Smagsriget: Spil dig til mere madmod

Forfattere: Sigrid Skouw Nielsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Dette undervisningsforløb er forfattet af Sigrid Skouw Nielsen. Forløbet indeholder spillet Smagsriget, der er udviklet i samarbejde med Anja Suldrup Rasmussen.
Faglige temaer: Smag med alle sanser, Råvarekendskab, Smagslege

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne spille Smagsriget, et spil der omfatter sanserne, kreativitet, viden og mod. Igennem spillet er der mulighed for at vinde råvarekort, som til sidst skal bruges til at komponere et festmåltid. Efter spillet fordeles grupperne til at lave forret, hovedret eller dessert. Hver gruppe udvælger frugter og/eller grøntsager baseret på deres pointkort, som senere skal bruges at udvikle et festmåltid.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Eleverne skal arbejde gruppevis i denne aktivitet, hvor de skal spille spillet *Smagsriget* og efterfølgende bruge deres viden om råvarerne til at planlægge og udvikle et festmåltid.

2 Inden aktiviteten går i gang, har læreren læst spillereglerne og forberedt 6 lukkede bøtter (eller flere) med smagsprøver på frugter og grøntsager til hver gruppe. Det er vigtigt, at eleverne ikke ved hvilke frugter og grøntsager, der er i bøtterne. Se forslag til bøtternes indhold under Forberedelse, hvor der også er en guide til klargøring af bøtterne.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Foto: Spilleplade og 6 lukkede bøtter med smagsprøver. Smagsprøver kan alternativt også lægges på tallerkener, der dækkes til af fx viskestykker eller andet.

3 Baggrundshistorien for spillet gennemgås i fællesskab. I historien fortælles det, at I gennem spillet skal hjælpe kokken med at indsamle råvarer til en festmiddag. Drøft hvad et *festmåltid* egentlig er?

- Hvad karakteriserer et festmåltid?
- Hvilke elementer indgår i en festmiddag?
- Hvilke retter?
- Hvad gør et festmåltid særligt i forhold til andre måltider?
- Hvordan vil I beskrive rammerne for et festmåltid?
- Hvad er vigtigt at overveje, udover selve maden? Tal gerne om, hvordan rammerne også har indflydelse på smagsoplevelsen..

4 Spillereglerne gennemgås for klassen, så der bliver fælles enighed om reglerne. Bliv f.eks. i fællesskab enige om:

- *Hvad og hvem der afgør, om en opgave i spillet er løst korrekt?* Det anbefales at udpege en elev pr. gruppe, som er ansvarlig for spillereglerne.

- *Hvor uddybende et svar på en opgave behøver at være.*

Der er udviklet denne lærervejledning, som måske kan være behjælpelig undervejs, hvis der opstår tvivl om, hvordan opgaverne løses i spillet.

5 Hver gruppe får udleveret et spil (spilleplade, spilleregler, pointort i form af madkort, terning, bøtter med smagsprøver), og hver elev finder selv en spillebrik (det kan være et viskelæder eller lignende - eleverne skal blot kunne kende forskel på brikkerne).

6 Grupperne spiller Smagsriget. Grupperne kan med fordel sidde forskellige steder, når de spiller spillet (eller sidde med god afstand til de øvrige grupper), sådan at de andre grupper ikke risikerer at se og høre, hvad bøtterne indeholder, inden de selv har smagt.



Foto: Gruppe af elever spiller Smagsriget. De er igang med en smagsudfordring, som alle har sagt ja til.

7 Når gruppen har spillet Smagsriget, giver læreren besked om, hvilken del af festmåltidet, som de senere skal stå for (i Aktivitet 3: Festmåltidet). Der skal arbejdes med udvikling af forret, hovedret og dessert. Hvis der eksempelvis er 7 grupper i alt, kan 2 grupper stå for forret, 3 for hovedret og 2 for dessert.

8 Forberedelse til aktivitet 3 - Eleverne begynder at komponere et festmåltid:

I gruppen viser hver spiller sine pointkort frem for de andre (pointkortene viser forskellige frugter og grøntsager).

