

Artikel og video: Umami: Sådan får du mere velsmag i din mad

Forfattere: Eva Rymann

Info: Artiklen er skrevet på baggrund af bogen 'UMAMI. Gourmetaben & den femte smag' af Ole G. Mouritsen (centerleder i Smag for Livet, professor i gastrofysik, dr. scient.) og Klavs Styrbæk (kok, restaurantindehaver og kursusholder)

Faglige temaer: De fem grundsmage, Umami, Tilsmagning

Introduktion:

Når vi laver mad og synes, den mangler smag, er det ofte umami, der mangler. Her får du tips til at få smagen af umami frem.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder