

Manual SMAGforKARTOFFEL-workshop

Nedenstående er supplement til Power Point præsentationer samt lærer- og elevvejledninger "Smag for Kartoffel", Bacheloropgave af Janne Budek og Jacqueline Borgquist, Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed [https://www.ucviden.dk/student-portal/da/studentprojects/smag-for-kartoffel\(14fe3621-be05-41f7-b6ba-64bd82aadb7f\).html](https://www.ucviden.dk/student-portal/da/studentprojects/smag-for-kartoffel(14fe3621-be05-41f7-b6ba-64bd82aadb7f).html))

Smag for Livet vejledere: Projektleder Anette Kamuk: akm@ucsj.dk; Lektor Agnete Hoffmeyer aho@ucsj.dk Lektor UCSJ, Ph.d. stud. Rikke Højer rho@ucsj.dk.

Formål med workshop

Formålet med denne workshop er, med kartofflen som middel, at skabe læring om anvendelse af kartofflen, bæredygtighed og smag gennem dialog og tilsmagning af en neutral kartoffelsuppe med forskellige smagelementer.

Tidsforbrug: 1 lektion (evt. op til 3 lektioner afhængig af deltagerantal og forberedelse, hvis mindre forberedelse skal der anvendes flere lektioner, hvor børnene så selv er med til de forberedende aktiviteter)

Madkundskabslokale eller lignende køkkenlokale.

Materialer: kartofler, persillerødder, grønsagsbouillon, porrer, tabasco, æbleeddike, fløde, sukker og salt. Desuden: 1 gryde pr. gruppe af 5 personer. stavblendere, skeer evt. engangsskeer og smagspipetter. Tilsmagning af suppen kan udvides ved at tilføje ingredienser med kraftigere umamismag (kraftig oksefond/bouillon, soyasauce eller suppen kan herudover suppleres med ingredienser som tang, asparges, svampe eller ost for yderligere at fremhæve umamismagen)

Forberedende aktiviteter: Indkøb og tilberedning af kartoffelgrundsuppe. Opstilling og klargøring af suppe og tilsmagningsingredienser.

Forberedelse: Evt. læsning af lærervejledning.

Revideret af Agnete Hoffmeyer, juni 2015

Velkomst: Formålet med denne workshop er at skabe læring om smag og tilsmagning, samt om råvaren kartoffel. Kartoffel som råvare introduceres samt de 5 grundsmage.

Øvelse 1:

Eleverne deles ud i grupper med 5-6 ved hver deres underviser og køkkenstation.



Instruktion: I kan lige smage grundsuppen.

Er det noget I spiser normalt?
Hvordan synes I det smager?
Hvordan er konsistensen?

Revideret af Agnete Hoffmeyer, juni 2015



Eleverne skal med te-skeer og pipetter tilsætte forskellige smage (tabasco, eddike, fløde, salt og sukker) til suppen – og undervejs smage på den.



Revideret af Agnete Hoffmeyer, juni 2015

Hvis den kommer til at smage for meget af et eller andet, så den ikke smager godt, bliver de bedt om at komme med forslag til, hvordan ingredienserne kan opveje hinandens smag. Hvis de ikke har svar eller kan svare på det kommer læreren med forslag, der kan afprøves.

Der spørges til suppens smag undervejs - f.eks.:

Hvad smager I, når I smager nu?

Hvad tror I saltet gør?

Hvad kan man så gøre?

Hvad kan tage den salte smag?

Er suppen godt tilsmagt nu?

Hvad synes I nu?

Kan I smage flere ingredienser fra suppen?

Kan I beskrive smagen?

Mundfølelsen?

Herudover skal facilitator føre en dialog om tilsmagningen ude i grupperne fx vha spørgsmålene:

- Hvordan synes du/I, at det smager?
- Hvad kan du/I godt lide ved smagen?
- Hvad kan du/I ikke lide ved smagen?
- Hvad synes du/I, at der mangler for at det smager, som du/I synes at det skal smage?
- Hvad minder det dig/jer om?
- Hvad kan gøres anderledes, hvis du/I skulle lave det derhjemme?
- Hvis du/I ikke kan lide suppen, hvad kan så gøre anderledes en anden gang, for at forbedre den?
- Hvordan smager umami?
- Hvad kan du tilsætte for at tilføje umamismag?

Aldersgruppen kan have svært ved at italesætte smag og tilsmagning, her er det facilitatorens opgave ude i grupperne at motivere til dette.

Øvelse 2:

Instruktion: prøv at gå rundt og smage de andres, og find ud af, hvad I kan lide og hvorfor I kan lide det...

Eleverne går aktivt rundt og prøver hinandens supper...og nogle spørger andre: hvilken en har du lavet?

Afslutning i plenum: hvilken én smagte bedst? og hvordan følte det i munden?

Eksempler på ELEVSVAR og -KOMMENTARER:

Den hos jer til sidst...cremet

Den med nachos...den smagte bedst...med eddike...pga fløden...

Jeg synes den bagerste...fordi den var mest neutral...

den ved dig var bedst...sød og smagte godt

blev mere cremet

fløde har den effekt at den gør ganen glat...

de oprindelig smage kom mere frem, da saltene kom i...(porre, kartoffel og pastinak)

hvis vi puttede kunne vi lave suppevingummi

sukker gjorde det mindre stærkt

tabasco gjorde det for stærkt

først surt og så stærkt

jeg tog en mundfuld tabasco for mig selv...

først med nogle dråber fremhævede det smagen...og så blev det for stærkt med mere i...

Øvelse 3: Tip en 13'er - om kartofflen

Instruktion: I skal svare selv, og I må ikke bruge telefoner eller ipads eller hvad I nu har, men kun en kuglepen. Der følges op med rigtige svar afslutningsvis - og uddeles præmie.

Opskrift på kartoffelsuppe

Pr. gruppe 4-5 børn

Ingredienser:

- 350g kartofler
- 200g persillerødder
- 1 liter grønsagsbouillon (2 tern i 1 L lunkent vand)
- 2 porrer
- Til efterfølgende tilsmagning: Tabasco, æbleeddike, fløde, sukker og salt

Desuden:

- Gryder til 5-6 grupper på dagen
- 3 stavblendere
- skeer evt. engangsskeer

Fremgangsmåde:

1. Skræl kartofler og persillerødder
2. Skær kartofler og persillerødder i små tern
3. Rens porren, og skær den i små skiver
4. Bland bouillon
5. Find en stor gryde, kom bouillon og grøntsagerne i
6. Lad det koge i ca. 25 minutter
7. Blend suppen