Gruppen skal nu udvælge en eller flere frugter og/eller grøntsager fra pointkortene, som de

skal eksperimentere med og udvikle en ret med ugangspunkt i.

Det er vigtigt at huske eleverne på, at det skal ende med at blive en ret til et festmåltid, og derfor bør eleverne i deres planlægning overveje de ting, der blev diskuteret ang. et festmåltid tidligere. NB! Visse frugter og grøntsager er ikke til at få fat i, afhængig af sæson og dyrkning. Derfor skal valgte frugter og grøntsager godkendes af læreren. Eleverne kan også vælge at arbejde videre med den grøntsag/frugt, som de fordybede sig i i Aktivitet 1.

Inden eleverne går i gang med at eksperimentere med den valgte grøntsag/frugt i køkkenet, skal de på opdagelse for at finder inspiration til deres ret, og til hvordan man laver et godt festmåltid: F.eks. inspirerende billeder med flotte festlige anretninger af retter, opdækning til festmåltider, hvilke type retter der er passende til festmåltider osv.

Spring videre til Aktivitet 3: Festmåltidet, hvor eleverne skal begynde at arbejde ekeperimenterende i køkkenet med deres frugter/grøntsager.

Forberedelser

Print eller bestil spil:

Print spilleplade, spilleregler og pointkort(er kortene med madvarer på) til hver gruppe. Spillet kan også bestilles gratis i trykt form ved at skrive til kontakt [at] smagforlivet.dk (så længe lager haves). En tilsendt pakke består af 7 spilleplader.

Anskaf en terning til hver gruppe. Eleverne finder selv spillebrikker (fx viskelæder).

Læs spilleregler og indkøb råvarer:
Inden aktiviteten går i gang, har læreren læst spillereglerne og forberedt seks (eller flere) lukkede bøtter med smagsprøver på frugter og grøntsager til hver gruppe. Alternativt kan der også anvendes 6 små tallerkener eller skåle, som dækkes af eksempelvis et viskestykke. Det er blot vigtigt, at eleverne ikke ved hvilke frugter og grøntsager, der er i. Der handles minimum 6 forskellige frugter og grøntsager ind til spillet. Alt efter klassens mod på at smage nye ting, kan læreren vælge at udfordre eleverne i højere eller mindre grad. Der kan eksempelvis indgå en blanding af både velkendte og helt nye råvarer i spillet. Eksempelvis kan der også indgå nogle af de frugter og grøntsager, som eleverne arbejde med i forrige aktivitete. Hvis klassen er meget madmodige, kan læreren også vælge at indkøbe helt andre frugter og grøntsager. Se forslag i listen nedenfor.

- Januar: Bøgehat (svamp), persillerod, græskar
- Februar: Pastinak, peberrod, enokii
- Marts: Hvidkål, jordskok, spirer
- April: Koriander, lollo rossa (salat), rødbeder
- Maj: Hvide asparges, rabarber, radiser
- Juni: Fennikel, asparges (hvid og grøn), bladbede

- Juli: Majroe, netmelon, kinakål
- August: Aubergine, pak-choy, skorzonerrod
- September: Hyben, glaskål, knoldselleri
- Oktober: Kvæde, bladselleri, græskar
- November: Chili, grønkål, portobello (svamp)
- December: Rosenkål, savoykål, shiitake (svamp)
- Forslag til sjove råvarer: Majroe, pak-choy, gurkemajerod, vandkastanjer (dåse), enokii (svamp), kinakål, kvæde, figen, kakifrugt, minikiwi, pawpaw frugt.



Trin 1 Klargøring af bøtter: Læreren udvælger 6 frugter/grøntsager.



Trin 2: Klargøring af bøtter: Frugter/grøntsager skæres ud, så en bøtte kommer til at indeholde en smagsprøve på den pågældende frugt/grøntsag til hver elev i gruppen. Eksempelvis vil en bøtte med gulerod skulle indeholde 4 smagsprøver, hvis der er 4 elever i gruppen.



Trin 3: Klargøring af bøtter: De 6 valgte frugter/grøntsager er nu skåret ud til smagsprøver. Hver gruppe tildeles 6 bøtter med 6 forskellige frugter/grøntsager.

