



Refleksionsspørgsmål til efterbehandling af måltidsspillet - til læreren

Spillet har til formål at give eleverne et indblik i, hvordan smag, tekstur, aroma og udseende har betydning for, hvor vellykket en sammensætning af forskellige fødevarer bliver, når de skal danne grundlag for et måltid. Eleverne vil blive udfordret i at være i stand til skabe nye velsmagende måltider på et teoretisk såvel som praktisk plan, der er baseret på naturvidenskab.

Før spillet introduceres eleverne kort til de overordnede emner ved at læse *introduktionsteksten* til forløbet. I spillet skal eleverne ud fra deres kort på hånden tilføje fødevarer til et måltid ud fra forskellige kriterier, der involverer diversificering af smag, tekstur, aroma og udseende. Efter spillet samles der op i klassen i plenum. Der kan evt. føres en fælles point-optælling i et excel-ark, der vises på smartboard. Point-scoren på tværs af grupperne kan herved til slut danne grundlag for en fælles diskussion. Nedenfor ses nogle generelle bud på, hvad man kan tage op til diskussion og få klassen til at reflektere over.

Diskussionsemner

Spørgsmål før kortspillet

- Hvad er umami? Hvilken relation har den til sød, bitter, sur og salt smag? Hvilke stoffer giver umami-smag?
- Hvad er aroma? Hvordan sanser vi aroma?
- Hvad menes der med tekturen af en fødevarer? Nævn nogle eksempler på forskellige teksturer?
- Spiller det visuelle (f.eks. anretning, farve osv.) ind i vores opfattelse af et måltid? Nævn nogle eksempler?

Spørgsmål efter kortspillet

Måltidstikkene

- Hvilke måltider fik eleverne sammensat?
- Var der nogle kombinationer, som eleverne blev overrasket over?
- Var der forskel på, hvor mange point hvert stik kunne give? Hvad er det et udtryk for?
- Var der nogle kombinationer, som eleverne synes var underlige?

- Oplevede de, at nogle fødevarer passede godt eller bedre sammen end andre?
 - Hvis ja, kan man få eleverne til at reflektere over, hvordan det kan være?

Umami

- Hvilke sammensætninger af fødevarer gav et højt udbytte af umami-point og umami-synergi (point fra excel/smartbord eller elevernes egen notering)?
 - Blev eleverne overrasket over nogle af sammensætningerne?
- Var der nogle af eleverne, der fik ekstra point i point-optællingen ved at inkludere fødevarer med en umami-værdi under smagstærsklen (ofte frugt og grønt-kort)?
 - Hvorfor får man ekstra point (umami) herved?
 - Er det overhoved værd at inkludere fødevarer med en umami-værdi under smagstærskelen (f.eks. frugt og grønt)? - Hvilke andre aspekter end umami kan fødevarer med en umami-værdi under smagstærskelen give til et måltid?

De andre kategorier

- Hvordan spillede aromaerne ind i dannelsen af måltiderne?
- Hvordan spillede udseende ind i dannelsen af måltiderne?
- Hvordan spillede tekstur ind i dannelsen af måltiderne?
- Hvordan spillede grundsmagene ind i dannelsen af måltiderne?
- Hvorfor er det vigtigt at have tekstur og udseende med?
 - Hertil kan man diskutere, hvordan man reelt smager og opfatter et måltid. Smager man kun med tungen og næsen? Eller er ens opfattelse af smag også påvirket af, hvordan det føles i munden, og hvordan det visuelt ser ud?

Helheden af måltidet

- Hvorfor er det vigtigt at være opmærksom på flere af disse parametre (dvs. at vi "smager" med alle sanserne), når man udvikler og sammensætter et måltid?
- Hvad kan vi bruge denne viden til?
- Har I lyst til at afprøve nogle af de måltider, som I fik som stik i spillet?
 - Eleverne kan herunder opfordres til at afprøve nogle af fødevarer kombinationerne derhjemme, enten næste gang de smører madpakke, bestiller topping på en pizza eller laver aftenmas til familien. Spillet kan også danne grundlag for madlavning til hjemkundskab.