

"Smager økologisk mad bedre end konventionel mad?"

Definition af sensorik

"Læren om metoder til subjektiv og objektiv bedømmelse af fødevarer ved hjælp af smags-, lugte-, føle-, syns- og høresansen".

Kilde: Ernærings- og fødevaleksikon.

"Smag og behag er forskellig".

"Munden har ca. 10.000 smagsløg, der primært sidder på tungen, som registrerer det vi smager".

Kilde:
<http://illvid.dk/mennesket/kroppen/haer-er-vores-syv-vigtigste-sanser>

"Mennesket har traditionelt 5 sanser: følesansen, synet, hørelsen, lugtesansen og smagssansen. En af de sværeste at definere er smagssansen, da vores opfattelse af smag ikke kun frembringes ved påvirkning af smagsløgene men også i høj grad af en kombination af synsindtryk, madens konsistens, madens temperatur, vores humør osv."

Kilde: <http://da.wikipedia.org/wiki/Smagssans>



Sanserne – Til eleven

1. Smagstest: Økologisk kontra konventionel – kan I smage forskel?

I skal smage på forskellige fødevarer i en økologisk og en konventionel variant. Udfyld sansedømmelseskemaet til at beskrive råvarens grundsmag, konsistens, udseende og duft. Vurder hvad der samlet set smager bedst og hvorfor? – Den økologiske eller den konventionelle variant. (Bilag 2 og 3)

2. Gæt et krydderi

Gå sammen to og to og gæt, hvilke krydderier og friske krydderurter der er i glasset. Noter det i skemaet. (Bilag5)

3. Forberedelse til køkkenøvelsen - Omskrivning af opskriften stegt rødspætte med tilbehør

Ud fra listen over råvarekurvens indhold, skal I lave et forslag til en ny version af stegt rødspætte m. tilbehør. Retten skal på menukortet på en cafe, hvor målgruppen er unge i alderen 18 -25 år. (Bilag 6,7 og 8)

Der skal være fokus på det samlede måltid, da vi spiser med alle sanserne.

- Udseende
- Farvesammensætning
- Konsistens
- Duft
- Anretning
- Alle grundsmage er repræsenteret
- Skal der evt. anvendes økologiske produkter i forhold til smag og kvalitet, hvis ja/nej hvorfor?

Inden timens afslutning skal I aflevere en varebestilling ud fra råvarekurvens indhold, samt en arbejdsplan for køkkenøvelsen. (Bilag 9 og 10)

Til sidst skal I lave en beskrivelse af, hvordan jeres nye version af stegt rødspætte skal smage. Anvend skemaet "sensorisk bedømmelse af en ret". (Bilag 11)



4. Køkkenøvelse: Tilberedning og anretning af fiskeretten

Inden I går i gang med tilberedningen, skal I lave en kvalitetsbedømmelse af rødspætten. (Bilag 12)

Tilbered den nye moderne version og den oprindelige udgave af stegt rødspætte med klassisk tilbehør.

Anret retterne pænt og indbydende. Der lægges stor vægt på anretningen og borddækningen, da vi spiser med alle sanserne!

5. Opsamling og bedømmelse

Smag på den nye version af stegt rødspætte og lav en individuel sensorisk bedømmelse af retten ud fra smagsstjernen. Sammenlign jeres smagsstjerner. (Bilag 13)

De 8 linjer i smagsstjernen skal udfyldes og vurderes ud fra følgende:

- Sødt
- Surt
- Bittert
- Salt
- Umami
- Sprødt
- Saftigt
- Tørt

Sammenhold jeres sensoriske bedømmelse med jeres forventninger til, hvordan retten skulle smage – holder det stik?