Støtte eleverne i at smage på noget ukendt:
Ved eleverne, at man faktisk ikke kun smager med smagsløgene på tungen, men at man bruger alle sine sanser, når man smager og vurderer maden? Følgende video om, *hvordan man smager med alle sanser,* kan måske inspirere eleverne og støtte dem i, hvordan man kan undersøge ukendte råvarerne ved brug af sine sanser. I kan se videoen herunder, eller finde den via Smag for Livets YouTube-kanal. Søg på "Vi smager med alle sanser" eller klik her.

Begyndende forberedelse af festmåltid:
I aktiviteten skal eleverne bl.a. begynde at eksmperimentere med samt forberede deres del af et festmåltid, som de skal arbejde videre med i aktivitet 3. Som optakt til dette lægges der i aktiviteten op til, at eleverne drøfter, hvad der karakteriserer et festmåltid. For at inspirere elverne til det efterfølgende arbejde, kan de fx se følgende video, der viser, hvordan man kan folde servietter. Eleverne kan også selv gå på jagt efter inspiration til, hvordan man fx kan dække bord til et festmåltid. På denne måde kan eleverne også blive opmærksomme på, hvordan man også kan arbejde med rammerne omkring måltidet, der også kan have indflydelse på smagsoplvelsen.

- *Video:Homemade: Lær nemt at folde flotte servietter (https://www.youtube.com/watch?v=Q9EP47hjrOw)*

- *Artikel: Samvirke:Sådan dækker man bordet korrekt: (https://samvirke.dk/artikler/traditioner-saadan-daekker-du-bordet-korrekt#slide-1)*

Læringsmål

I denne aktivitet kan eleverne arbejde med følgende læringsmål:

- *Du opnår viden om hvordan du bruger dine sanser til at udtrykke smag, tekstur og aroma*
- *Du kan udforske frugter og grøntsager med dine sanser og sætte ord på*
- *Du opnår viden om, hvordan et festmåltid kan opbygges*

Fra Fælles Mål (2019) sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål i forløbet:

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed:

Råvarekendskab:

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

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

Fra Madkundskab - valgfag (fagformål for faget madkundskab som valgfag) sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål i forløbet:

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed.

Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse:

- Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer

Fra kompetenceområdet Madlavning.

Mål og struktur:

- Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål
- Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation
- Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning

Eksperimenterende madlavning:

- Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning
- Eleven har viden om sensorik og smag

Fra kompetenceområdet Måltid og madkultur:

Måltidets værdier:

- Eleven kan opbygge komplekse måltider ud fra formål
- Eleven har viden om måltidsformål, -værdier og principper for opbygning af komplekse måltider

Måltider og smag:

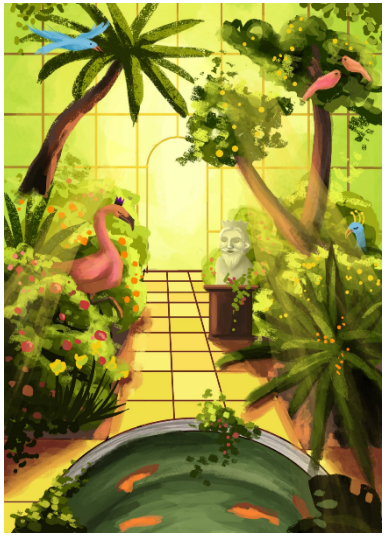
- Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider
- Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet

Kopiark

Kopiark:
Spilleregler_opdateret_printformat.pdf
Lærervejledning_PDF.pdf
SmagsrigetSpilleplade.pdf
Smagsriget_Madkort.pdf

SMAGS RIGET

Madmod, spil og eksperimenter
for grundskolen





Slottet i Smagsriget har inviteret landsbyen til festmiddag, men kokken har glemt at købe råvarer til middagen. Kokken har derfor brug for jeres hjælp, så festmiddagen kan blive en succes alligevel.





