

Smagens Dag 2026

Gør smagen sød

Lærerinformatio – madkundskab, obligatorisk og valgfag

Indhold

Årets tema, formål og mål	side 2
Lærerinformatio	side 4
Smagens Dags smagemodeller	side 5
Smage-5-kant, ekstra ark	side 6
Litteratur og links	side 7



© Smagens Dag 2026 – www.smagensdag.dk

Materialet er udarbejdet af Smagens Dag: Helle Brønnum Carlsen, Annemarie Sneholm og Mariann Bach Nielsen

Fotos: Smagens Dag og iStockphoto.

Redaktion: Mariann Bach Nielsen

Materialet er udarbejdet med støtte fra Danske Æg og REMA1000

Smagens Dag



Lærerinfo til elevmateriale Madkundskab, obligatorisk og valgfag Gør smagen sød

Gør smagen sød er temaet for Smagens Dag 2026, som i år er onsdag den 23. september 2026.

I år skal eleverne arbejde kreativt med at bruge sukker i det salte og det søde køkken. Sukker i det salte køkken finder du i [Månedens Smag 2026](#).

I materialet til obligatorisk madkundskab arbejder vi med sukker som pynt. Ud over en knasende og ikke for sød havregrynskiks skal eleverne pynte den med glasur – og se på glasuren som et udtryksmiddel og som mulighed for at lege med farver og former.



Smagens Dag

Smagens Dag NatMad - Naturvidenskab & Mad PlanteKundskab - med smag

Gør smagen sød

I 2026 sætter Smagens Dag fokus på den søde smag – ikke kun som kage og slik, men som et vigtigt smagsværktøj i hele køkkenet. Du arbejder bl.a. med at glasere, karamellisere, sylte og marinere – og med at lave saucer, kager og meget mere. Og her undersøger du, hvad det søde egentlig gør ved smagen.

Hver måned finder du en ny workshop med masser af smag, teknikker og ny viden.



Gør smagen sød i august – hindbærssnitter
8. august 2026
Hindbærerne er både søde og syrlige. I workshoppen her bruger...



Gør smagen sød i juni – citronmåne-muffins
21. juni 2026
I denne måneds workshop skal du bage citronmåne-muffins...



Gør smagen sød i maj – få tomaten til at smage
21. juli 2026
Vi har grønne, gule, orange og røde tomater, og vi har cherry...

Fokus i materialet til selve Smagens Dag er på, hvordan sukker giver smag til desserter og rent gastrofysisk hjælper os med at skabe de former og teksturer, vi ønsker.

Eleverne har mulighed for at eksperimentere med både smag, tekstur og formgivning ved forskellige tilberedninger.

Smagens Dag i september

I dette års materiale får du to sæt materialer – et til obligatorisk og et til valgfag. De bruger samme basis, men på obligatorisk laver de én stor pavlova, som så kan pyntes med årstidens frugter.

Når I smager, er der fokus på, hvor sprød marengs bliver – takket være sukkeret.

I undersøger også, hvor sød marengsen er og hvordan syre og fedme fra frugt og parfais kan skabe modspil.



Smagens Dag

Flotte former og mønstre – prøv dig frem

Eksempelér med flere forskellige farver glasur og krymmel. Træk flotte mønstre med en tandstik, et gråklip, en nål eller måske en spids kniv. Du kan også pynte kiks med smeltet chokolade, eller spise den uden [det søde pynt](#), men med syltetøj eller til ost.

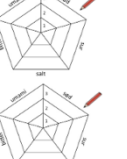
Kig på eksemplerne her, og lad dig inspirere. Her har vi prøvet at lave dyr, ansigter, blomster og mønstre. Lav en lille udstilling af de flotte dekorende kiks. Kun fantasien (og en rolig hånd) sætter grænsen. Rigtig god fornøjelse.



Kiks uden pynt
Smag på kiks uden pynt. Udfyld Smage-5-kanten – hvor sød er kiks, og kan du finde andre grundsmage? Beskriv også mundfølelsen med hjælp fra teksturkortet – se side 11.



