

UNDERVISNINGSBESKRIVELSE

SANSEVÆRKSTED





SANSEVÆRKSTEDET

Refleksioner og beskrivelse af undervisningsgang eller – forløb

Beskrevet af / Underviser

Rasmus Bredahl

Varighed for undervisningen

1 modul

Målgruppe for undervisningen

Gast 1

FORMÅL

Formålet med Sanseværkstedet er at udbygge elevernes forståelse af smag som en kompleks, multisensorisk oplevelse, hvor sanseindtryk som syn, duft, tekstur, lyd og temperatur spiller sammen med grundsmagene. Eleverne får indsigt i, hvordan smag registreres i hjernen, og hvordan biologiske, evolutionære og kulturelle faktorer former vores præferencer og aversioner.

Sanseværkstedet skal understøtte elevernes faglige udvikling mod at blive bevidste madhåndværkere, der kan skabe balance i smagsindtryk, minimere spild og omsætte sensorisk viden i en professionel køkkenpraksis.

Undervisningen skal give eleverne redskaber til at arbejde professionelt og systematisk med sensorik som en del af madhåndværket. De trænes i at analysere og reflektere over smagsoplevelser gennem praktiske øvelser, smagsprøver og eksperimenter, hvor sanserne bevidst bringes i spil.

Samtidig skal forløbet bygge ovenpå eksisterende viden og erfaringer. Det skal skærpe elevernes evne til at arbejde med bæredygtige råvarer og det grønne køkken ved at forstå, hvordan sensoriske virkemidler kan gøre plantebaserede retter lige så attraktive og velsmagende som retter med animalske råvarer.

DET TAGER ELEVERNE MED HERFRA...

HVAD SKAL DE VIDE?

1. Viden om de fem grundsmage og deres indbyrdes balance.
2. Viden om at smagsoplevelsen kun delvist handler om grundsmage, og at de øvrige sanser spiller en central rolle.
3. Viden om hvordan smag registreres i hjernen, og hvordan minder og erindringer knyttes til smagsoplevelser.

HVAD SKAL DE KUNNE?

1. Kunne omsætte teoretisk viden om sanser og smag til præcis tilsmagning og evaluering af retter.
2. Kunne arbejde bevidst med flere sanser samtidig i smagsarbejdet og forklare effekterne.
3. Kunne reflektere over og formidle, hvordan kultur, biologi og erindringer påvirker smagsoplevelser.
4. Kunne anvende viden om sensorisk specifik mæthed i udviklingen af

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.
4. Kompetencer til at anvende viden om smag, minder og erindringer i udviklingen af menuer og madoplevelser.

4. Viden om hvorfor mennesker biologisk tiltrækkes af visse smage og frastødes af andre og kulturelle forhold der påvirker dette. 5. Viden om at smagspræferencer er evolutionært betingede og knyttet til overlevelse. 6. Viden om sensorisk specifik mæthedsfornemmelse og hvordan variation i smag, tekstur og farver kan skabe bedre madoplevelser og mindske madspild. 7. Viden om sensoriske teknikker, der kan bruges i arbejdet med grøntsager og det grønne køkken.	menuer, især i buffeter og kantinekoncepter. 5. Kunne planlægge og opbygge en arbejdsstation (smagskit) med fokus på variation i grundsmage, tekstur og farver.	5. Kompetencer til at arbejde bæredygtigt med sensorik i det grønne køkken, herunder inspiration fra fastfood og snacks til at skabe attraktive grønne retter.
--	---	---

UNDERVISNINGSFORMER

Fagligt oplæg: Gennemgang af sanser, smag og sensoriske principper, understøttet af billeder og videoklip.

Smagsprøver og refleksion: Smagsprøver der løbende kobler teori til sanselig oplevelse, hvor eleverne analyserer og diskuterer deres oplevelser.

Dialog og refleksion i plenum: Eleverne deler erfaringer og perspektiver, og underviseren kobler til køkkenpraksis.

