



SANSE VÆRKSTED

**Håndbog for og undervisning i
et værksted om sanser**

INDHOLD

- **Baggrund**
- **Formål med værkstedet**
- **Indretning i billeder**
- **Indretning af værkstedet som læringsrum**
- **Udstyr & rekvisitter i billeder**
- **Opfordring fra værkstedsmesteren**
- **Håndværkspædagogikken**
- **Kompetencemål**



BAGGRUND

På Hotel og Restaurantskolen har vi i forbindelse med projektet GEJST etableret 11 nye værksteder på skolen henover 2 år med støtte fra Tuborgfondet og endnu flere er under udvikling. Værkstederne muliggør, at vi kan lave specialiseret undervisning om forskellige facetter ved vores håndværk i inspirerende rammer.

I de specialiserede værksteder kobler vi i dag undervisningen til generelle kompetencemål og målpinde for uddannelserne til kok, ernæringsassistent og tjener.

Vi underviser med udgangspunkt i Håndværkspædagogikkens 5 principper, som vi har udviklet i projektet.

Vores værkstedskoncept kan skaleres – så man både kan lave en pop-up-version i et almindeligt køkken, teorilokale eller i naturen – og så man kan indrette et fuldt værksted.

Det her er håndbogen til, hvordan du kommer i gang med et værksted om **sanser**.

Der er billeder og lister med ting, der skal bruges i indretningen, beskrivelser af didaktikken du kan bruge i undervisningen samt konkrete beskrivelser af den undervisning, man kan lave i et værksted som dette.

Du er også velkommen til at læse håndbogen som generel inspiration til, hvordan man kan indrette specialiserede læringsrum og aktivere håndværkspædagogikken med både små og store greb.



FORMÅL

Med et sanseværksted vil vi give eleverne erfaret viden og håndværk indenfor:

- Grundsmage - de fem grundsmage og deres betydning for tilsmagning
- Sanseindtryk - kroppens og hjernens bearbejdning af fx dufte, lyde, farver og tekstur
- Sensoriske teknikker - der kan bruges i arbejdet med et smagfuldt grønt køkken
- Tilsmagning – kompetencer til at skabe balance i smagsindtryk



HVAD SIGER ELEVERNE OM SANSEVÆRKSTEDET?

Citater fra elever på Hotel- og restaurantskolen:

”

*Det er helt fantastisk at lære, hvordan
de andre sanser også påvirker
smagen på maden”*

”

*”Jeg synes det var mega fedt at bruge
sine sanser og få en forståelse for,
hvor vigtigt det er [at bruge alle
sanser]”*

INDRETNING

Visuel baggrund

Højbord

Produkter på bordet

Smagsstationer

INDRETNING

Pipette

Vand til at skylle munden

Teskeer til smagsprøver

INDRETNING

Friske krydderurter

Shotglas

Duftspray

INDRETNING

Når man træder ind i sanseværkstedet, skal man komme ind og få en wow-oplevelse. Rummet skal vække alle sanser ved at bruge lys, lyd og dufte. Rummet skal vise, hvordan omgivelser påvirker smag på en legende måde, der taler til eleverne i øjenhøjde

Sådan kommer du i gang

For at skabe et læringsrum, der skaber bedst mulige forudsætninger for fordybe sig i sanser, skal du bruge følgende udstyr. Du kan enten lave et mindre pop-up værksted i et eksisterende lokale – eller du kan indrette et helt rum til sanseværksted.

Pop-up modellen:

Udstyr og rekvisitter

- Tallerkener
- Shotglas
- Teskeer
- AV-udstyr m. lyd
- Pipetter
- Vandglas
- Smagsprøver

Den store model:

(elementer udover den lille model)

- Et helt rum indrettet til værksted om sanser
- Køleskab
- Køkkenfaciliteter
- 3D rum m. minimum projekter på tre flader og surroundsound
- Højbord og barstole

Råvarer – kan være meget forskelligt, men de skal:

- Vise de fem grundsmage (salt, surt, sødt, umami, bittert)
- Appellere til sanseforsøg – duft, syn, følesans og hørelse
- Kunne skabe aversion (fx blå ost)
- Kunne være stærke (chili, wasabi)

