

## 1. modul – Introduktion til smagsbegrebet

(Både dansk og kemi deltager i opstartsmodulet)

### 1. Lærergennemgang af forløbsplan med indhold, tværfaglige metoder og mål (15 min.)

- Planens hovedtanke og delmål gennemgås på projektor.
- Problemformulering for afsluttende tværfagligt reflekterende artikel om smagsbegrebet og smagens betydninger i fagene og livet gennemgås.

### 2. Smags- og sansningsøvelse i grupper med udgangspunkt i medbragt frugt/grønt og "Smage-fem-kanten" (20 min)

- <http://www.smagforlivet.dk/materialer/smage-5-kanten>
- *Én lærer medbringer oliven, (soltørrede) tomater, asparges og ansjoser som eksempler på umami.*
- *Én lærer medbringer grøn peber, grape (bittert), rødbede (sød), citron (sur)*
- Grupper med "Smage-fem-kanten" udprintet og medbragt frugt og grønt udfylder skemaerne.
- Refleksionsspørgsmål tilknyttet:
  - o Er nogle grundsmage lette/svære at identificere? Begrund med henvisning til konkret smagsoplevelse.
  - o Hvilken/Hvilke grundsmag/e er overrepræsenteret? Hvorfor mon? Begrund med henvisning til konkret smagsoplevelse.
  - o Hvilke typer af frugt/grønt skiller sig ud ved at besidde mange/få grundsmage?
  - o Var øvelsen let/svær? Gav den nogen nye erkendelser? Hvorfor? Begrund med eksempler fra egne erfaringer.

### 3. Klasseopsamling på smagsøvelser ud fra "Smage-fem-kanten" (15 min)

- Fælles opsamling på klassen. De bedste pointer skrives ind i GoogleDrive, som viden, der måske kan anvendes i den afsluttende tværfagligt reflekterende artikel. (Starten på en smagsdannelsesrejse!)
- GoogleDrive som vidensbank om smag. Her samles al vores viden, som skal kanaliseres over i den tværfagligt reflekterende artikel.

### 4. Gruppearbejde om Wistoft-artikel "Smagsdidaktisk refleksionsteori i faget madkundskab" (15 min)

Spørgsmål til hjemmearbejdet med Karen Wistofts artikel:

- Hvordan anskuer henholdsvis naturvidenskaben og humaniora smagsbegrebet overordnet?
- Giv konkrete eksempler fra artiklen på, hvad naturvidenskaben forstår ved begrebet smagen.
- Giv konkrete eksempler fra artiklen på, hvad humaniora forstår ved begrebet smag.
- Er der overlap mellem de to videnskabelige blikkes (naturvidenskab og humaniora) måder at forstå smag på?

- Nedskriv mindst to eksempler fra dit eget liv, som viser oplevelsen og betydningen af smag. Eksemplerne skal enten have det naturvidenskabelige eller det humanistiske smagsbegreb i spil. Eller måske begge dele på én gang. Du skal selv kunne forklare, om dit smagseksempel hører ind under naturvidenskabs, humanioras eller begges forståelse af smagsbegrebet.

1. Gruppemedlemmer fremlægger individuelt hjemmearbejde for hinanden
2. Man diskuterer sig frem til de bedste svar og skriver dem ind på GoogleDrive
3. Gruppen formulerer evt. spørgsmål til lektien, som kan tages op i efterfølgende klassediskussion.

**5. Opsamling på klassen (15 min)**

- Opsamling ved udvalgte grupper ud fra besvarelser på GoogleDrive. Der skrives til ved nye pointer.
- Opsamling på evt. spørgsmål, som har meldt sig i arbejdet undervejs.

6. EVT: Elever til tavlen under overskriften "Smag for 2.x anno 2018" – et første personligt bud på, smag og smagens betydning.