HÅNDVÆRKSPÆDAGOGISKE OVERVEJELSER

Princip 1: <u>ELEVERNE LÆRER MED BÅDE HOVED OG HÆNDER</u>	Eleverne får faglig viden om smag og sanser gennem korte oplæg, som straks kobles til praktiske smagsøvelser og refleksion. Teori og praksis følges ad, så eleverne både forstår de bagvedliggende mekanismer og oplever dem i praksis. Arbejdet bliver konkret, når de selv deltager aktivt i sanseøvelserne og diskuterer, hvordan erfaringerne kan omsættes til madlavning i køkkenet.
Princip 2: <u>ELEVERNES SANSER SKAL BRINGES I SPIL I UNDERVISNINGEN</u>	Undervisningen er designet til at aktivere syn, hørelse, lugt, smag og følesans. Eleverne smager, dufter, ser og mærker, hvordan forskellige stimuli ændrer oplevelsen af mad, og reflekterer over, hvordan sanserne tilsammen skaber helhedsindtrykket. Ved at bringe alle sanser i spil bliver betydningen af sensorik tydelig og forankret i konkrete erfaringer.
Princip 3: <u>RUM OG REKVISITTER UNDERSTØTTER UNDERVISNINGENS MÅL OG INDHOLD</u>	Sanserummet er aktivt inddraget i undervisningen. Lys, lyd, billeder og dufte bruges til at skabe stemninger og demonstrere, hvordan omgivelser påvirker smagsoplevelsen. Rummet motiverer og engagerer eleverne, understøtter læringsindholdet og viser, hvordan rammerne omkring mad kan være lige så betydningsfulde som råvarerne selv.
Princip 4: <u>UNDERVISEREN ER EN HÅNDVÆRKSMÆSSIG ROLLEMODEL FOR ELEVEN</u>	Underviseren 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: <u>UNDERVISNINGEN RELATERES DIREKTE TIL HÅNDVÆRKET OG BRANCHEN</u>	Undervisningen kobles til den daglige praksis i køkkenet. Eleverne lærer, hvordan sensoriske indsigter kan bruges i tilsmagning, udvikling af retter og vurdering af kvalitet. 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.

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. fremhæv eventuelt, hvordan det her bygger ovenpå eksisterende viden fra deres uddannelse. En vigtigt perspektiv at inddrage: Vi uddanner til en fremtid, hvor det grønne fylder mere. Igennem undervisningen perspektiveres der til FN's verdensmål og det diskuteres hvorfor det grønne køkken spiller en stadig større rolle i den gastronomiske branche.
45 min	Præsentation om grundsmage: 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.	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.

	Gennemgangen inkluderer forholdet mellem kultur og biologi og hvordan det spiller ind i vores smagsoplevelser og aversioner. Introduktion til smagsgivere for at skabe balance, kontrast og velsmag med dybde og variation: eleverne smager på forskellige smagsgivere af forskellig kvalitet (olie, eddike og umami).	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. Gennemgang af smagen af erindring, hvordan minder kobles til smagsoplevelser med eksempler: muselmalede tallerkener hos ældre, spiritusminder, kulturelle forskelle på aversioner. Evolutionære forklaringer – bittert og surt som advarselslampe, sødt, fedt og salt som belønning. Herunder: Maillard-reaktionen og hvorfor vi elsker grillede og stegte råvarer.
5 min	pause	
20 min	Smagsprøver og smagsoplevelser: Eleverne arbejder med en udvidet række smagsprøver og eksperimenter, som er ekstra smagsprøver ift. grundforløbet: - Persille med næsen holdt for. - Æble/kanel-spray. - Farveøvelse med frugtfarve (saftevand/æblejuice farvet rødt – kan de smage hvad det er?) . - Bløde chips. - chili (styrke) - forskellige typer umami - kontraster i tekstur	Eleverne reflekterer løbende over oplevelserne og kobler dem til teori om multisensorik. De træner at sætte præcise ord på indtrykkene. Der er i alt 15 forskellige smagsprøver som del af denne og den næste øvelse, hvor eleverne oplever, hvordan sanseindtryk er elementære del af oplevelsen og hvordan de fortolker, det de spiser eller drikker. Undervisningen indeholder emner om fastfood og hvordan det kan inspirere det grønne køkken, fx hvordan farverig mad, og forskellige teksturer er godt.
5 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.

MATERIALER OG FACILITETER

- Oplæg med visuelle elementer og eksempler til at understrege pointerne
- Lyd og musik til at skabe stemning og indtryk
- 15 forskellige smagsoplevelser, der forberedes på forhånd, og som demonstrerer, hvordan de forskellige sanser spiller ind i smagsoplevelser.

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.

DIFFERENTIERINGSMULIGHEDER

Klassens niveau: Jo mere erfarne eleverne er, jo mere teoretisk dybde kan tilføjes til undervisningen, derfor tilpasses undervisningens indhold elevgruppen: mere teori for erfarne elever, mere eksempler og fortællende elementer til mindre erfarne elever. Dette bedømmes ud fra hvor de er på uddannelsen men kan eventuelt også afstemmes med klassens faste underviser inden opstart på undervisningen.

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