Smagsriget – madmod, spil og eksperimenter er udviklet i samarbejde med Smag for Livet

SMAG for LIVET

Projektet er en videreformidling af *Smagsriget* udviklet af Sigrid Skouw Nielsen og Anja Suldrup Rasmussen, som undervisningsmateriale til grundskolen. Til formålet har Sigrid Skouw Nielsen modtaget et legat fra Smag for Livet.

SÅDAN FINDES VINDEREN

Det kræver viden, madmod og lidt held at vinde. Når alle landsbyboerne er nået op til slottet, tæller de hver deres madkort. Landsbyboeren med flest madkort vinder, og bliver af kokken udnævnt til mesterelev.

Det gælder derfor ikke om at komme først i mål, men om at samle flest madkort, så festen bliver en kæmpe succes og alle bliver mætte.

SYMBOLOVERSIGT



Ryk ét felt i den retning tæerne peger (enten frem eller tilbage) og udfør opgaven på feltet



Sid en omgang over



Stjæl et madkort fra en valgfri deltager



Slå igen



Smagsfelt

SPILLEREGLER

På jeres færd rundt i Smagsriget vil I komme igennem 3 områder: **Markedet**, **Spisekammeret** og **Slotskøkkenet**. Her skal I samle madkort (pointkort), som kokken kan bruge til festmaden.

På **Markedet** kan man vinde et madkort, hvis man lander på et opgavefelt og løser opgaven.

I **Spisekammeret** har *alle* deltagere mulighed for at vinde madkort, hver gang en deltager lander på et smagsfelt (). Tør du smage på de hemmelige frugter og grøntsager, så belønnes du med op til tre madkort.

I **Slotskøkkenet** vinder man et madkort, hvis man lander på et opgavefelt og løser opgaven.

FORBEREDELSE

Jeres lærer har forberedt 6 forskellige frugter og grøntsager, som I skal bruge i spillet. De er placeret i en lukket beholder, og det er vigtigt at I *ikke* ved hvilke frugter og grøntsager der gemmer sig deri, inden i går i gang med spillet. Det øger spændingen og gør spillet mere udfordrende.

Beholderne indeholder det samme antal stykker af frugter og grøntsager, som I er spillere.

Beholderne placeres ved siden af spillepladen. Bland madkortene og placér dem på øen, med madbillederne nedad.

Hver spiller skal finde en spillebrik (viskelæder, skruelåg, eller lignende).

SÅDAN SPILLER I

Placer alle spillebrikkerne ved Landsbyen.

Yngste deltager starter.

Slå med terningen, og ryk det antal felter frem, som terningen viser.

På **Markedet** og i **Slotskøkkenet**: Lander du på et felt med en opgave, skal du trække et madkort fra bunken, og på bedste vis forsøge at løse opgaven herpå. Løses opgaven, må du beholde madkortet. Løses opgaven ikke, lægges madkortet tilbage nederst i bunken. I begge tilfælde bliver du stående, og venter på at det bliver din tur igen.

I **Spisekammeret**: Lander du på et felt med et spørgsmålstegn på (), må du vælge én af de seks bægre med frugter og grøntsager. Inden bægeret åbnes, skal alle deltagere fortælle, om de har lyst til at smage på den frugt eller grøntsag, der er i bægeret. Herefter åbnes bægeret, og deltagerne har nu igen mulighed for at fortælle, om de vil smage på madvaren eller ej. Selv hvis man sagde nej til at smage frugten/grøntsagen, inden man fandt ud af, hvad der var i bægeret, må man gerne smage alligevel, når man ser frugten/grøntsagen. De deltagere som har lyst til at smage på madvaren, får en smagsprøve udleveret og smager på den. *Vi opfordrer til, at man samtidig benytter lejligheden til at snakke om, hvad den smager af, hvordan teksturen er, osv.*
Herefter må deltagerne trække madkort, baseret på om de løste opgaven eller ej.
Se næste side og pointoversigten for hjælp.

