

Plakat: Dit smagskit i køkkenet (kun print-selv)

Forfattere: Maria Fast Lindegaard

Introduktion:

Måske er der ingredienser i opskrifterne, du ikke har. Det er ikke altid nødvendigt at løbe ud og købe dem, for der er garanteret andre ingredienser, som kan bruges i stedet. Find inspiration til dit basis-smagskit på plakaten her, og bliv samtidig klog på, hvilke grundsmage de repræsenterer.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

[Dit smagekit i køkkenet.pdf](#)

IDÉKATALOG

DIT SMAGSKIT I KØKKENET

Smager maden af ingenting?

Måske smager den sådan okay, men der mangler et eller andet, før at du er rigtig tilfreds.

Det kan være, at balancen ikke er, som den skal være.

Måske mangler måltidet salt, syre, lidt sødme eller noget helt andet.

Spørg dig selv: Hvad er det, der mangler?

Hvad har jeg i mit køkken, som kan give den smag, jeg søger?

Husk at smage til med ingredienser, der matcher måltidets stil og udtryk.

Brug fx lime som det sure i det asiatiske køkken, og en æblecidereddike i det nordiske.

DE SØDE



DE SURE



DE SALTE



DE BITRE



UMM.. UMAMI



DE STÆRKE



GRUNDSMAGENES PÅVIRKNING



SMAG for LIVET

ABSALON
PROFESSIONSHØJSKOLEN
ABSALON

**NORDEA
FONDEN**
Vi støtter gode liv