

Gratis online og trykte undervisningsmaterialer til MADKUNDSKAB

Fag med Smag er Smag for Livets læringsunivers rettet til dig som lærer. Det indeholder komplette, didaktiserede undervisningsforløb inden for en bred vifte af grundskolens fag og de tilhørende kompetenceområder. I denne flyer er der særlig fokus på Madkundskab, både det obligatoriske fag og valgfaget med prøve.

Smagen inddrages i materialerne som et stærkt didaktisk redskab til at åbne elevernes øjne og motivation for arbejdet med fagets faglige elementer. Således er smagen ikke blot noget, man skal lære noget om, men også noget man lærer med eller gennem.

I Fag med Smag finder du også fysiske læremidler til din madkundskabsundervisning. Download dem selv eller bestil gratis på kontakt@smagforlivet.dk.

Prøv f.eks. **Smagsriget**, et spil om madmod, **Metodekort**, et kortsæt om 32 tilberedningsmetoder, som eleverne kan tage med i køkkenet, eller **Smagsdimensionskort**, som kan bruges til værdireflekterede diskussioner om, hvorfor vi vælger at spise, som vi gør. Eller understøt det faglige arbejde med **plakater om grundsmage, sanserne og det grønne, vi spiser**.



Se videoer med eleverne Her finder du blandt andet film om:

- ▶ Hver af de fem grundsmage – og det stærke
- ▶ Hvordan vi bruger alle sanser, når vi smager
- ▶ Hvordan man kan sanke spiselige planter i den danske natur
- ▶ Løgets vej fra jord til bord
- ▶ At smag skaber fællesskaber



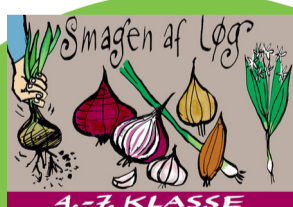
Hvem står bag?

Fag med Smag er udviklet af undervisere, forskere og praktikere fra forsknings- og formidlingscentret Smag for Livet, et samarbejde mellem en række uddannelsesinstitutioner forankret i UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole. Her bruges smagen som indgang til læring i alle fag, og såvel pædagogik, antropologi og læring som sensorik, gastrofysik og madhåndværk er repræsenteret. Centret forsker i, hvordan smagen kan bruges til meget mere end at lave mad og spise den, f.eks. viden om naturvidenskab, forståelse af kulturelle fællesskaber og kompetence til at tage bevidst stilling til, hvad vi spiser. Smagen kan som æstetisk drivkraft bidrage til nye erkendelsesformer og skabe mere varige spor af læring.

Prøv f.eks. disse forløb



Tegn, smag og sans for De 5 grundsmage, få erfaring med, at vi smager med alle sanser og bliv bevidst om, hvordan smagen virker.



Runde, ovale, tykke og tynde. Hvide, røde, grønne og brune. Og lige til at græde over. Her eksperimenteres med løg i alle afskyninger – og i nye retter.



Brændende kærlighed er ikke kun en populær og velsmagende ret, den er også knyttet til minder, madhistorie og smagens fysiologi.



Hvordan smager syre? Surt! Her sanseliggøres pH i et tværfagligt forløb med Fysik/Kemi. Prøv f.eks. at bruge det sure til tilsugning – og tilberedning.



DANSK Brug smagsoplevelser som udgangspunkt for skriveprocesser og tekstproduktion i dansk. Bliv klogere på både sprog, tekster og egen smag.



FYSIK/KEMI Mayonnaise føles cremet i munden. Men hvad er det mon, som på molekylært niveau giver mayonnaisen den lækre mundfølelse?