Kiks med pynt
Smag derefter på en kiks med pynt, og udfyld en ny Smage-5-kant. Beskriv også mundfølelsen med hjælp fra teksturkortet – se side 11.



I valgfaget laver eleverne også pavlova. Desserten forbindes med både Australien og New Zealand og viser tydeligt sukkerets evne til at binde vandet i æggehvideskummet og give sprødhed til det færdige resultat. Her laver eleverne flere små bunde, som de anretter med forskelligt fyld og sammenligner. Hvilket fyld passer bedst til den meget søde marengs?

Desuden udfordrer vi elevernes kompetencer, når de skal fremstille macarons. Her undersøger eleverne igen, hvordan sukkeret stabiliserer den luftige masse, påvirker konsistensen og giver smag. Vi giver opskrift på en macaron med citron og en med chokolade. Prøv også at eksperimentere med andre tilsatte smage. Det giver gode muligheder for at sammenligne smag og tale sammen om, hvad de bedst kan lide.

Smagens Dag



I **Månedens Smag** sætter vi hen over året fokus på at bruge sukker på forskellige måder – lige fra det lille drys i tomatsovsen til bagværk og karamel og i glasering af salte serveringer.

Årets materiale har derfor et samlet fokus på sukker. Der er historisk baggrund i begge materialer. Med det kan du med fordel fortælle eleverne om Dansk Vestindien – og gerne supplere med billeder.

Du kan også samarbejde med historielæreren om Danmarks kolonihistorie, sukkerproduktionen i Dansk Vestindien og de slavegjorte mennesker på plantagerne.

Til valgfaget er der yderligere et fyldigt elevmateriale om sukkerets magiske evner i køkkenet som smags giver, garanti for tekstur og som basis for formgivning af særlige mønstre.



Mål med årets tema

Målet med Smagens Dag 2026 er, at eleverne kan:

- **Beskrive** smag og tekstur i kager, der har sukker som en væsentlig ingrediens.
- **Forklare og bedømme** smag i kager, der er domineret af sukker og henter modspil i frugternes syre og flødens cremethed.
- **Erfare**, at sukker er en særlig ingrediens, vi ikke behøver at undgå, men skal bruge med omtanke for at opnå små, delikate søde retter.
- **Tilberede** luftige produkter som marengs og macarons og bruge sukker til dekoration.

Læremidlet består af:

- **Månedens Smag 2026**

Til hver måned i 2026 (undtagen juli og september) kan du finde en workshop med forslag til at afprøve sukkerets rolle i køkkenet.

- **Denne lærerinfo**
- **Elevmateriale**

”Gør smagen sød” tager udgangspunkt i Madkundskab, Fælles Mål 2019 inden for følgende kompetenceområder:

- Fødevarebevidsthed med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Råvarekendskab herunder råvarernes kulturhistorie
- Madlavning med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Smag og tilsmagning samt madlavningens fysik og kemi.

Smagens Dag



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

På et øvet hold med 3 lektioner

I den obligatoriske undervisning kan du lade halvdelen af klassen lave pavlova. Eleverne arbejder i grupper på tre-fire om én pavlova. En anden gruppe laver havregrynskijs med glasur. Hvis du har flere grupper, kan nogle bruge hvid glasur med forskellige frugtfarver og andre bruge chokoladeglasur med hvid glasur som pynt.

Du har også et væld af muligheder for at lave et spændende tværfagligt forløb med fx historie. Læs faktasiderne om sukkerets historie med eleverne. Supplér med spørgeark eller Kahoot-quizzer, lad dem lave tidslinjer – eller inddrag genstande, billeder og digitale kilder fra Nationalmuseets samlinger om Dansk Vestindien.

På et mindre øvet hold på en hel dag

Brug samme struktur, men giv eleverne mere støtte, og vælg de supplerende øvelser, som passer til klassen. I kan indledningsvis smage på forskellige typer sødemidler som sukker, sirup, honning, flormelis og evt. et kunstigt sødestof. Brug Smage-5-kanten, og lad eleverne vurdere, hvad de synes, smager bedst. Her kan du supplere med smageøvelser og eksperimenter fra [Månedens Smag 2026](#).

