



Afrapportering

Titel Smagens dag 2015

Projektansvarlig og deltagere

Smagens Dag er et projekt, der har sit udgangspunkt i kokkesammenslutningen Euro-Toques. I Danmark er projektet startet af en initiativgruppe bestående af kokkene Jan Friis-Mikkelsen og Claus Meyer og lærerne Irene Eckermann og Helle Brønnum Carlsen. Ideen er, at kokkene tager ud på skolerne på Smagens Dag og sammen med børnene skaber smagsmæssige oplevelser med gode danske råvarer, der er med til at vække de henslumrende smagsløg.

Resumé

Hvert år udarbejdes et nyt undervisningsmateriale med fokus på smag og danske råvarer. Kartofflerne har ofte været med som en god og interessant råvare. Eksempler på tidligere temaer er fx: "Kål, kartofler, krydderier og kød", "Brug knolden når du smager", "Fokus på kartofler", "Husker du smagen?". I 2010 fokuserede vi eksempelvis på chokolade som smags giver. Emnet begejstrede så mange lærere, at 45.000 elever ville smage på chokolade på Smagens Dag 2010. Målet for Smagens Dag 2013 var at bygge videre på Smagens Dag med emnet "Mærk Smagen". Tanken var her at arbejde med smagens konsistenser. Netop her var kartoffelen igen tilbage på Smagens Dag som en vigtig råvare til smageforsøgene.

Smagens Dag 2015

"Smag til" står der ofte i det sidste punkt i en opskrifts fremgangsmåde. Temaet **Smag til** belyses gennem 6 workshops, hvor eleverne skal bruge de 5 grundsmage og undersøge, hvordan de kan smage maden til. I andre workshops kan eleverne arbejde med krydderier som smags giver, og når de smager til. Temaet **Smag til** kan også forstås som en smag til en bestemt begivenhed eller højtid. Julens smag bliver eksempelvis ofte forbundet med smagen fra krydderierne kanel og nellike.

Læreren kan på Smagens Dag give eleverne mulighed for at eksperimentere med at smage maden til. De kan få viden om og erfaring med de fødevarer og krydderier, de kan bruge ved tilsmagningen.

Smagens Dag
Sekretariatet
Glentevej 3, 2670 Greve
Telefon 43 60 00 76
e-mail: mbn@2vejs.dk



I 2015 er det 23. gang vi fejrer Smagens Dag. Hvert år har et nyt tema og en ny vinkel på emnet smag. Vi ved ikke præcis hvor mange skoler der deltager i Smagens Dag. Men vi gætter på at mellem 20 og 30.000 børn er med til at smage på Smagens Dag.

Se i øvrigt beskrivelse af Smagens Dag på hjemmesiden: www.smagensdag.dk

Projektets faglige forløb

De valgte emner giver mulighed for at inddrage nye forskningsresultater om fx smag og sundhed. Vi ser det som en stor og vigtig opgave at kunne formidle disse resultater – også på Smagens Dag. Børnene glemmer efterhånden at smage. Junkfood, tv-mad og stress er medvirkende til, at børnene mister evnen til at smage de ægte råvarer. Derfor er Smagens Dag et lille lys i mørket, en enkelt dag om året, som har stor betydning resten af året. Bevidstheden og evnen til at smage bliver vakt – og er med til at forhindre den totale desavouering af smagsløgene.

Hvordan formidles resultaterne

Projektets hjemmeside www.smagensdag.dk er blevet den vigtigste informationskanal. Her henter lærere og kokke året rundt undervisningsmateriale om emnet. Desuden bruges pressen aktivt til at skabe positiv omtale af emnet. Endelig formidles resultaterne i en række artikler i fagpressen.