

Opfind din egen drik

Forfattere: Diverse forfattere

Redaktør: Cathrine Terkelsen, Thomas Brahe

Info: Aktiviteten er udviklet af lærerstuderende i faget madkundskab på læreruddannelsen, UCL, i forbindelse med Forskningens Døgn 2015.

Faglige temaer: Smagens fysiologi, Smagssansen, De fem grundsmage, Tilsmagning

Kompetenceområder: Madlavning



Introduktion:

I denne aktivitet skal eleverne tilegne sig viden om de 5 grundsmage og lære, hvordan man kan anvende fødevarer, som repræsenterer grundsmagene, til at tilsmage maden. I denne aktivitet skal eleverne tilsmage deres egen drik (juice).

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- 1 Introducér eleverne til [de 5 grundsmage](#) (surt, salt, sødt, bitter og umami), hvis de ikke har kendskab til disse. Tag evt. udgangspunkt i [plakaten](#).
(Du kan læse mere om grundsmagene i [denne artikel](#))
- 2 Saml klassen rundt om et bord, hvor de ingredienser, eleverne skal bruge til tilsugning af deres drik, står. Se mere under [forberedelse](#).

"Kender I nogle af disse ingredienser? Bruger I dem derhjemme? Hvad bruger I dem til? Hvad smager de af? Ja, de smager nemlig lidt forskelligt – nogle smager surt, andre sødt (osv.) Om lidt skal vi smage på dem for at finde ud af, hvad de smager af."
- 3 Del et glas ud til hver elev.
- 4 Inddel eleverne i par.
- 5 Eleverne skal smage på de forskellige fødevarer og diskutere, hvilken/hvilke grundsmage som de repræsenterer.



"Nu, vil jeg faktisk gerne bede jer om alle sammen at smage på de forskellige fødevarer, vi har stående. Og så skal I sætte ord på smagen."

6 Saml op i plenum. Lav fx en oversigt på tavlen i fællesskab med eleverne, der kan synliggøre hvilke grundsmage, ingredienserne repræsenterer.

7 Drøft med eleverne, hvad en god juice er – hvordan smager den mon?

"Ok, jeg vil gerne røbe for jer, at det, vi skal nu, er at blande en juice – og I får alle sammen lov til at prøve at lave en. Men først har jeg brug for jeres hjælp. Hvis jeg nu gerne vil blande en rigtig lækker juice – hvad kan jeg mon så komme I? Lad os sige, at jeg rigtig godt kan lide en juice, som smager lidt surt, hvilke af disse ingredienser kunne jeg så blande i? Men hvis jeg også godt kan lide, at juicen smager lidt bittert... Hvad kunne jeg mon så blande i? Ja, fx noget grapejuice..."

8 Bed eleverne om at fylde deres glas $\frac{1}{2}$ op med æblejuice eller appelsinjuice.

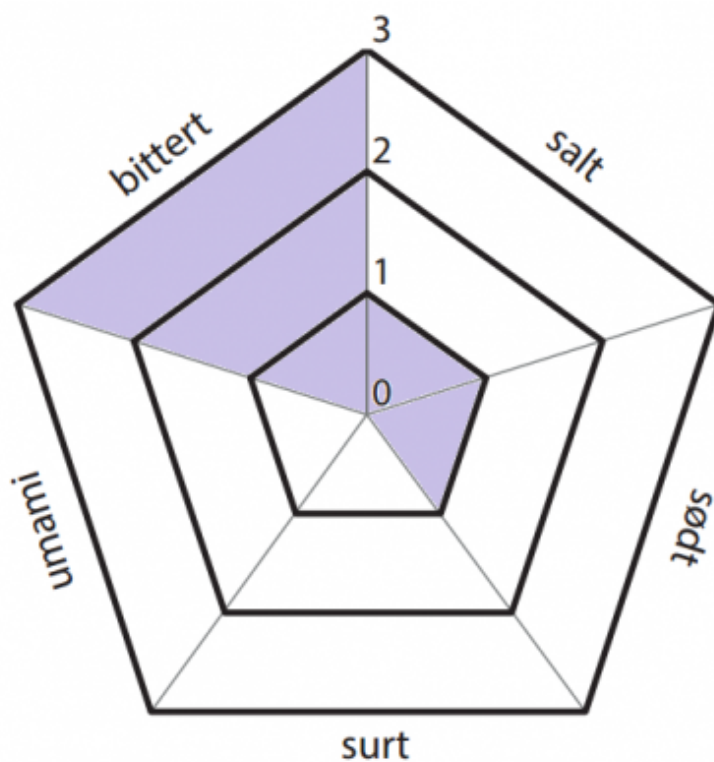
"Nu vil jeg rigtig gerne have, at I lige starter med at hælde lidt juice op i jeres glas. I må selv

bestemme, om det skal være æblejuicen eller appelsinjuicen – glasset skal bare fyldes halvt op."

- 9 Bed eleverne om at tage en lille tår af juicen og smage på den. Diskuter i plenum, hvilken smag æblejuice kontra appelsinjuice har.



- 10 Del [kopiark 1](#) ud, og bed eleverne om at eksperimentere sig frem til en drik, som de synes smager rigtig godt. De skal eksperimentere ved at tilsmage drikken med de ingredienser, som står fremme, og som de lige har smagt på.
I punkt 1 på kopiarket kan eleverne evt. opfordres til at tegne streger inde i glasset, som synliggør, hvor meget de tilsætter af de forskellige ingredienser til glasset.



