

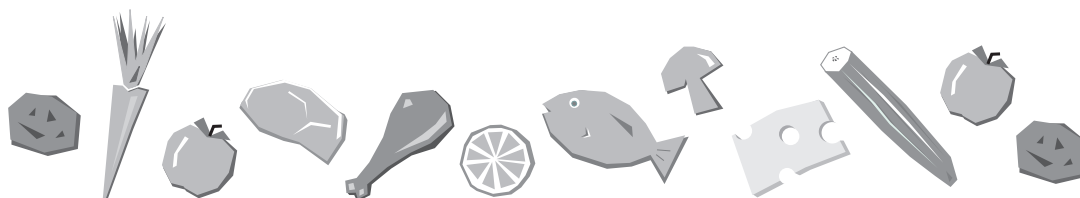
## NYE IDEER TIL SMAGENS DAG

---

Når forbrugerne i dag foretager deres indkøb, bliver de stadigt oftere præsenteret for fødevarer, hvis kvaliteter ligger fjernt fra det oprindelige produkt.

Formålet med Smagens Dag er, at eleverne får mange sansemæssige smagsoplevelser og får mulighed for at smage fødevarer, der har større smags- og duftkvalitet end andre varer.

1996 er tredje år, hvor Smagens Dag er en landsdækkende begivenhed, og mange skoler har deltaget flere gange. Smagens Dag kan planlægges, så der år for år er en trinvis udvikling for eleverne, men hvert år bør Smagens Dag indledes med en opvarmning af smagsløgene og afprøvning af smagens grund-elementer. Se materialet til Smagens Dag side 6.



### SÆT FOKUS PÅ ET PRODUKT

Du kan for eksempel i år på 2. trin sætte fokus på et produkt eller en råvare, så eleverne får mulighed for at fordybe og engagere sig i den udvalgte vare. Lad eleverne undersøge råvaren, dufte til den, smage på den, røre ved den, eksperimentere med udskæring og anvendelsesmuligheder. Lad eleverne sammenligne produktets mange varianter og fremstille forskellige retter med den.

Produkterne kan være *blomme, brombær, brød, fisk, kylling, lam, porre, pære, squash, æble* eller en anden af sæsonens råvarer.

Vælger du og eleverne for eksempel porre, kan I

- sammenligne de forskellige porresorter
- undersøge produktionsformen
- undersøge porrens struktur, duft, udseende, størrelse og smag
- undersøge forskellen på friske og frosne porrer
- eksperimentere med porrens udskærings- og anvendelsesmuligheder
  - bage, braisere, farsere, stege, koge, fritere
- opdage forskellen på porrens grønne og hvide del

Fremstiller I mange porreretter, kan de anrettes som buffet.

# SMAGENS DAG UD AF HUSET

---

Dele af Smagens Dag kan afholdes uden for skolen.

## BESØG EN RESTAURANT OG DENS KØKKEN

Lad eleverne tilberede et måltid sammen med restaurantens kok, der fortæller om råvarers kvalitet, anvendelse og sammensætning. Nyd måltidet sammen, og lad eleverne sætte ord på deres smagsoplevelser.

## BESØG EN FAGMAND

Find en interesseret bager, en slagter, en ostehandler, en fiskehandler, en grønt-handler eller en råvareproducent. Lad fagmanden fortælle om sine råvarer, og lad eleverne smage.

## BAG SMÅKAGER

På Smagens Dag deler eleverne hjemmebagte og købte småkager ud til folk på gaden og får en snak om Smagens Dag.

## TORVEDAG

I mange byer er der torvedag på onsdage. Tag eleverne med på torvet og lad dem undersøge, hvilke råvarer der sælges. Køb nogle råvarer med hjem og smag dem, eller hold torvedag på skolen.

## HOLSTEBROMODELLEN

I Holstebro kommune arrangerede kokke og lærere i 1995 en fælles kommunal Smagens Dag.