Du kan også supplere med materiale fra Smagens Dags projekt: NatMad – Naturvidenskab & Mad. Find [materiale her](#).

Tip

I elevmaterialet skal eleverne udfylde Smage-5-kanten og bruge ord fra Mundfølelse-kortet.

Der er ikke en ny Smage-5-kant til hver smagning. Print derfor eventuelt ekstra eksemplarer af arket på side 6 i denne lærerinfo.

The image shows three worksheets from the 'Smagens Dag' project. The top worksheet is 'Smage-5-kanten', which is a circular diagram with five segments labeled 'sødt', 'syrligt', 'salt', 'fedt', and 'køligt'. It includes instructions on how to use it and a list of words to describe taste. The middle worksheet is 'Mundfølelse-kortet', which is a grid for recording taste impressions. The bottom worksheet is 'Smage-5-kanten - Ret', which is a circular diagram with five segments labeled 'sødt', 'syrligt', 'salt', 'fedt', and 'køligt'. It includes instructions on how to use it and a list of words to describe taste.

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 Mundfølelse-kortet.

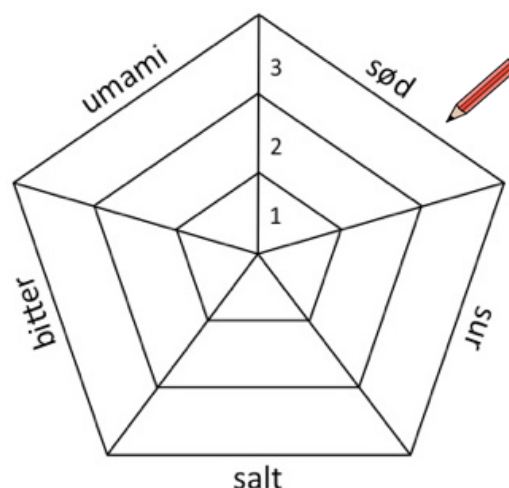
Smage-5-kant

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, bitter 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.



Mundfølelse-kort

Mundfølelse-kort



Blødt	Fløjsagtigt	Kornet	Saftigt	Svampet
Boblende	Fugtigt	Klumpet	Sejt	Trevlet
Brændende	Groft	Luftigt	Silkeagtigt	Trådet
Cremet	Grynet	Melet	Slimet	Tyktflydende
Elastisk	Hårdt	Mørt	Snerpende	Tyndtflydende
Fast	Klistret	Prikkende	Sprødt	Tørt
Fedt	Knasende	Ru	Stærkt	Vandet

Lad eleverne bruge Mundfølelse-kortet som inspiration, når de skal beskrive den mundfølelse, som de forskellige kager giver. Ordene står i alfabetisk rækkefølge og er som sagt til inspiration. Hvis eleverne finder på andre ord, der beskriver mundfølelsen, er det naturligvis bare fint.

Smage-reol



Smage-reolen viser konkrete eksempler på råvarer, der kan bidrage med de fem grundsmage: sødt, surt, salt, bittert og umami. Som en ekstra kategori viser den også andre smagsgivere.

Lad eleverne bruge Smage-reolen som inspiration, når de selv skal tilsmage og skabe balance i deres egne retter.

