

De fem grundsmage



Hvad skal der til, hvis man skal lave god mad? Skal man bare følge opskriften blindt, eller må man godt ændre på den? Man siger at madlavning er 10 % tilberedning og 90 % tilsmagning.

I madlavning snakker man om de fem grundsmage. De består af surt, sødt, salt bittert og umami. For at et måltid er rigtig velsmagende og i balance, skal alle fem grundsmage være til stede i retten.

Derfor skal vi altid smage maden til, når vi laver mad. Både undervejs og til sidst. Opskriften er en vejledning og anbefaling, men vi skal også bruge vores egne smagsløg, når vi laver mad.

En råvare, kan godt have flere grundsmage på en gang. En råvare kan også skifte smag, når den bliver tilberedt. Løg (som er bitre) bliver for eksempel meget sødere, når de bliver stegt på panden. Og sukker (som er sødt) bliver bittert, når man varmer det op og laver det til karamel.

Vi skal nu smage på råvarer med grundsmagene. Vi skal smage en råvare med hver grundsmag. Vi skal smage de råvarer, der er fremhævet i skemaet på næste side.

Opgave

Smag på råvarerne, og snak i gruppen, om I kender andre råvarer med den samme grundsmag.

Grundsmag	Eksempler på råvarer	Kender du andre råvarer?
Surt	Citron , eddike, kærnemælk	
Sødt	Honning , Sukker, hvid chokolade	
Salt	Salt , sojasovs, fetaost	
Bittert	Mørk chokolade, rucola , løg, grønne grønsager	
Umami	Kød, soltørrede tomater, svampe, tang, parmesanost, parmaskinke	

En ristet med det hele, tak!