- 12 Bed eleverne om at finde på et navn, som passer godt til smagen af den endelige drik (punkt 3 på [kopiark 1](#)). Efterfølgende skal de begrunde over for en makker, hvorfor netop dette navn matcher deres drik.



Forberedelser

Indkøb:

- æblejuice (sødt/surt)
- appelsinjuice (sødt/surt)
- sukker (sødt)
- salt
- tomatjuice (umami)
- grapejuice (bittert)
- citroner (surt) (eller citronsaft)



Ingredienserne kan evt. erstattes med andre fødevarer.

Køb mest æblejuice og appelsinjuice, da der ca. skal være til 1 glas pr. elev. De øvrige ingredienser skal anvendes til tilsmagning af drikken, og disse behøver derfor ikke at købes ind i lige så store mængder.

Udprint [plakaten](#) med de 5 grundmage.

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne tilegne sig viden om de 5 grundsmage og lære, hvordan man kan anvende fødevarer, som repræsenterer grundsmagene, til at tilsmage maden. I denne aktivitet skal eleverne tilsmage deres egen drik (juice).

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Fra kompetenceområdet *madlavning* i madkundskab:

- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser

- Eleven har viden om sanselighed
- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven kan tilsmage og krydre maden
- Eleven har viden om tilsugning og kryddring

Uddybende

I [denne baggrundsartikel](#) kan du læse mere om grundsmagene.

Kopiark

Kopiark:

[Kend de 5 grundsmage.pdf](#)

[Kopiark 1 layoutet.pdf](#)

[Kopiark 2 layoutet.pdf](#)



Kend de 5 grundsmage



Umami



Salt



Sød



Sur

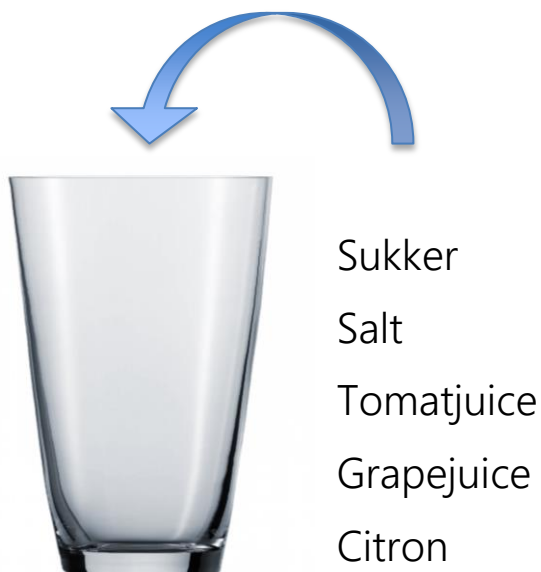


Bitter

Opfind din egen drik

Opfind din egen drik ved at smage juicen til. Prøv dig frem!

- 1) Tegn streger inde i glasset, som viser, hvor meget du tilsætter.

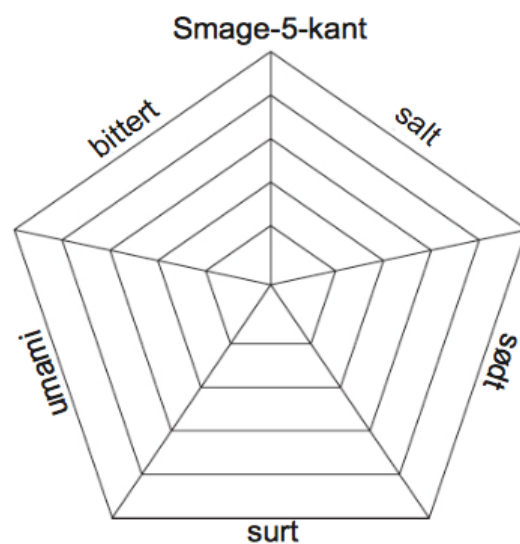


- 2) Udfyld *smage-5-kanten* for din drik.
Hvordan smager drikken?

- 3) Find på et passende navn til din drik.

Min drik hedder:

Hvorfor passer dette navn godt til din drik?

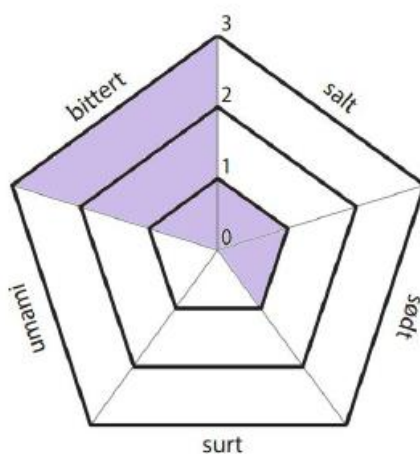


Smage-5-kanten

Herunder kan du se et eksempel på, hvordan *smage-5-kanten* kan udfyldes.

Smage-5-kanten kan anvendes som værktøj til at vurdere, hvilke grundsmage man kan smage i den pågældende ret eller fødevarer.

Denne smage-5-kant er udfyldt på baggrund af en smagsoplevelse med et stykke mørk chokolade.



Smagen af mørk chokolade