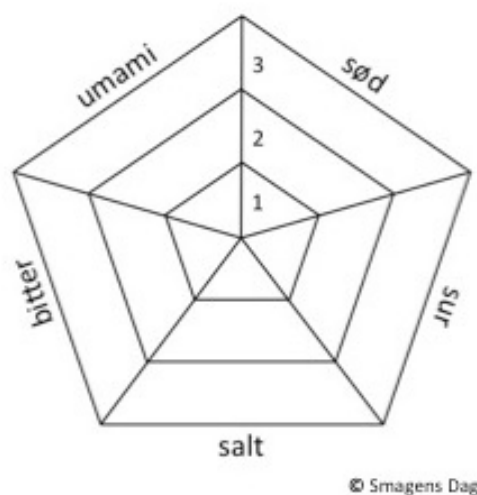
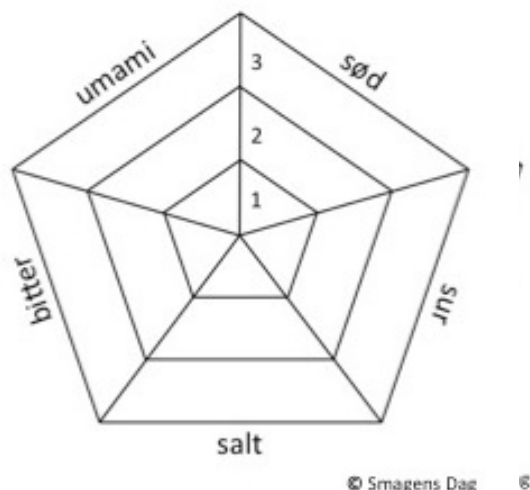


Smage-5-kanten

Navn: _____ Dato: _____

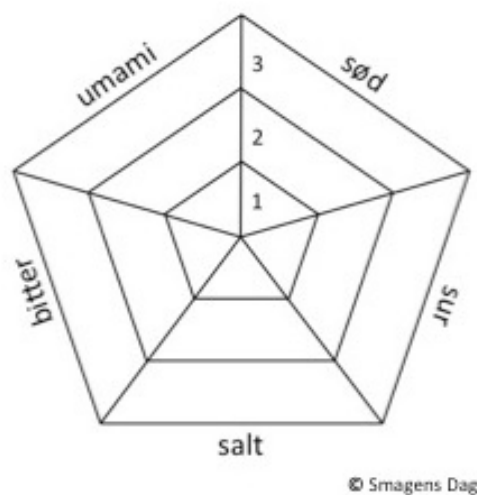
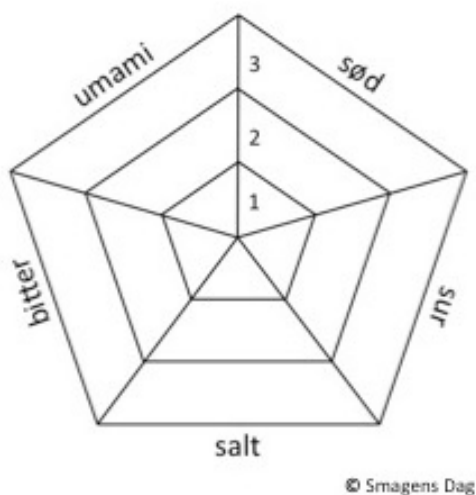
Råvare eller ret: _____

Råvare eller ret: _____



Råvare eller ret: _____

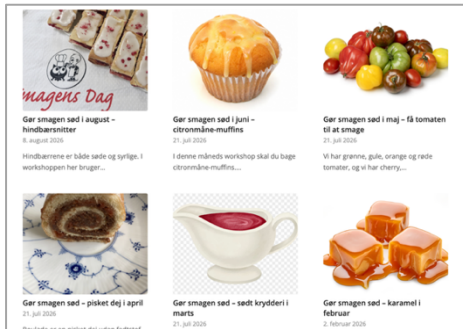
Råvare eller ret: _____



Smagens Dag



Litteratur – hvis du vil vide mere



Månedens Smag:

Du kan finde en række workshops, som passer til årets tema: Gør smagen sød: <https://smagensdag.dk/maanedens-smag/2026-goer-smagen-soed/>



NatMad – Naturvidenskab & Mad

6. salon: Skum og overfladeaktive stoffer

Vil du lære mere om luftige kager, kan du finde en interessant workshop her:

<https://smagensdag.dk/6-salon-skum-og-overfladeaktive-stoffer/>



Den lille søde

- Sukkerets historie fra roe til knald
Gyldendal, 2023

Tak for støtte

Materialet til Smagens Dag 2026 er udarbejdet med venlig støtte fra:

REMA 1000
Discount med holdning!