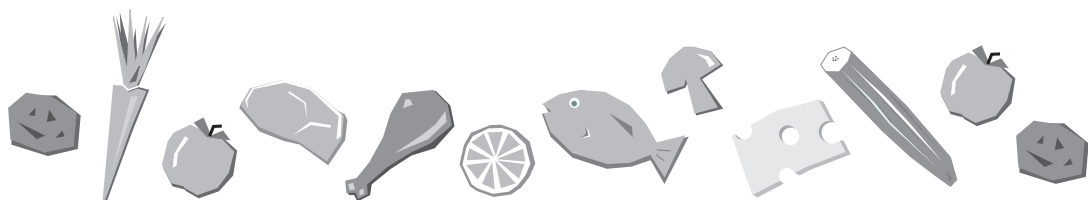
31 klasser deltog i arrangementet, der havde følgende program:

1. Smagning og vurdering af frugt, chokolade, mælk og pålæg
2. Besøg i sansetunnel
3. Mini-messe, hvor forskellige producenter udstillede kvalitetsfødevarer
4. Udstilling af madbilleder og skulpturer fremstillet af elever

Minimessen var om eftermiddagen åben for Holstebros borgere.

Yderligere oplysninger om Holstebromodellen hos

Kim Schytt Olesen, tlf. 9742 8956



## **FLERE TIPS OG IDEER TIL SMAÇENS DAG**

---

### **\* UDSLIL PÅ SKOLEBIBLIOTEKET 13 FORSKELLIGE PRODUKTER OG RÅVARER, DER HØRER SAMMEN**

For eksempel:	sukker - sukkerroe
cornflakes - majsfolbe	smør - piskefløde
pasta - durumhvede	chips - kartofler
chokolade - kakaobønner	tørret tomat - frisk tomat
tørret timian - frisk timian	havregryn - havreaks
rosiner - vindrue	syltet rødbede - frisk rødbede
chili stødt - chili frisk	vanillesukker - vanillestang

Læg et skilt ved hvert produkt med bogstaverne fra A - M. Ved hver råvare lægges et skilt med tallene fra 1 - 13. Se vedlagte tipskupen. Af de indleverede tipskuponer udtrækkes tre vindere, der hver modtager en smagfuld præmie.

### **\* SMAGSSKUE**

Læs forskellige eventyr: Hvad smagte: Klods Hans, Hans og Grethe, Svinedrengen? Lav retterne, sæt dem til skue og smag dem.

### **\* HVAD ER DET LAVET AF?**

Leverpostej - Undersøg hvad leverpostej er lavet af. Lav din egen leverpostej. Smag. Kagecreme - Undersøg hvad pulverkagecreme er lavet af. Lav din egen kagecreme. Smag.

Medisterpølse - Undersøg hvad medisterpølse er lavet af. Lav din egen medisterpølse. Smag.

### **Litteratur**

Digt en tiger: Marianne Keinicke & Jonna Byskov Nielsen. Dansk lærerforeningen

Tankestreger - bog 1 og bog 2. Jette Kantsø, Dorte Karrebæk & Jens Raahauge Dansk lærerforeningen

Opskriftssamling til: Mårslet kosmetiklaboratorium og Mårslet slik og sjov. Ole Haubo Christensen. Danmarks Fysik- og kemilærerforening. Tlf. og fax: 3160 3540

"Quetzalcoatl". Undervisningspakke om chokolade. Chokolade Compagniet ApS. Læderstrædet 9, 1201 København K. Tlf.: 3315 1272 eller fax: 3315 1273

Kokken og grøntsagen. Kræftens Bekæmpelse. Tlf.: 3525 7500

Smag på verden. Opskrifter på retter med lidt fedt og megen smag. Lærervejledning: Eksperimentel krydning. Levnedsmiddelstyrelsen, Tlf.: 3969 6600

Bagebog med krummer i. Steen Larsen. Forlag Malling Beck.

Hvad skal vi spise? Lisbet Lentz Olesen. Gad og Grafisk.

Smag på Kina. Roz Denny. Forlaget Flachs.



# SMAGENS DAG

## tip 13 rigtige!

HVILKE RÅVARER ER PRODUKTERNE LAVET AF?

SKRIV DET RIGTIGE TAL UD FOR PRODUKTET	
<b>A</b> sukker	
<b>B</b> cornflakes	
<b>C</b> smør	
<b>D</b> pasta	
<b>E</b> chips	
<b>F</b> chokolade	
<b>G</b> tørret tomat	
<b>H</b> tørret timian	
<b>I</b> havregryn	
<b>J</b> rosiner	
<b>K</b> syltet rødbede	
<b>L</b> chili stødt	
<b>M</b> vanillesukker	

Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