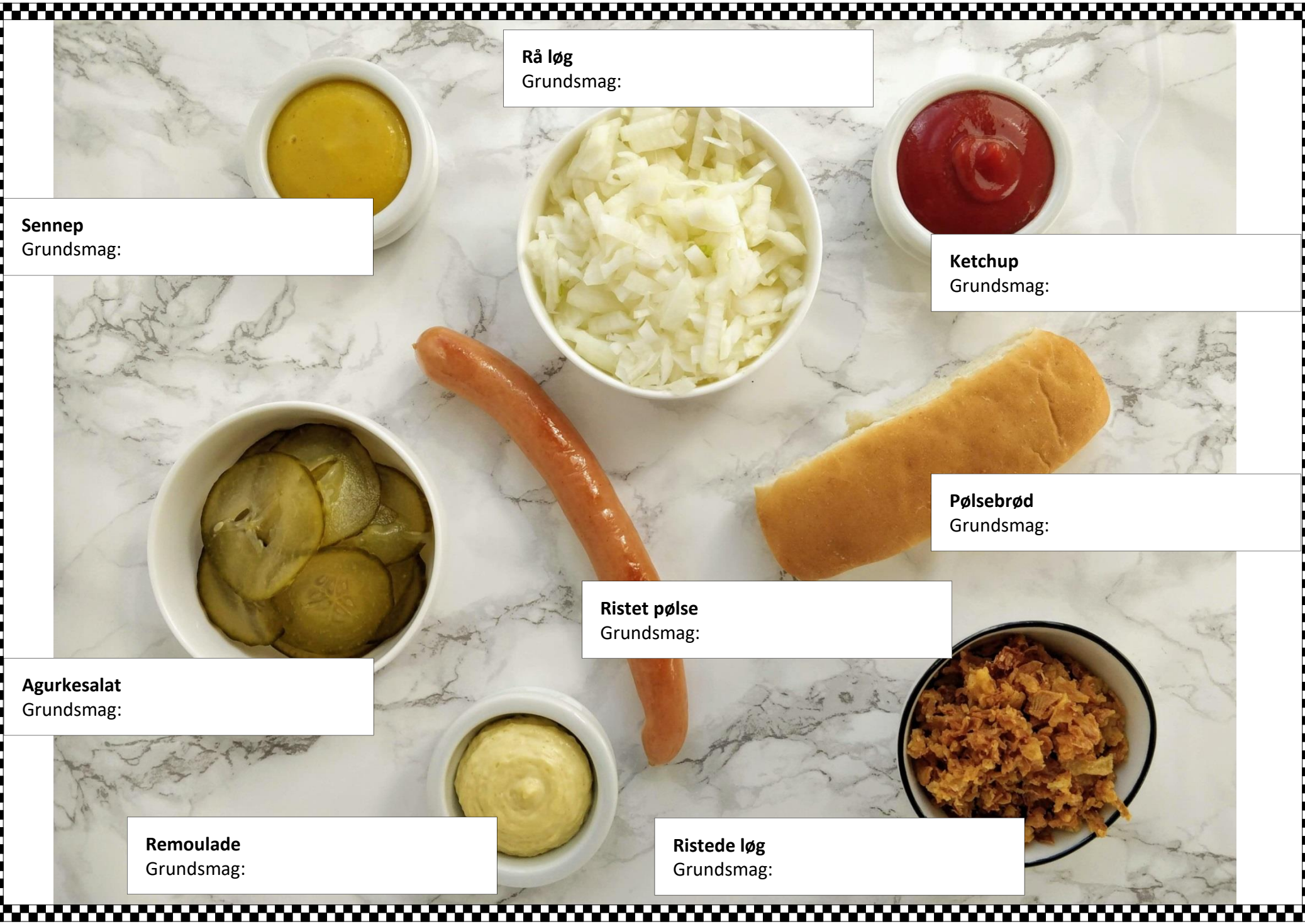


Alle grundsmage i en ret

En ristet hotdog er et rigtig godt eksempel på en ret, hvor alle fem grundsmage er tilstede. De enkelte dele af retten smager måske ikke godt, hver for sig, men når man sætter dem sammen giver de en rigtig god balance. Det kan være, at man ikke kan lide de enkelte ingredienser, men når man spiser det hele sammen, får man en rigtig god smagsoplevelse.

Opgave

På næste side er der en oversigt over alle delene af en ristet hotdog med det hele. I skal smage på de enkelte ingredienser og skrive, hvilken grundsmag ingrediensen har.



Rå løg
Grundsmag:

Sennep
Grundsmag:

Ketchup
Grundsmag:

Ristet pølse
Grundsmag:

Agurkesalat
Grundsmag:

Pølsebrød
Grundsmag:

Remoulade
Grundsmag:

Ristede løg
Grundsmag:

Ristet hotdog



Det skal du bruge:

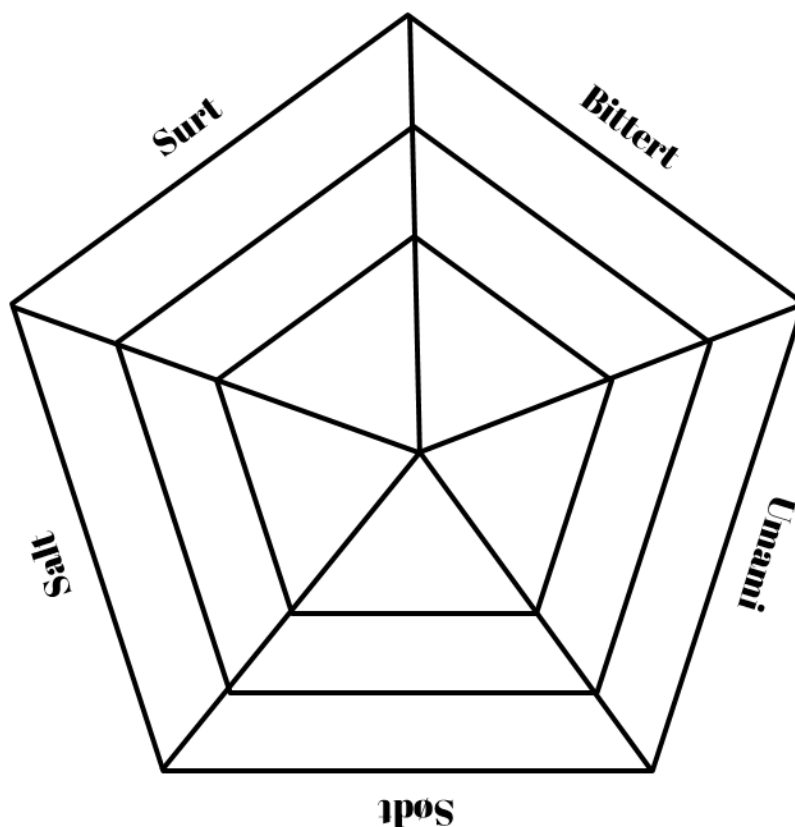
- 1 løg
- 1 pølse pr gruppemedlem
- 1 spsk olie
- 1 pølsebrød pr gruppemedlem
- Ristede løg
- Ketchup
- Sennep
- Remoulade
- Agurkesalat

Sådan gør du:

1. Tænd ovnen på 200 grader almindelig varme
2. Vask hænder
3. Hak løget fint
4. Put en stor pande på kogepladen
5. Put olie på panden
6. Varm panden op ved middelhøj varme
7. Put pølserne på panden
8. Rist pølserne til de er gyldne på begge sider
9. Tag panden af varmen
10. Put pølsebrødene ind i ovnen, når ovnen er varm
11. Varm pølsebrødene i 3 minutter
12. Tag pølsebrødene ud igen
13. Lav din hotdog – du bestemmer selv, hvad der skal i

Opgave

Udfyld smagefemkanten mens du spiser din hotdog



Opgave

Svar på de nedenstående spørgsmål

- 1) Hvilke grundsmage er til stede i din hotdog?
- 2) Er der noget du har valgt fra?
- 3) Hvis du har valgt noget fra, hvorfor?
- 4) Har du smagt på noget nyt i dag, du ikke har smagt før?
- 5) Hvad har du lært i dag?