

UNDERVISNINGSBESKRIVELSE

SANSEVÆRKSTED



[Document title]

SANSEVÆRKSTEDET – GRUNDFORLØBSELEVER

Refleksioner og beskrivelse af undervisningsgang eller – forløb

Beskrevet af / Værkstedsmester

Rasmus Bredahl

Varighed for undervisningen

1 modul

Målgruppe for undervisningen

Grundforløbselever

[Document title]

FORMÅL

Formålet med Sanseværkstedet er at give eleverne en dybere og mere helhedsorienteret forståelse af smag – som en oplevelse, der ikke kun handler om smagssansen, men om hele kroppens og hjernens bearbejdning af sanseindtryk. Eleverne får indblik i, at selve smagningen kun udgør en mindre del af oplevelsen, og at resten handler om syn, lyd, duft, tekstur, temperatur og andre faktorer, der tilsammen afgør, hvordan vi opfatter mad.

Undervisningen styrker elevernes faglige sensoriske grundlag og give dem konkrete redskaber til at arbejde professionelt med smag. De lærer, at smag skabes i hjernen og ikke kun registreres på tungen, og at vi biologisk er kodet til at reagere på bestemte smage – bittert og surt som advarsler, sødt, fedt og salt som noget, vi forbinder med nydelse.

Sanseværkstedet skal løfte sensorik op i læringshierarkiet og vise, at evnen til at smage til og skabe balance mellem grundsmagene er en grundlæggende faglig kompetence. Når eleverne forstår, hvordan smag fungerer, og lærer at bruge sanselige virkemidler, bliver de bedre madhåndværkere.

Et vigtigt element er at give eleverne mod og kompetencer til at arbejde med grønne og plantebaserede retter, hvor smag og sensorisk kvalitet er i centrum. De skal inspireres til at bruge virkemidler fra fx fastfood og snacks – som farver, tekstur og konsistens – i arbejdet med det grønne køkken, så måltiderne opleves både sanselige og tilfredsstillende.

DET TAGER ELEVERNE MED HERFRA...

HVAD SKAL DE VIDE?

1. Viden om de fem grundsmage og deres betydning for tilsmagning.
2. Viden om at smagsoplevelsen kun delvist handler om grundsmage, og at de øvrige sanser spiller en central rolle.

HVAD SKAL DE KUNNE?

1. Kunne omsætte teoretisk viden om smage og sanser til praktisk tilsmagning af mad.
2. Kunne arbejde bevidst med flere sanser samtidig i smagsarbejdet.
3. Kunne reflektere over, hvordan forskellige smagsindtryk påvirker oplevelsen af mad.

HVILKE KOMPETENCER SKAL DE HAVE FÅET?

1. Kompetencer til at arbejde med smag multisensorisk.
2. Kompetencer til at skabe balance i smagsindtryk gennem tilsmagning.
3. Kompetencer til at forstå og anvende viden om sanser og smag i en gastronomisk sammenhæng.

[Document title]

3. Viden om hvordan smag registreres i hjernen, og at det ikke kun er tungen, der smager. 4. Viden om hvorfor mennesker biologisk tiltrækkes af visse smage og frastødes af andre. 5. Viden om at smagspræferencer er evolutionært betingede og knyttet til overlevelse. 6. Viden om hvordan syn, lyd, duft, temperatur og tekstur påvirker den samlede smagsoplevelse. 7. Viden om sensoriske teknikker, der kan bruges i arbejdet med grøntsager og det grønne køkken.		
--	--	--

UNDERVISNINGSFORMER

Præsentation/oplæg: oplæg fra underviseren om smage, sanser og rummets features. Her bruges billeder og eksempler til at understøtte ny viden og teoretiske elementer.

Video, sanselige oplevelser og lydeffekter: eleverne ser og lytter til relevant materiale, mens de sanser elementer og har lydeffekter til at understøtte oplevelsen.

Smagning: eleverne deltager aktivt i små smagsøvelser med olie, eddike og umami.

Masterclass: Mini-masterclass

Dialog og refleksion: afsluttende samtale, hvor eleverne deler erfaringer og reflekterer over, hvordan sanser og smag spiller sammen.

[Document title]

HÅNDVÆRKSPÆDAGOGISKE OVERVEJELSER

Princip 1: ELEVERNE LÆRER MED BÅDE "HOVED OG HÆNDER"

Eleverne får viden om sanser og smage gennem korte oplæg, som kobles til sanse og smagsøvelser. Vi smager og reflekterer over produkterne, og hvordan vi kan bruge det i køkkenet. Eleverne arbejder selv med udvikling af smage, hvor de knytter ny viden til praksis.

Princip 2: ALLE SANSER BRINGES I SPIL

Vi lytter, ser, smager, dufter og mærker – og forholder os til, hvordan de forskellige sanser påvirker madoplevelsen. Undervisningen aktiverer smag, duft, syn, hørelse og følesans, så eleverne oplever smag multisensorisk og får en konkret erfaring med sansernes betydning.

Princip 3: DET FYSISKE RUM OG REKVISITTER UNDERSTØTTER MÅL OG INDHOLD

Sanserummet skaber rammer med lys, lyd og dufte, der forstærker undervisningens indhold og viser, hvordan omgivelser påvirker oplevelsen. Rummet er med til at engagere eleverne, skabe deltagelse og fastholde deres opmærksomhed.