POINTOVERSIGT

	Opgaven løses	Opgaven løses ikke
Markedet	1 point (behold kortet)	0 point (placér kortet nederst i bunken)
Spisekammeret	JA, jeg vil gerne smage, og der smages på frugten/grøntsagen = 2 point (træk 2 kort fra bunken) NEJ, jeg vil ikke smage, men ændrer mening og smager på frugten/grøntsagen = 1 point (træk 1 kort fra bunken) **Bonuspoint:** træk et ekstra kort fra bunken, hvis frugten/grøntsagen aldrig har været smagt før	JA, jeg vil gerne smage, men ændrer mening og smager ikke på frugten/grøntsagen = 0 point NEJ, jeg vil ikke smage, og smager ikke på madvaren = 0 point
Slotskøkkenet	1 point (behold kortet)	0 point (placér kortet nederst i bunken)

Lærervejledning

Jeres rolle i spillet er, at støtte eleverne i de forskellige opgaver. Brug eksemplerne og informationerne herunder, hvis eleverne har brug for hjælp til at løse opgaverne. Hvis opgaven stadig er for svær at løse med det trukne madkort, er det tilladt at trække et andet for bunken, og lægge det første nederst i bunken igen. Det er også okay at trække et nyt kort, hvis spilleren ikke kender madvaren. Vi vil dog opfordre til, at eleven giver opgaven et forsøg inden et nyt kort trækkes. Nedenfor ses eksempler på, hvordan spillets opgaver løses.

Markedet (grønne felter) - vejledning til at løse opgaverne	
Beskriv madvaren med 2 ord	Eksempelvis form, farve, størrelse (F.eks. er et æble **rødt** og **saftigt**)
Nævn 2 andre lignende madvarer	Andre madvarer i samme kategori, såsom rodfrugter, kål, bær, frugter mm. (F.eks. er grønkål i samme kategori som spidskål og blomkål)
Fortæl hvad madvaren får dig til at tænke på	Det kan eksempelvis være æbler fra mormors have eller en lækker oliventapenade på en ferie.
Beskriv hvordan madvaren smager	Eksempelvis sødt, surt, salt, bittert, stærkt, eller om den smager lidt ligesom en anden madvare (F.eks. er et æble sødt og syrligt).

Spisekammeret (gule felter) - vejledning til at smage

Læreren og andre elever må ikke påvirke elevernes valg, og det er vigtigt at elevernes valg om at smage eller ej bliver accepteret. Vi opfordrer til ros og opmuntring under og efter smagningen.

Hvordan smages der: (læs først regelbogen)
Når alle har tilkendegivet om de vil smage eller ej, fjernes låget. Alle skal nu tilkendegive om de fortsat gerne vil smage eller måske gerne vil smage alligevel efter først at have sagt nej.
Tag et stykke af madvaren hver. Snak gerne om en eller flere af følgende:

<u>Før I smager:</u>
- Kender I råvaren? Hvorfra?
- Hvordan den ser ud; farve, form, størrelse
- Hvordan føles den? I hånden, i munden.
- Hvad dufter den af?

<u>Under og efter smagning:</u>
- Hvad smager den af?
- Kan I lide/ikke lide madvaren? Sæt ord på hvorfor (undgå meget negativt ladede ord som "klamt", men forsøg i stedet at sætte ord på hvorfor man f.eks. ikke kunne lide den – det kan måske være fordi råvaren er slimet, hård, sur).

Hvad kvalificerer sig som "at smage":
At smage vil sige <u>at putte madvaren i munden</u>.
Man behøver ikke nødvendigvis at tygge og sluge madvaren. Det er helt i orden at spytte den ud igen.

Slotskøkkenet (blå felter) - vejledning til at løse opgaverne	
Find på en ret med madvaren	Både nyopfundne retter eller velkendte retter godkendes. Motiver gerne eleverne til at være kreative og finde på sjove ideer, men retterne skal stadig give mening – f.eks. kan en grundregel være, at eleven selv skal have lyst til at smage på retten. Hvis eleven har svært ved at løse opgaven, så støt eleven, men uden at give konkrete eksempler, der løser opgaven. Eksempelvis ved at referere til retter I tidligere har lavet, hvor madvaren indgik.
Find på to måder madvaren kan tilberedes på	Både redskaber man kan bruge til at forarbejde madvaren på (rivejern, blender, mv.) og tilberedninger (fryse, stege, koge, fermentere) kan bruges.

SMAGS RIGET

SLOTTET

MÅL

Find på en hovedret med madvaren

Find på en dessert/ snack med madvaren

Find to måder, madvaren kan tilberedes på

Find på en salat med madvaren

Find på en tørret med madvaren

SLOTSKØKKEN

LANDSBYEN

START

Beskriv madvaren med 2 ord

Nævn 2 lignende madvarer

Fortæl hvad madvaren får dig til at tænke på

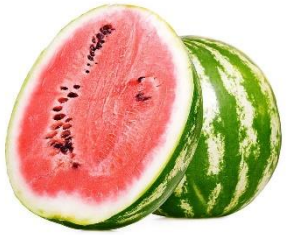
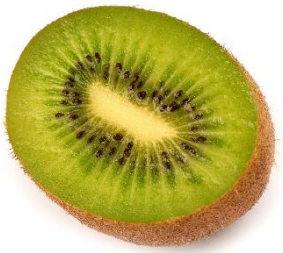
Beskriv madvaren med 2 ord

Beskriv hvordan madvaren smager

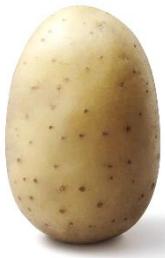
MARKED

SPISEKAMMER

·MAD·

 ÆBLE	 PÆRE	 BANAN	 APPELSIN	 MELON
 ANANAS	 KIRSEBÆR	 BLÅBÆR	 HINDBÆR	 JORDBÆR
 DADEL	 FIGEN	 GRAPEFRUGT	 CITRON	 KIWI

 MANGO	 BROCCOLI	 ROMANESCO BROCCOLI	 KVÆDE	 TRANEBÆR
 PAK CHOY	 GRØNKÅL	 DRAGEFRUGT	 TØRRET ABRIKOS	 AGURK
 GULEROD	 TOMAT	 KARTOFFEL	 PEBERFRUGT	 SPINAT

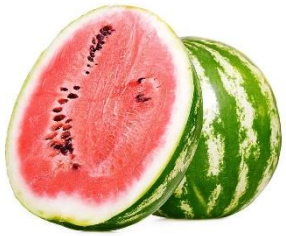
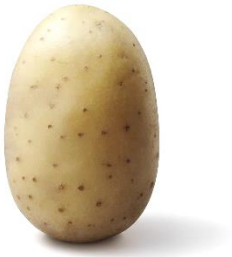
				
				
				

 SALAT	 MAJS	 ÆRTER	 SQUASH	 RØDKÅL
 RØDBEDE	 GRØNNE ASPARGES	 RADISE	 FENNIKEL	 MAJROE
 RABARBER	 CHAMPIGNON	 ROSENKÅL	 BLOMKÅL	 BØNNER

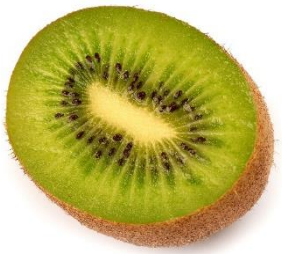
				
				
				

 BLADSELLERI	 GLASKÅL	 GRÆSKAR	 PALMEKÅL	 KNOLDSELLERI
 AUBERGINE	 CHILI	 INGEFÆR	 NEKTARIN	 FORÅRSLØG
 SØD KARTOFFEL	 LØG	 ROSIN	 VINDRUE	 AVOCADO

 ÆBLE	 PÆRE	 BANAN	 APPELSIN	 MELON
 ANANAS	 KIRSEBÆR	 BLOMKÅL	 CHAMPIGNON	 PEBERFRUGT
 SPINAT	 KARTOFFEL	 AVOCADO	 MAJS	 ÆRTER

 CITRON	 JORDBÆR	 AGURK	 TOMAT	 GULEROD
 MANGO	 SQUASH	 RØDBEDE	 RADISE	 BØNNER
 RØDKÅL	 SØD KARTOFFEL	 VINDRUER	 FORÅRSLØG	 KIWI