

# SANSEØVELSEN

## Menu

"Hotter med det hele"

## Tema

- Grundmetoder og madteknik
- Smag og tilsmagning
- Råvarekendskab og bæredygtighed

## Lup

Smag på en hotdog og sæt ord på den sensoriske oplevelse.

## Mål

At udvide elevernes sensoriske og kulinariske ordforråd.

## Formidlingsform

Følg mig / Prøv jer frem

## Hver gruppe skal bruge

- Et sæt øvelseskort
- En ret med stor forskel i smag og tekstur f.eks.
- Pølser (salt, umami, fast, blød)
- Brød (sød, blød)
- Remoulade (sød, syrlig, fed, knasende)
- Ketchup (sød, syrlig, umami, flydende)
- Sennep, gerne stærk (bitter, syrlig, cremet)
- Rå løg (bitter, stærk, knasende, frisk)
- Ristede løg (sød, sprød)
- Syltede agurker (sød, syrlig, saftig, slatten) eller
- To råvarer der er forskellige i smag og tekstur f.eks.
- Rå gulerod (sød, bitter, sprød, knasende)
- Rå appelsin (sød, syrlig, saftig, blød)
- Servietter
- Spiseskeer

## Tips til undervisningen

- Hotdoggen indeholder mange variationer af smag og konsistens, samtidig med at mange har en reference til retten. Men retten kan udskiftes med en der kan noget lignende og har samme brede fælles reference på skolen – fx en af skolen livretter.
- I denne øvelse er det ikke nødvendigvis vigtigt at eleverne lærer at lave remoulade eller ristede løg – hvorfor man sagtens kan bruge købevarianter, da det er den sensoriske oplevelser der er i fokus, og et ønske om at eleverne taler om maden. Snak eventuelt om hvad man kunne ønske en hjemmelavet variant smagsmæssigt, kunne anderledes.
- Øvelsen kan opdeles i de forskellige sanser, hvis man ikke har tiden til at lave den fulde øvelse.



### **Formål til dig som underviser:**

At få deltagerne til at opleve, hvordan de bruger alle deres sanser, når de er i køkkenet, og hvordan man samtidig kan bruge denne øvelse med sine elever i køkkenet. De vil både blive præsenteret for det med at SE på forskellige råvarer, LUGTE til dem, SMAGE på dem, FØLE på dem og LYTTE til dem, under spisningen. Aktiviteten har til formål at få de deltagende til at sætte ord på deres oplevelse med fødevarer, og derved udvide deres kulinariske ordforråd.

### **EKSTRA TIP 1**

Øvelsen kan kombineres med relevante fag og undervisere. F.eks.: Fokus på *kemestesi* og sansernes reaktion på kemien i fødevarer, kan inddrages i fysik eller biologi.