Princip 4: UNDERVISEREN ER ROLLEMODEL FOR HÅNDVÆRKET

Værkstedsmesteren fortæller om sin faglige baggrund og motivation og viser i praksis, hvordan man arbejder professionelt med sanser og smag. Eleverne inddrages gennem spørgsmål og dialog undervejs, og underviseren demonstrerer faglig stolthed og en undersøgende tilgang til sensorik.

PRINCIP 5: UNDERVISNINGEN RELATERES DIREKTE TIL HÅNDVÆRKET OG BRANCHEN

Undervisningen kobles til den daglige praksis i køkkenet. Vi taler om, hvordan sansearbejdet kan bruges i madlavningen, og eleverne øver sig i at sætte de rigtige ord på oplevelserne. Eleverne ser eksempler og billeder på, hvordan sensoriske elementer kan implementeres i køkkenet, så det bliver fokuseret mod praksis og undervisningen er relaterbart og anvendeligt i deres fremtidige profession.

[Document title]

UNDERVISNINGENS FORLØB

Tid	Indhold for undervisningen	Noter til underviseren
10 min	Introduktion: Velkomst og præsentation af underviser og sanseværksted. Herunder beskrivelse og forklaring af rummets indretning, og hvorfor det er indrettet således. Introduktion til dagens tema: sansernes betydning for smag og madoplevelse.	Gennemgang af rummets indretning og hvordan lys, lyd og dufte er med til at skabe rammerne for undervisningen. Introduktion til dagens tema: smag som en multisensorisk oplevelse og hvorfor sensorik er en af de vigtigste kompetencer i uddannelsen til madhåndværker.
15 min	Præsentation om grundsmage + sanseforsøg: Oplæg og samtale om smagspyramiden og de fem grundsmage og hvordan smag ikke kun er smagssansen, men en multisensorisk oplevelse, hvor syn, duft, lyd, tekstur og temperatur spiller ind. Gennemgangen tager udgangspunkt i billeder og videoer med beskrivelser og eksempler, som vises på de store skærme i rummet. Gennemgangen inkluderer forholdet mellem kultur og biologi og hvordan det spiller ind i vores smagsoplevelser og aversioner. Undervejs har eleverne nogle sanseforsøg, hvor ders	Der er løbende mulighed for spørgsmål og fælles snak. Her er også elementer om, hvordan vores kultur og natur spiller ind i vores smagsoplevelser – hvad er lækkert og hvad er ulækkert samt hvorfor vi biologisk tiltrækkes af nogle smage, mens andre skaber modstand eller ubehag. Her beskrives hvordan smagen er et overlevelsesinstinkt, der er skabt igennem tusinde års evolution. Forklaring af, hvorfor selve smagssansen kun udgør ca. 20 % af oplevelsen, og hvordan resten skabes i hjernen ud fra syn, duft, lyd, tekstur og temperatur.

[Document title]

		Undervisningen indeholder emner om fastfood og hvordan det kan inspirere det grønne køkken, fx hvordan farverig mad, og forskellige teksturer er godt.
45 min	Smagsprøver og smagsoplevelser: Eleverne arbejder med enkle smagsprøver på de fem grundsmage i smagsværktøjskassen og med forskel på kvaliteten. Her tages udgangspunkt i en række forskellige olier, eddiker og umami smagsprøver, hvor de oplever og diskuterer forskelle, ligheder og sammenhæng mellem kvalitet, pris og anvendelse. Gennemgang af 12 smagsskabeloner for grøntsager: smage, tilberedning og parringer. Eleverne reflekterer over, hvordan skabelonerne kan bruges i praksis.	Eleverne smager på 8 forskellige eddiker og 8 forskellige olier fra de billigste til de bedste, samt 10-12 forskellige plantebaserede umamismagsgivere, Det kaldes "smags-værktøjskassen" fordi det er det dem som kan skabe fantastiske smage og booste det grønne køkken.
5 min	Pause	
20 min	Teknikker og smagsgivere: masterclass Introduktion til forskellige teknikker med fokus på det grønne køkken, herunder tilberedning og brug af bælgrugter og hvordan man arbejder med smagsgivere for at skabe balance, kontrast og velsmag med dybde og variation. Masterclassen indeholder 3 elementer: - Demonstration omkring, hvordan man skaber gode vinaigretter - Eleverne tilbereder bælgrugter og tilsøger dem. - vi arbejder med grønne smagsboostere	Perspektiv: vi uddanner til en fremtid, hvor det grønne fylder mere.
10 min	Afrunding Fælles opsamling: hvad har vi lært om smag og sanser, og hvordan kan vi bruge det i køkkenet? Eleverne reflekterer over deres egne oplevelser og sætter ord på, hvordan de kan arbejde mere bevidst med sensorik fremover.	

[Document title]

FORBEREDELSE

Kort dialog med klassens underviser om antal elever, klassens sammensætning og hvordan undervisningen kan kobles til øvrige emner, som klassen har arbejdet med eller arbejder med nu.

MATERIALER OG FACILITETER

- Oplæg med visuelle elementer og eksempler til at understrege pointerne
- Lyd og musik til at skabe stemning og indtryk
- 8 forskellige eddiker og 8 forskellige olier fra de billigste til de bedste, samt 10-12 forskellige plantebaserede umamismagsgivere
-

DIFFERENTIERINGSMULIGHEDER

Jo mere erfarne eleverne er, jo mere teoretisk kan undervisningen være, derfor tilpasses undervisningens indhold elevgruppen: mere teori for erfarne elever.

For internationale klasser lægges der vægt på verdenskøkkenet frem for det nordiske.