



Smagens Dag 2024

Giv planterne smag

Lærerinformatio – madkundskab, obligatorisk og valgfag

Indhold

Mål med årets tema	Side 2
Lærerinformatio	Side 3
Smagens Dags smagemodeller	Side 4
Litteratur og links	Side 5



© Smagens Dag 2024 – www.smagensdag.dk

Materialet er udarbejdet af Smagens Dag: Helle Brønnum Carlsen og Annemarie Sneholm

Fotos: Smagens Dag og iStockphoto.

Redaktion: Mariann Bach Nielsen

Materialet er udarbejdet med støtte fra REMA 1000 og Fonden for Plantebaserede Fødevarer.



Lærerinfor til elevmateriale, Madkundskab, obligatorisk og valgfag Giv planterne smag

"Giv planterne smag" er temaet for Smagens Dag 2024, som i år er onsdag den 25. september 2024. På Smagens Dag skal eleverne arbejde kreativt med korn, bælgrugter og grøntsager som eksempel på fremtidens mad. Årets materiale giver mulighed for at eksperimentere med både smag og tekstur ved forskellige tilberedninger.

Mål med årets tema

Målet med Smagens Dag 2024 er, at eleverne kan:

- Beskrive smag og tekstur i forskelligt tilberedte korn, bælgrugter og grøntsager
- Forklare og bedømme smag i retter med korn, bælgrugter og grøntsager
- Erfare at planterne ændrer smag og tekstur efter tilberedning og smagstilsætning
- Tilberede nye retter med korn, bælgrugter og grøntsager og bedømme de nye retters smag.

Læremidlet består af:

- [Elevmateriale: Giv planterne smag](#)
- [Månedens Smag 2024](#)

Til hver måned i 2024 (undtagen juni, juli og september) er der en workshop med bud på mad, der kan bidrage til at sætte smag på alle de skønne planter. Målet er, at maden stadig kan smage godt for de kommende generationer.

- Denne lærerinfor.

Elevmateriale

"Giv planterne smag" tager udgangspunkt i Madkundskab, Fælles Mål 2019 inden for følgende kompetenceområder:

- Fødevarerbevidsthed med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Råvarekendskab og Bæredygtighed og miljø
- Madlavning med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Smag og tilsmagning
- Måltid og madkultur med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Måltidskultur



Smagens Dag



Lærerinfor

Årets materiale til Smagens Dag er relativt enkelt. **Giv planterne smag**, elevmaterialet består af en intro og teori om at kombinere de grønne sager, en workshop med tre opskrifter og eksperimenter.

Vi har udviklet læremidlet til at blive brugt i mere eller mindre grad både på obligatorisk og på valgfag. Målet er, at læremidlet kan være en øjenåbner for, hvor meget smag der kan være i den grønne verden, når vi tænker på at kombinere de forskellige undergrupper af vegetabilier. Det giver samtidig en god næring til krop og sind.

Hvis du gerne vil udvide med flere øvelser og mere tilegnelse af viden, kan du finde mange materialer med naturvidenskabelig brug af eksperimenter og grundige forklaringer om økologi og forskellige plantetyper. Se Månedens Smag 2024 og PlanteKundskab – med smag. Se litteraturlisten side 5.

Sådan foreslår vi, at du bruger årets materiale fra Smagens Dag:

- På et øvet hold på 3 lektioner
- På et mindre øvet hold på en hel dag. Her kan du supplere med smageøvelser af porrer og kål.
- Du kan også finde uddybende sider om løgfamilien i [Smagens Dags materiale 2022](https://smagensdag.dk/smagens-dag-2022-goer-smagen-groen/): <https://smagensdag.dk/smagens-dag-2022-goer-smagen-groen/>
- Og først og fremmest kan du supplere med materiale fra Smagens Dags nye projekt: [PlanteKundskab – med smag](https://smagensdag.dk/plantekundskab-med-smag/). Find materialerne her: <https://smagensdag.dk/plantekundskab-med-smag/>

Tip

På side 7 i elevmaterialet skal eleverne udfylde Smage-5-kanten og bruge ord fra Teksturkortet. Der er kun én Smage-5-kant på siden.

Print evt. nogle ekstra eksemplarer af smagemodellerne, som du finder på næste side her i lærerinfor. Så kan eleverne også bruge dem til eksperimentet med forskelligt fyld i Havre-galletterne, side 8.

Smagens Dag

Brug Smage-5-kanten, når du smager

Når du skal undersøge, hvordan en fødevarer eller en ret smager, kan du bruge smagemodelen: Smage-5-kanten.

I Smage-5-kanten kan du vise, hvor sød, sur, salt, bitter eller umami, fødevarer eller retten smager. Sød, sur, salt, bitter og umami kaldes de 5 grundsmage.

Sådan gør du

- Smag på retten eller eksperimentet.
- Hvilke grundsmage oplever du?
- Smager retten meget sød, farver du alle 3 felter under sød.
- Smager retten meget lidt sur, farver du 1/5 eller 1 felt under sur.
- Tal med dine kammerater om, hvordan du oplevede rettens smag.

Smage-5-kant – Ret:

Smag på retten, og udfyld Smage-5-kanten og teksturkortet

• Beskriv med jeres egne ord, hvad der giver retten velsmag og mundfyld

1 2 3 4 5

umami sød bitter salt

Brug teksturkortet, når du skal beskrive den mundfølelse, som retten giver:

Mundfølelse kan beskrives med ord fra teksturkortet.

Teksturkort

Blød	Fugtig	Krødet	Støbt	Trødet
Cremet	Gruet	Klumpet	Sagt	Tykkelydende
Klæbik	Grynet	Løst	Sløret	Tykkelydende
Fast	Støbt	Sløret	Sprødt	Tørt
Fibret	Klæbet	Sløret	Støbt	Vasket

© Smagens Dag 2024

Smagens Dag



Smagens Dags smagemodeller

Til hver workshop indgår der undersøgende, analyserende og vurderende smageøvelser. I arbejdet med smageøvelserne kan eleverne bruge Smagens Dags tre smagemodeller. I materialet opfordrer vi til at bruge Smage-5-kanten og Teksturkortet.

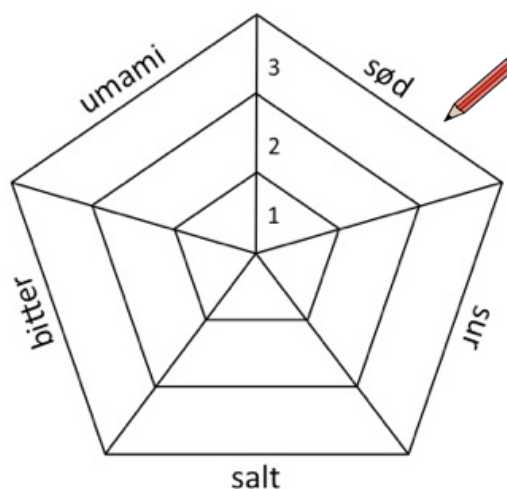
Smage-5-kant

Brug Smage-5-kanten, når du smager

I Smage-5-kanten kan du vise, hvor sød, sur, salt, bitter eller umami en råvare eller en ret smager. Sød, sur, salt, bittert og umami kaldes de 5 grundsmage.

Sådan gør du

- Smag på råvaren eller retten.
- Hvilke grundsmage oplever du?
- Smager råvaren eller retten meget sød, farver du alle 3 felter under sød.
- Smager råvaren eller retten meget lidt sur, farver du $\frac{1}{2}$ eller 1 felt under sur.
- Tal med dine kammerater om, hvordan du oplevede råvarens eller rettens smag.



Teksturkort

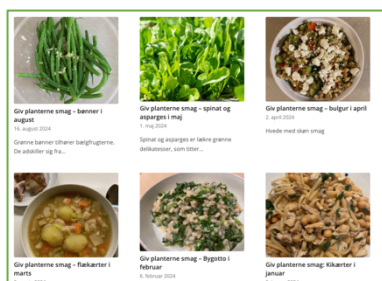
Mundfølelsen kan beskrives med ord fra teksturkortet.

Teksturkort				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Spredt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Smage-reol



Litteratur – hvis du vil vide mere



Månedens Smag: Giv planterne smag

Brug vegetabiliske fødevarer i sæson:

Du kan finde opskrifterne her: <https://smagensdag.dk/maanedens-smag/2024-giv-planterne-smag-2/>

Se fx:

Månedens Smag

Februar Byg-otto: <https://smagensdag.dk/giv-planterne-smag-byg-otto-i-februar/>

April Bulgur: <https://smagensdag.dk/giv-planterne-smag-bulgur-i-april/>

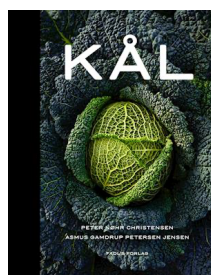


PlanteKundskab – med smag

I materialet *PlanteKundskab – med smag* kan du blive klogere på både løgfamilien, kålfamilien, hvad økologi er – og meget, meget mere fra den grønne verden.

Om bælgfrugter, korn, grøntsager økologisk dyrkning har af betydning. Det er også vigtigt at være opmærksom på, hvad dyrkning af bestemte afgrøder gør ved jorden.

Læs mere her: <https://smagensdag.dk/plantekundskab-med-smag/>



Kål af Peter Nøhr Christensen og Asmus Gamdrup Jensen

Den ultimative kogebog med kålopskrifter.

FADL's Forlag, 2018

Tak for støtte

Materialet til Smagens Dag 2024 er udarbejdet med venlig støtte fra:

REMA 1000
Discount med holdning!

 **FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER**