

Om kortene

Teksturkort er et læremiddel til læring om smag.

På kortene findes typiske beskrivelser af madens mundfølelse forklaret med det underliggende naturvidenskabelige fænomen eller definition.



Kort vejledning

Indkøb madvarer med forskellige mundfølelser. Dan hold af 2-3 personer og smag på madvarerne enkeltvis. Brug teksturkortene og diskutér hvilke mundfølelser, der kendetegner de enkelte madvarer. Brug gerne flere beskrivelser for hver madvare.

Diskutér sammen om det er de samme udtryk vi bruger til at beskrive mundfølelsen.

Plastisk eller elastisk

Ordene beskriver, hvor god maden er til at "holde på formen".

Hvis maden ikke går istykker, men ændrer form efter man har trykket på den eller trukket i den, så er den plastisk. Hvis maden igen får samme form efter man har trykket på den eller trukket i den, så er den elastisk.

Eksempler på mad med tydelig mundfølelse

Elastisk mad:

Vingummi, skumfiduser, gelé, skærest

Plastisk mad:

Banan, kogte bløde grøntsager, nougat, smør, smelteost

Tyndflydende væsker:

Vand, eddike, mælk, kaffe

Tykkflydende væsker:

Honning, sovs, olie, ketchup, mayonnaise

Klistret mad:

Peanutbutter, sirup, karamel, candyfloss

Tør mad:

Kiks

Våd, saftig, fugtig mad:

Agurk, vandmelon, kogt grøntsag, appelsin

Fiberagtig eller trådet mad:

Græskar, bladselleri, kogt kylling, asparges

Krystallinsk mad:

Sodavandsis, flagesalt, sukker

Blød mad:

Honningmelon, avocado, yoghurt, flødeskum

Fast eller hård mad:

Bolcher, nødder, parmesanost

Sprød mad:

Flæskesvær, frisk salat, småkage, marengs, brødskorpe, frisk æble

Grov, kornet mad:

Müsli, hakkede mandler

Grynet mad:

Hummus, gammel mælk

Cremet mad:

Flødeis, mayonnaise, creme fraiche

Knasende, smuldrende:

Cookies

Sej mad:

Tørret bacon, beef jerky

Mør mad:

Kogt fisk eller kød, kogte grøntsager

Melet mad:

Melboller, overkogt pasta

Klæg mad:

Romkugle

Olieagtig eller fedtet mad:

Spegepølse, olie, smør

Lærervejledning om brug og gratis download af kort på www.smagforlivet.dk

Tyndflydende eller tykkflydende

Ordene beskriver viskositeten af væskeagtig mad, dvs. hvor god maden er til at "løbe".

Går det hurtigt er den tyndflydende, går det langsomt, er den derimod tykkflydende.

Vådt, saftigt, fugtigt, tørt eller melet

Ordene beskriver madens evne til at frigive vand eller suge vand til sig.

Frigiver maden vand, kalder man den typisk våd, saftig eller fugtig afhængigt af hvor meget vand, der frigives. Hvis maden suger (mund) vandet til sig, føles den tør. Melet mad føles både tør og pulveragtig.

Fiberagtigt, trådet eller krystallinsk

Ordene beskriver formen af madens små dele.

Er madens dele bøjelige og aflange, kalder man dem trådede eller fiberagtige. Føles delene både små, faste og kantede, kalder man dem typisk krystallinske.

Blød, hård, fast eller sprød

Ordene hænger sammen med de kræfter, man skal bruge for at få den til at ændre form.

Blød mad kræver få kræfter at få til at ændre form. Hård eller fast mad, kræver flere kræfter at få til at ændre form. Hård mad, der knækker og larmer, kaldes typisk sprød.

Kornet, groft, grynet eller cremet

Ordene beskriver teksturen ved forskellige størrelser af madens små dele.

Grov, kornet mad består af større dele, man tydeligt kan føle i munden.

Grynet mad består af små dele.

Cremet mad er, når delene bliver så små, at de ikke kan mærkes enkeltvis i munden.

Knasende, smuldrende, mør, sej, melet eller klæg

Ordene beskriver, hvordan maden falder fra hinanden

Hård mad, der let falder fra hinanden, er knasende eller smuldrende.

Blød mad, der nemt kan adskilles, er mør. Er maden blød, men kan ikke skilles, er den sej.

Klæg eller klistret

Ordene beskriver, hvor godt maden hænger sammen eller klæber til omgivelserne

Klæg mad er fugtig og god til at hænge sammen med sig selv.

Klistret mad klæber fast på fx tungen eller ganen, og den går i stykker, hvis man prøver at fjerne den.

Olieagtig eller fedtet

Ordene beskriver, hvordan maden afgiver fedt til omgivelserne

Afgiver maden fedt eller olie i munden og føles det som om, der er en glat belægning på tungen eller ganen, er den fedtet eller olieagtig.

Er det, der afgives fast fedtstof kaldes det typisk fedtet, er det flydende kaldes det olieagtigt.

brug af kort: print kortene i to-sidet A3 på så kraftigt papir som muligt.



