Æblets smag og forskellige sorter

Forfattere: Kirsten Marie Pedersen, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Æbler, Smagsoplevelser
Kompetenceområder: Madlavning



Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne få kendskab til og viden om æblet, forskellige æblesorter og æblets opbygning. Eleverne skal undersøge æblets smag ud fra de fem grundsmage og udvikle en oversigt over retter, drikke og snacks med æbler. Aktiviteten er grundlag for, at eleverne i aktivitet 2 kan undersøge og vurdere æblets smag sammen med smage fra krydderier, krydderurter og råvarer og i aktivitet 3 kan udvikle eller omfortolke en ret med æbler.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

1 **Introduktion og undersøgelse af æblesorters smage:**

Læreren præsenterer eleverne for tre æblesorter: fx *Ingrid Marie, Golden Delicious og Elstar.* Æblerne bliver lagt i grupper på et bord.

"Her på bordet ligger der tre forskellige slags æbler. Man kalder det for æblesorter. Er der nogen, som kender navnet på en æblesort?..."

2 Eleverne inddeles i grupper på tre, og hver elev får tildelt ét æble. Det er vigtigt, at gruppens medlemmer tildeles et æble af hver sort, således at hver gruppe har tre æbler, som repræsenterer hver af de tre æblesorter.

3 Uddel kopiark 1. Eleverne undersøger nu deres æble hver især. Deres observationer og erkendelser skrives ind i arket (kopiark 1). Når de skal til at smage, skæres æblet i både, så der også bliver smagsprøver til de øvrige gruppemedlemmer, som skal smage lidt senere.

Læreren går rundt mellem grupperne, taler med eleverne og støtter gennem samtale elevernes sproglige beskrivelser.

4 I grupperne taler eleverne om de tre æblesorters smag. *Er der forskel på æblernes smag? Har vi brugt forskellige ord, og hvorfor?* Smag på hinandens æbler. *Hvordan sætter man ord på den forskel?*

"I skal nu smage på hinandens æbler og diskutere, om der er forskel på smagen af de tre æblesorter. Måske er der fx forskel på æblernes sødme? Prøv at sammenligne de ord, som I har brugt til at beskrive smagen? Start fx fra oven af jeres kopiark og tal om de ord, som I har brugt til at beskrive æblernes duft – er der forskel på disse?"

5 Hver elev tildeles en post-it-seddel og vælger 1-3 ord fra hver kategori (kopiark 1), som skrives på deres post-it. Læreren hænger tre A3 ark op i klassen, som repræsenterer hver æblesort. Eleverne klistrer deres post-it-sedler på plakaterne, som matcher deres æblesort. Plakaten kan bruges ved aktivitet 2 og aktivitet 3.

6 I plenum tales om undersøgelsen og om forskellen på de tre æblesorter. Læreren kan forklare, at Elstar er en krydsning mellem Ingrid Marie og Golden Delicious.

7 **Undersøgelse af æblets anvendelsesmuligheder og retter med æbler:**

På baggrund af analysen skal eleverne nu udvikle en oversigt over de retter, drikke, snack eller andet, som æblet bruges til. Læreren støtter elevernes arbejde med oversigten gennem samtale. Opgaven kan understøttes med billeder af retter eller filmklip med æbler. Eleverne kan bruge internettet til søgning. Hver gruppe udformer en oversigt ud fra skemaet i kopiark 2.

Forslag til dialogspørgsmål:

- Hvornår spiste I sidst en ret med æbler?
- Var det en salat?
- Var det en dessert?
- Hvem i din familie laver mad med æbler, og hvilken ret laver de?

8 Klik her for at springe videre til aktivitet 2 i forløbet om æbler.

Forberedelser

- Print kopiark 1 – der skal være nok til hver elev
- Print kopiark 2 – der skal være ét til hver gruppe.
- 3 stk. A3-ark (hvidt karton)
- Post it-sedler – der skal være én post-it til hver elev.

Aktiviteten bør indgå i årsplanen om efteråret eller vinteren, hvor danske æbler er i sæson.

Klassen kan besøge en æbleplantage og selv plukke æbler eller besøge en klassekammerat, der har et æbletræ. Ved besøget kan der sættes fokus på, hvorfor Danmark er et af de bedste steder at dyrke æbler, der har en nuanceret smag (se mere under uddybende).

Indkøb

Æblesorterne: Ingrid Marie, Golden Delicious og Elstar. Andre sorter kan også anvendes. Antal afhængig af klassen størrelse, men der skal minimum være ét æble til hver elev. Kopiark er tilpasset til, at øvrige æblesorter kan tilføjes.

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne få kendskab til og viden om æblet, forskellige æblesorter og æblets opbygning. Eleverne skal undersøge æblets smag ud fra de fem grundsmage og udvikle en oversigt over retter, drikke og snacks med æbler.

Aktiviteten er grundlag for, at eleverne i aktivitet 2 kan undersøge og vurdere æblet smag sammen med smage fra krydderier, krydderurter og råvarer og i aktivitet 3 kan udvikle eller omfortolke en ret med æbler.

Over for eleverne kan følgende læringsmål tydeliggøres:

- At du kan undersøge æblets smag.
- At du kan beskrive æblets smag – herunder grundsmage, konsistens og aroma.
- At du kan kende forskellige æblesorter.
- At du kan vurdere forskellen på forskellige æblesorters smag.