UDSTYR & REKVISITTER I BILLEDER

For at kunne gennemføre
undervisningen i værkstedet, skal
man gerne have følgende udstyr:



EKSEMPEL PÅ EN SMAGSTALLERKEN

På en smagstallerken kan du eksempelvis finde:

- Eksempler på de 5 grundsmage – fx bitre kakaobønner, sur citronsaft eller sød sukker
- Habanero jelly bean – for at vise elever, at det stærke er et smertesignal til hjernen og ikke en smag
- Blå ost m. friterede melorme – for at aktivere aversion
- Bløde og sprøde chips for at vise, at høresansen og følesansen spiller sammen i smagsoplevelser



EKSEMPEL PÅ SMAGSGIVERE



OPFORDRING

Fra værkstedsmesteren i sanseværkstedet på HRS

"Det vigtige er, at eleverne lærer, at man smager med hjernen og ikke med tungen. Smag er noget af det mest multisensoriske vi kan foretage os som mennesker, så undervisningen skal også være det. Den skal være legende og inddragende, og det er vigtigt at møde eleverne med humor og begejstring. Jeg tror på at alle lærer bedst, når teori formidles uhøjtideligt og skaber nysgerrighed"

- Rasmus Bredahl



HÅNDVÆRKS- PÆDAGOGIKKEN

I sanseværkstedet, trækker vi på de 5 principper fra håndværkspædagogikken på følgende måder:

1. Eleverne lærer med både hoved og hænder

Du kan strukturere din undervisning, så den veksler mellem forskellige elementer. Eleverne kan få viden om sanser og smage gennem korte oplæg, som kobles til smagsøvelser. Eleverne skal smage og reflektere over produkter, samt hvordan de kan bruge det i køkkenet undervejs.

2. Elevens sanser skal bringes i spil i undervisningen

Sørg for, at smag, duft, syn og følesans bruges aktivt i hele undervisningen. Eleverne skal lytte, se, smage, dufte og mærke – og forholde sig til, hvordan de forskellige sanser påvirker madoplevelsen. Undervisningen skal aktivere smag, duft, syn, hørelse og følesans, så eleverne oplever smag multisensorisk og får en konkret erfaring med sansernes betydning.

3. Rum og rekvisitter understøtter undervisningens mål og indhold

Skab et rum 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.

4. Underviseren er en håndværksmæssig rollemodel for eleven

Fortæl om din faglige baggrund og motivation og vis 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.

5. Undervisningen relateres direkte til håndværket og branchen

Du skal koble undervisningen til den daglige praksis i køkkenet. Eleverne skal se 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.

Kompetencemål

Undervisningen i sanseværkstedet kan dække følgende kompetencemål på gastronomuddannelsen:

Grundforløb

- 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.
- 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.

Hovedforløb

- 3) Eleven kan med brug af alle typer af råvarer optimere retters smag, ernæringsværdi og bæredygtighed.
- 27) Eleven kan selvstændigt udarbejde vegetariske opskrifter og sammensætte plantebaserede eller planterige menuer med fokus på konsistens, sensorik, velsmag og umami med afsæt i de almindeligt forekommende vegetariske retninger.
- 33) Eleven kan anvende viden om plantebaserede fødevarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation, herunder planteproteiners mæthedsfornemmelse og gastronomiske potentiale.

VÆRKSTEDER

PÅ HOTEL OG RESTAURANTSKOLEN

Et værksted som undervisningsrum på HRS er kendetegnet ved at:

- Det gør teori håndgribeligt og begribeligt
- Alle relevante materialer og rekvisitter er ved hånden – let tilgængelige
- Der er plads til at arbejde med emnet i praksis/lære at mestre håndværket
- Det introducerer en hel verden inden for et specifikt emne eller en håndværksmæssig specialisering igennem sin indretning
- Begejstringen og interessen sidder i væggene.
- Det opfordrer til nysgerrighed
- Det kan skaleres – fra pop-up-versionen i mindre lokaler eller ude i naturen, til fuldt indrettede specialværksteder

