

Smagens Dag 2008



Smagens Kemi

Intro

På Smagens Dag skal du træne din smagssans. Du smager med tungen og i mundhulen, hvor der sidder sanseceller, der kan registrere de fem grundsmage: Sødt, surt, salt, bittert og umami. Duft og konsistens har også betydning for smagsoplevelsen.

En fødevarer ændrer smag, når man ændrer på struktur eller temperatur eller tilsætter andre ingredienser. Det kan fx være, når man tilsætter sukker eller salt, og når den bliver kogt, stegt eller bagt. På den måde sker der nogle kemiske reaktioner i fødevarerens duft og konsistens.

Du skal undersøge, hvordan en fødevarer ændrer smag, duft og konsistens, når du tilsætter forskellige smage til fødevarer eller tilbereder fødevarer på forskellige måder. På Smagens Dag skal du undersøge Smagens Kemi i forhold til fødevarer æblet. Du kan også undersøge andre fødevarer, fx kartofler, kød eller fisk.

Mål for Smagens Dag 2008 er

- Du skal opleve og kende de fem grundsmage.
- Du skal undersøge, hvad der sker med en fødevarer, når du tilsætter de fem grundsmage.
- Du skal undersøge og vurdere, hvad der sker med en fødevarer, når den tilberedes på forskellige måder.

Workshop 1: Oplev de fem grundsmage

Du skal opleve de fem grundsmage

- den søde
- den sure
- den salte
- den bitre
- umami

**Smag på sukker, citronsaft, salt, rucola og løvstikke.
Skriv dine smagsoplevelser ind i skemaet.**



Råvare	Grundsmagen	Grundsmagens styrke. Kraftig/svag	Hvor i munden kan du mærke grundsmagen?
Sukker			
Citronsaft			
Salt			
Rucola			
Løvstikke			

Workshop 2: Smag på æblet



Æblet har sæson i september og oktober. Der er mange æblesorter. Hver æblesorts duft, smag og konsistens er forskellig. Du skal smage på et dansk æble i sæson og undersøge æblets duft, smag og konsistens. Duft og konsistens har betydning for smagsoplevelsen. Når du beskriver æblets duft og konsistens, kan du bruge ord fra duft-ord-banken og konsistens-ord-banken:

Duft-ord-bank

- Krydret
- Sød
- Neutral
- Stærk
- Surt
- Blomster
- Frugt og frugts egen duft
- Nøddeagtig
- Muggent
- Gammelt

Konsistens-ord-bank

- Blød
- Saftig
- Sprød
- Svampet
- Klistret
- Melet
- Hård
- Trævlet
- Sej
- Knasende
- Flydende
- Fedtet



Smag på æblet, og skriv din smagsoplevelse ind i smagemodellen: **Smagekassen**. Brug et eksemplar af Smagekassen i stor størrelse, så du har god plads til at skrive.

Æblet og de fem grundsmage

Du skal også undersøge, hvad der sker med æblets smag, når du tilsætter de fem grundsmage. Skriv dine smagsoplevelser ind i skemaet. Diskuter jeres smagsoplevelser i klassen.

Smag	Sødt	Surt	Salt	Bittert	Umami
Æble med sukker					
Æble med salt					
Æble med citronsaft					
Æble med rucola					
Æble med lovstikke					

Workshop 3: Æblets kemi



I skal undersøge, hvad der sker med æblets smag, duft og konsistens, når I tilbereder det på forskellige måder:

- Tørrer æblet og tager vandet fra
- River æblet og saften løber fra
- Bager æblet og tager noget af vandet fra
- Koger æblet og moser det
- Steger æblet og tilføjer smør.

Brug den samme æblesort til alle undersøgelser. Vælg en dansk æblesort i sæson, fx Discovery, Ananas, Gråsten eller Summerred. Tilbered æblerne. Vurder duft, smag og konsistens. Skriv jeres resultater ind i smagemodellen: Smagekassen. Brug ord fra Duftord-banken og fra Konsistens-ord-banken.

Tørrede æbleringe

I skal bruge: 1 æble Sådan skal I gøre:

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Skyl æblet. Stik kernehuset ud.
3. Skær æblet i tynde ringe. Læg æbleringene på bagepladen.
4. Tænd varmluftsoven på 175 grader.
5. Sæt bagepladen i ovnen. Bag æbleringene i 20-25 minutter, til de er tørre.
6. Tag æbleringene ud.

Æblemos

I skal bruge: 3 æbler, ½ dl vand Sådan skal I gøre:

1. Skyl, og skræl æblerne.
2. Fjern kernehuset, og skær æblerne i terninger.
3. Kom æbleterningerne og vandet i en gryde. Læg låg på gryden.
4. Kog i 10 minutter ved **svag** varme.
5. Pisk æbleterningerne til æblemos.
6. Hæld æblemosen i en skål, og lad den køle af.

Stegte æbler

I skal bruge: 2 æbler, 15 g smør Sådan skal I gøre:

1. Skyl æblet. Stik kernehuset ud.
2. Skær æblet i 1 cm tykke ringe.
3. Kom smørret på en pande. Brun smørret, og skru ned.
4. Læg æbleringene på panden. Steg æbleringene i ca. 5 minutter på hver side, til de er lysebrune og gennemstegte.
5. Tag æbleringene af panden, og læg dem på et fad.

Halve bagte æbler

I skal bruge: 2 æbler Sådan skal I gøre:

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Skyl æblerne. Skær æblerne midt over.
3. Fjern kernehuset.
4. Læg æblerne på bagepladen med sniffladen opad.
5. Tænd varmluftsoven på 200 grader.
6. Sæt bagepladen i ovnen. Bag de halve æbler i 20-30 minutter, til æblerne er møre.
7. Tag de halve bagte æbler ud af ovnen, og sæt dem på et fad.

Revet æble

1 æble Sådan skal I gøre:

1. Skyl æblet, og riv det.
2. Kom det revne æble i en lille skål.

Hvis du ikke smager på det revne æble med det samme, bliver det hurtigt brunt og kedeligt at se på. Hvad mon der sker, hvis du drypper lidt citronsaft på?

Smag på de tilberedte æbler, og skriv dine smagsoplevelser ind i smagemodellen: Smagekassen. Brug et eksemplar af Smagekassen i stor størrelse, så du har god plads til at skrive.



Workshop 4: Æblet i det salte og i det søde køkken



Æblet har været brugt i det danske køkken i mere end 500 år. Æblets smag passer godt sammen med noget salt og noget sødt. I retterne æbleflæsk, brændende kærlighed samt halve kogte æbler med gele til juleanden og retter med vildt er æblet brugt sammen med kød i det salte køkken. I det søde køkken bruges æblet i desserter til fx æblekage med flødeskum, æbletærter og æbleskiver.

I skal tilberede Det salte æble og Det søde æble. Smag på Det salte æble og Det søde æble. Vurder æblernes duft, smag og konsistens. Skriv jeres vurderinger ind i Smagekassen.

I skal undersøge, hvordan æblet smager, når det bliver tilberedt med det salte kød og sammen med sukker.

Det salte æble

I skal bruge: 2 æbler
Til fyld
½ løg
2 skiver bacon
¼ tsk. rosmarin
lidt peber

Sådan skal I gøre:

1. Tag et lille ovnfast fad frem.
2. Læg bagepapir i fadet.
3. Skyl, og skræl æblerne.
4. Stik kernehuset ud.
5. Sæt æblerne i fadet.

Fyld

6. Pil, og hak løget.
7. Skær baconen i terninger.
8. Kom baconen på en pande. Svits bacon.
9. Kom løgene på panden. Svits i 1 minut.
10. Drys rosmarin og peber på fyldet.
11. Fordel fyldet i æblerne.
12. Tænd varmluftsovn på 200 grader.
13. Sæt æblerne i ovnen. Bag æblerne i ca. 30 minutter, til de er møre.

Det søde æble

I skal bruge: 2 æbler
Til fyld
8 mandler
1 spsk. farin
¼ tsk. kanel
½ spsk. vand

Forslag til tilbehør

Flødeskum
Cremefraiche
Yoghurt med vanille

Sådan skal I gøre:

1. Tag en lille ovnfast fad frem.
2. Læg bagepapir i det ovnfaste fad.
3. Skyl, og skræl æblet.
4. Stik kernehuset ud.
5. Sæt æblerne i fadet.

Fyld

6. Hak mandlerne, og kom dem i en skål.
7. Kom farin, kanel og vand i skålen, og bland.
8. Fordel fyldet i æblerne.
9. Tænd varmluftsovn på 200 grader.
10. Sæt æblerne i ovnen. Bag æblerne i ovnen i ca. 30 minutter, til de er møre.

Smag på det salte og det søde æble, og skriv dine smagsoplevelser ind i smagemodellen: Smagekassen. Brug et eksemplar af Smagekassen i stor størrelse, så du har god plads til at skrive.



I kan lave flere retter med æbler fra det salte og det søde køkken.

Find opskrifter på:

Det salte køkken

- Brændende kærlighed
- Hønsesalat
- Karrysalat
- Sildesalat
- Æbleflæsk

Det søde køkken

- Bagte æbler
- Smuldreæblekage
- Æblegrød
- Æblekompot
- Æblesuppe
- Frugtsalat
- Æbletærte
- Æblekage
- Æbleskiver
- Æbletrifli



FØDEVARE	DUFT	SMAG					KONSISTENS
		SØDT	SURT	SALT	BITTERT	UMAMI	

FØDEVARE	DUFT	SMAG					KONSISTENS
		SØDT	SURT	SALT	BITTERT	UMAMI	