Fra Fælles Mål sigtes mod følgende færdigheds- og vidensmål:

Kompetenceområde: Fødevarebevidsthed

Råvarekendskab:

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

Kompetenceområdet: Madlavning

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma

Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma

Uddybende

Vildæbler har været kendt i Danmark siden oldtiden, det viser fund fra bopladser.

Vildæbler har en sur smag. Kilder viser, at man i Danmark begyndte at dyrke æbler med en sød smag i middelalderen. Æblerne var attraktive og blev dyrket i frugthaver, som blev kaldt abildgårde. Senere oprettede konger og adelen større haver med æbler. Æblerne var populære. De kunne holde sig i lang tid, kunne tørres eller gemmes som most. Æblerne var også en slags medicin. Det er stadig et godt råd at spise revne æbler efter opkastning.

Landbrugs- og skolereformer samt oprettelse af haveforeninger var årsag til, at æbletræer blev plantet og dyrket på gårde, i haver og kolonihaver. På universiteterne blev der oprettet særlige afdelinger, der forsker i æblet og æblesorter. Frugthaven Pometer, der ligger ved Taastrup, hører under Københavns Universitet.

Det danske klima med kolde vintre, et forår med lidt frost i den periode hvor æbletræerne blomstrer samt en varm sommer, giver æbler med en god balance mellem den søde, sure og bitre smag.

Mange af de gamle æblesorter, som fx Bodil Neergaard og Pederstup, bliver kun dyrket i de private haver.

De nye æblesorter som Elstar, Aroma, Jonagold og de gamle sorter som Gråsten, Ingrid Marie og Belle de Boskoop bliver dyrket i plantager og solgt i butikker.

Ingrid Marie-æblet

Ingrid Marie-æblet er en fynsk æblesort. Æblerne er flotte, røde og faste og bliver plukket midt i oktober. Ingrid Marie æblerne holder sig godt, når de bliver opbevaret kølig.

Æblet er opkaldt efter lærer Carl Madsens datter Ingrid Marie, der døde i 1908. Omkring 1910 opdagede Carl Madsen et lille træ i sin have. Fem år efter bar træet æbler for første gang, og æblet fik navnet Ingrid Marie til minde om datteren. I 1959 blev træet fredet. De sidste rester af træet kan ses i lærer Madsen have I Høed, nær Glamsbjerg på Fyn.

Yderligere æble-aktiviteter

Arbejd mere med æblets smag i dansk i aktiviteten Æble-haiku.

Arbejd mere med æblet i kristendom i aktiviteten Lidt for lækkert – Æblet, syndefaldet og smagen.

Vi kan i øvrigt anbefale følgende øvrig litteratur om æbler

Else Marie Boyhus (2004). *Æbler i det danske køkken*. Lindhardt og Ringhof
Karen Syberg (2007). *Æblets fortælling*. People's Press.

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1. Aktivitet 1. (Layoutet).pdf
Kopiark 2. Aktivitet 1. (Layoutet).pdf

SMAG for LIVET

Beskriv smagen af et æble

Før du smager i munden:



Brug din synssans: Vælg et æble. Tegn æblet, og sæt navne på tegningen (fx stilk osv…). Hvilke dele af æblet kan du spise? Beskriv hvad du ser? (farve, form, friskhed…) Fx skinnende, plettet, grønt, stilk…



Brug din følesans: Brug dine hænder til at beskrive, hvordan æblet føles udenpå? Fx glat, ru, fedtet…



Brug din lugtesans: Beskriv hvordan æblet dufter. Fx blomsterduft, sødt… Minder duften dig om noget?

Når du tager en bid:



Brug din høresans: Tag en bid af æblet, og beskriv den lyd, der kommer. Hvad fortæller denne lyd dig? Er den knasende, knitrende eller…



Brug din følesans i munden: Tag en bid, og beskriv hvordan æblet føles inde i munden. Er det glat, melet, hård, blød, saftig, tør, ru…?

SMAG for LIVET



Brug din smagssans i munden: Smag på æblet. Beskriv hvilke grundsmage, som du kan smage. Er smagen sur, sød, salt, bitter eller umami? Hvis det er svært, så hold dig for næsen imens. Skriv din vurdering ind i skemaet herunder.

Hvis æblet smager lidt sødt, skal du markere et felt i søjlen over sød. Hvis æblet smager meget surt, skal du markere 3 felter i søjlen sur. Se eksempel herunder, og udfyld selv de næste skemaer

Eksempel					
		■			
		■			
	■	■			
Grundsmag	**Sød**	**Sur**	**Salt**	**Bitter**	**Umami**

Mit æble					
Grundsmag	**Sød**	**Sur**	**Salt**	**Bitter**	**Umami**

Ingrid Marie					
Grundsmag	**Sød**	**Sur**	**Salt**	**Bitter**	**Umami**

Golden Delicious					
Grundsmag	**Sød**	**Sur**	**Salt**	**Bitter**	**Umami**

Elstar					
Grundsmag	**Sød**	**Sur**	**Salt**	**Bitter**	**Umami**

Æblesort:_____					
Grundsmag	**Sød**	**Sur**	**Salt**	**Bitter**	**Umami**

Æblesort: _____					
Grundsmag	**Sød**	**Sur**	**Salt**	**Bitter**	**Umami**

SMAG for LIVET

Hvad kan æblet bruges til?

Find mange retter, drikke, snacks eller andet, som æblet kan bruges til.
Lav en oversigt i skemaet herunder.

Retter *– hovedret, desserter, salater*	**Drikke**	**Snacks**	**Andet** *Fx syltetøj*

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv