

## Refleksionsspørgsmål før kortspillet

Herunder finder I en række spørgsmål, som I kan svare på inden I skal spille spillet.

- Hvad er umami? Hvilken relation har den til sød, bitter, sur og salt smag? Hvilke stoffer giver umami-smag?
- Hvad er aroma? Hvordan sanser vi aroma?
- Hvad menes der med teksturen af en fødevarer? Nævn nogle eksempler på forskellige teksturer?
- Spiller det visuelle (f.eks. anretning, farve osv.) ind i vores opfattelse af et måltid? Nævn nogle eksempler?

## Refleksionsspørgsmål efter kortspillet

Her kan I vælge at arbejde med alle spørgsmålene eller udvælge en række spørgsmål, der rammer jeres formål med spillet ind.

### Måltidstikkene

- Hvilke måltider fik I sammensat?
- Var der nogle kombinationer, som I blev overrasket over?
- Var der forskel på, hvor mange point hvert stik kunne give? Hvad er det et udtryk for?
- Var der nogle kombination, som I synes var underlige?
- Oplevede I, at nogle fødevarer passede godt eller bedre sammen end andre?
  - Hvis ja, hvordan det kan være?

### Umami

- Hvilke sammensætninger af fødevarer gav et højt udbytte af umami-point og umamisynergi (point fra excel/smartbord eller elevernes egen notering)?
  - Blev eleverne overrasket over nogle af sammensætningerne?
- Var der nogle af eleverne, der fik ekstra point i point-optællingen, ved at inkludere fødevarer, med en umami værdi under smagstærsklen (ofte frugt og grønt-kort)?
  - Hvorfor får man ekstra point (umami) herved?
  - Er det overhoved værd at inkludere fødevarer med en umami værdi under smagstærskelen (f.eks. frugt og grønt)? - Hvilke andre aspekter end umami kan fødevarer med en umami værdi under smagstærskelen give til et måltid?

### De andre kategorier

- Hvordan spillede aromaerne ind i dannelsen af måltiderne?
- Hvordan spillede udseende ind i dannelsen af måltiderne?
- Hvordan spillede tekstur ind i dannelsen af måltiderne?
- Hvordan spillede grundsmagene ind i dannelsen af måltiderne?
- Hvorfor er det vigtigt at have tekstur og udseende med?

- Hertil kan man diskutere hvordan man reelt smager og opfatter et måltid. Smager man kun med tungene og næsen? Eller er ens opfattelse af smag også påvirket af hvordan det føles i munden og hvordan det ser ud i vores øjne?

### Helheden af måltidet

- Hvorfor er det vigtigt at være opmærksom på flere af disse parametre (dvs. at vi "smager" med alle sanserne), når man udvikler og sammensætter et måltid?
- Hvad kan vi bruge denne viden til?
- Har I lyst til at afprøve nogle af de måltider, som I fik som stik i spillet?
  - Eleverne kan herunder opfordres til at afprøve nogle af fødevarekombinationerne derhjemme, enten næste gang de smører madpakke, bestiller topping på en pizza eller laver aftenmas til familien. Spillet kan også danne grundlag for madlavning i madkundsk