creme fraiche Kokosmælk Olie

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv