Smagning og drøftelse af eksisterende viden om is

Forfattere: Morten Christensen, Cathrine Terkelsen, Kathrine Pilgaard Ottosen, Frederik Bach Jensen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Smagsoplevelser, Is

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne smage på forskellige industrielt fremstillede is og blive i stand til at sætte deres egne ord på isens aroma, udseende, smag og tekstur. Formålet er både, at eleverne bliver bedre til at vurdere forskellige typer af industrifremstillede is, men også at de bliver bedre til at identificere og italesætte specifikke, relevante og æstetiske parametre i is, inden de selv skal fremstille is i køkkenet.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Introduktion til læreren**

Formålet med denne indledende issmagning er, at eleverne får reflekteret over samt italesat, hvad de på forhånd ved om is, og at de drøfter, hvad deres egne forventninger til is er.

Forud for undervisningen indkøbes forskellige industrielt fremstillede is, som eleverne kan smage på. Læreren vælger selv relevante is til smagningen (der bør dog indgå 2-4 forskellige smagsprøver på forskellige is). Eksempelvis kan eleverne smage på 4 slags vaniljeis fremstillet af forskellige producenter. Smagsprøverne skal danne afsæt for en fælles smagning og drøftelse af forforståelser og forventninger til is. Gem gerne emballagen til isene, så eleverne sidst i aktiviteten kan kigge på varedeklarationerne.

Hvis læreren har tid til at fremstille is forud for undervisningen, kan der fx fremstilles iscreme, parfait, frugtis og/eller sorbet, som eleverne også skal smage på, for at de opnår kendskab til de 4 klassiske istyper.

2 **Gruppevis: Indledende refleksioner**

Inddel eleverne i grupper, og del arket Issmagning ud til eleverne.

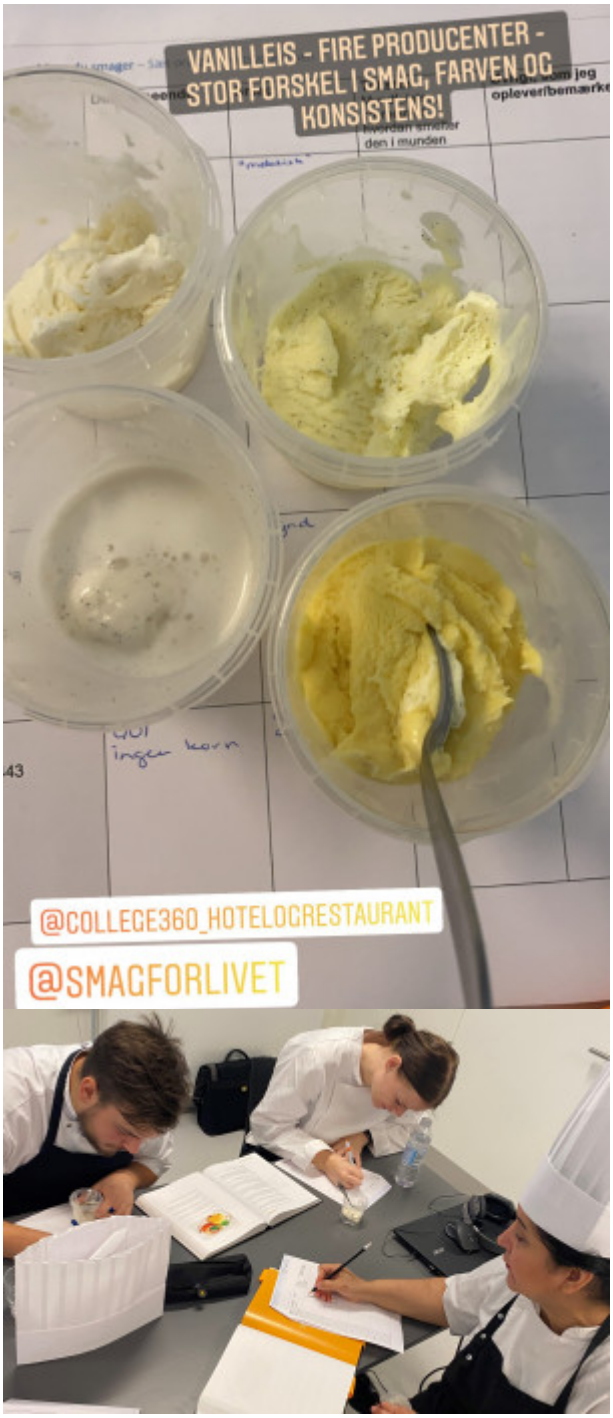
Imens læreren gør klar til smagningen, skal eleverne i mindre grupper drøfte og besvare de indledende spørgsmål, som er oplistet på arket.

Inden der smages på isen, samles der op på elevernes svar til de indledende spørgsmål. Formålet med opsamlingen er, at eleverne bliver opmærksomme på de relevante smagsparametre i skemaet, de nu selv skal til at fokusere på, når de smager.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

3 **Individuelt: Smagning**

Udlevér og smag på én is ad gangen. Giv eleverne god tid til at smage, og lad dem tage udgangspunkt i skemaet på det uddelte ark. Eleverne opfordres til at sidde individuelt, når de smager, så de kan fokusere på egen smagsoplevelse og notere stikord til den efterfølgende opsamling, hvor de deler deres oplevelser.



Fotos: Elever på College360 smager på vanlijeis fra fire forskellige producenter.

4 **Fælles opsamling på smagning**

Gennemgå de forskellige typer af is, og få eleverne til at italesætte de smagsindtryk, de fandt mest relevante. I kan med fordel tegne skemaet fra arket på tavlen og samle jeres smagsindtryk herpå. Denne opsamling kan der med fordel anvendes 30-45 minutter på, da det er helt essentielt, at eleverne bliver opmærksomme på forskellige æstetiske parametre i isen, og at de også bliver i stand til at sætte ord på smagen.
Italesæt den professionelle smag (hvad er forventningen til denne istype, og hvordan vurderer vi isen professionelt?). Spørg ind til, om eleverne selv oplevede det samme.

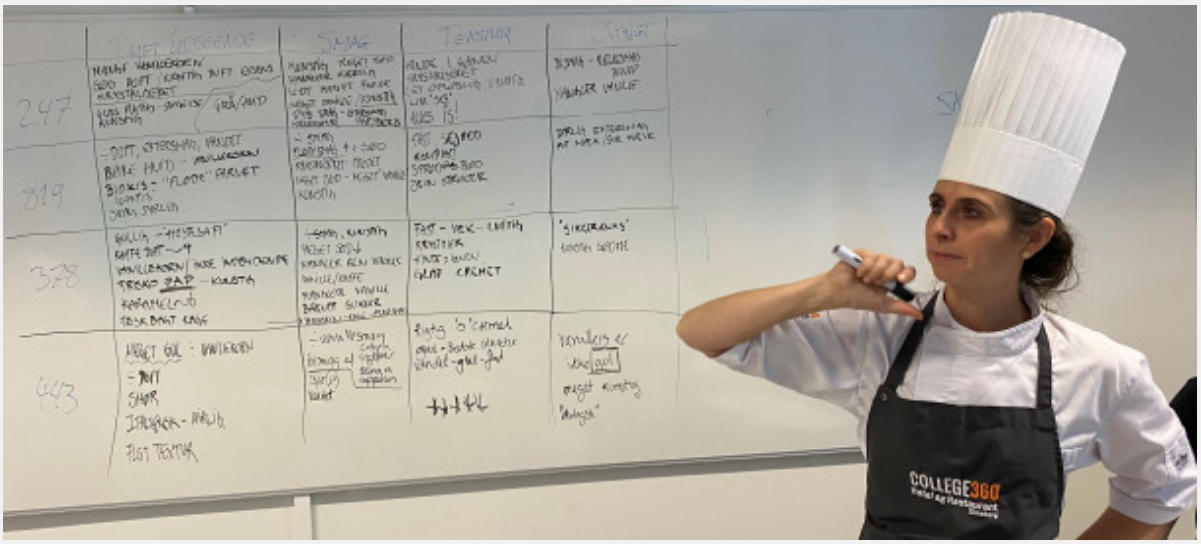


Foto: Elever på College360 afprøver isforløbet og sætter ord på smag, udseende, aroma og teksturen af fire forskellige is.

Inden eleverne får at vide, hvilke is, de smagte på, kan de tildeles emballagen fra de is, som de smagte på (eller en kopi af ingredienslisten). Gruppevis bedes eleverne om at gennemgå ingredienslisten. Med udgangspunkt i listen og elevernes smagsoplevelse skal de nu gætte på, hvilke is og ingredienslister der passer sammen. Lad eleverne begrunde deres gæt.

Forberedelser

Indkøb forskellige istyper, klargør smagsprøver og print elevark, der skal anvendes ved is-smagningen.

Læringsmål

- *Du opnår kendskab til forskellige typer af industrielt fremstillede is, og du bliver i stand til at sætte ord på isens udseende, aroma, smag og tekstur.*

Kopiark

Kopiark:
Elevark - is-smagning.pdf

Is-smagning

Før du smager – hvad ved du i forvejen om is?

- Nævn de forskellige typer af is, du kender.
- Har du selv prøvet at fremstillet is? Hvilke typer af is?
- Forklar din makker, hvad den perfekte is er for dig. Beskriv isens duft, smag og tekstur. Hvordan serveres isen?
- Hvilke forventninger har du til en is?

Mens du smager – Sæt ord på smagsoplevelsen

Istype	Udeende	Duft	Smag	Tekstur	Øvrigt
247					
819					
378					