

Sensoriske fænomener

Lærerark

Formålet med denne øvelse er, at eleverne bliver bekendte med sensoriske fænomener:

1. Adaptation/tilvænning
2. Undertrykkelse i blandinger
3. Frigørelse fra undertrykkelse

De skal smage og vurdere mælkedrikke med vanilje og kanel. Til øvelsen skal der forberedes mælkedrikke, glas til smagsprøver og duftglas. Det kan gøres inden undervisningen, men vi anbefaler, at eleverne hjælper med at gøre klar til smagningen.

Opskrift og fremgangsmåde for mælkedrikke

Kanel milkshake Variant A	Vanilje milkshake Variant B	Blanding Variant C
1 L sødmælk 30g flormelis, siet 1 tsk strøgen kanel	1 L sødmælk 30g flormelis, siet 2 tsk strøgen vaniljesukker	0,5 L kanel milkshake (variant A) 0,5 L vanilje milkshake (variant B)

1 liter af hver variant er nok til at 30 elever får en smagsprøve i et snapseglas

Mælken afmåles i målebæger, og der tilsættes den angivne mængde kanel eller vanilje. Pisk kanel og vanilje ind i mælken, så partiklerne fordeles ligeligt.

Forberedelse af glas til smagsprøver

Hver elev skal have 3 glas: Et markeret A, et markeret B og et markeret C.

Forberedelse af duftglas

Hver elev skal have 2 duftglas: 1 med vanilje(sukker) og 1 med kanel.

Tilsæt ca. ½ tsk vaniljesukker til et snapseglas og ca. ½ tsk kanel til et andet snapseglas. Lav et antal af hvert duftglas, der svarer til antallet af elever.

Forberedelse til smagning. Hver elev skal have:

- 1 svarark
- 1 kuglepind/blyant
- 1 glas med vand
- 1 duftglas med kanel
- 1 duftglas med vanilje
- Smagsprøverne A, B og C
- Evt. 1 spytbæger