

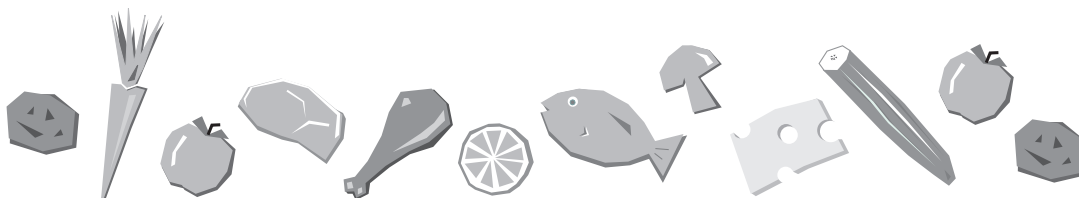
# SMAGENS DAG 2000

## Tidens smag

Smagens Dag er den dag, hvor oplevelser med råvarer i sæson og sanserne – specielt smagssansen – er sat i centrum. Den dag, hvor eleverne skal opleve råvarernes smagssammensætning og sætte ord på deres smagsoplevelser; det vil sige udvikle deres "madsprog" og dermed få flere muligheder for sprogligt at beskrive smagsoplevelsernes mange nuancer.

Årets tema for Smagens Dag 2000 er **Tidens smag**. Tid er en væsentlig faktor, når man taler om mad. Det tager tid at lave mad, og det diskuteres meget i dag, hvordan man vælger at prioritere sin tid. Hvor meget tid vil man bruge på at tilberede mad, og hvad betyder tiden for et måltids smagsoplevelser? Hvis man vælger at bruge tid til madlavning, oplever man også, hvordan tilberedningstiden har betydning for råvarernes mange smagsnuancer i retten. Det er helt andre retter og smagsnuancer, man kan få frem i mange råvarer; hvis man anvender forskellige madlavningsteknikker og udnytter effekten af tilberedningstiden.

På Smagens Dag 2000 skal eleverne have mulighed for at smage og dermed opleve, at råvarer kan smage forskelligt, når de er tilberedt i længere eller kortere tid. De basale smagsfærdigheder udvikles og dannes gennem opmærksomhed og tilegnelse af viden om smag. Eleverne skal kende de fire kategorier for smag: sødt, salt, surt og bittert, og hvor i munden de smages. Eleverne kan også opleve, hvordan mange råvarers smag er en kombination af både sødt og syrligt osv. Desuden kan eleverne også erhverve sig erfaringer om, at de øvrige sanser har indflydelse på smagssansen.



### TILRETTELÆGGELSE

Smagens Dag 2000 kan tilrettelægges som et tema eller som et lektionsforløb på 2 eller 3 lektioner:

1. Tid til smagsoplevelsen
  - lektionsforløb som kan indgå i alle fag på 4.-7. klassetrin en hjemkundskabslektion
2. Tiden får smagen frem
  - lektionsforløb som kan indgå i alle fag på 4.-7. klassetrin (men et hjemkundskabslokale skal bruges) en hjemkundskabslektion
  - temadag med fokus på emnet
3. Tidens smag
  - temadag med fokus på emnet

# TID TIL SMAQSØPLEVELSER 1

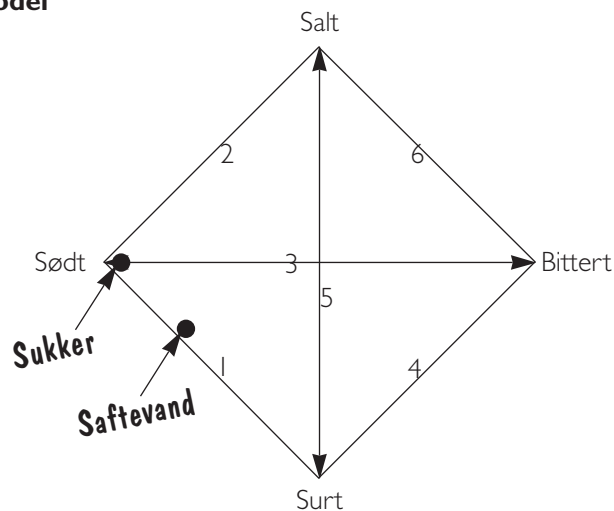
## TID TIL SMAQSØPLEVELSER 1

Fokus på smagens 4 kategorier: surt, sødt, salt og bittert

### TIL UNDERVISEREN:

Eleverne skal koncentrere og fordybe sig i de forskellige råvarers smagsnuancer ved at arbejde med smagens fire kategorier. Eleverne skal vurdere råvarernes smag ved hjælp af smagemodellen og sætte ord på deres smageoplevelser; fx Smager råvaren syrligt? Er råvarens smag sødmefuld med en anelse bittert i sig?

### Smagemodel

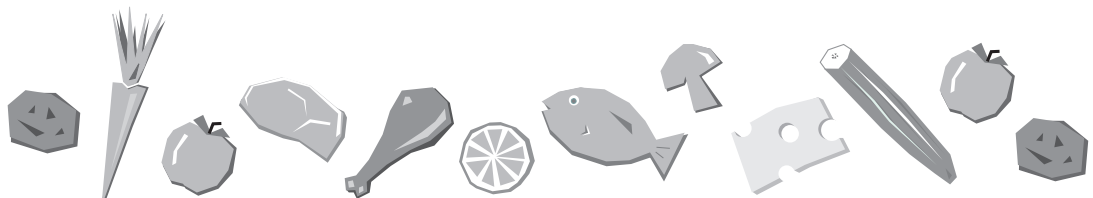


### Smagemodel

I denne smagemodel kan man illustrere en råvares smag. Man kan kombinere to af de fire kategorier: surt, sødt, salt eller bittert. I hjørnerne, hvor der står sødt, surt, salt eller bittert er smagen ren og helt koncentreret. På linjerne, der forbinder hjørnerne er smagen en kombination af to af kategorierne surt, sødt, salt eller bittert.

- Sødt og surt - 1
- Sødt og salt - 2
- Sødt og bittert - 3
- Surt og bittert - 4
- Surt og salt - 5
- Salt og bittert - 6

I centrum af figuren smager produktet svagt af alle fire kategorier - altså svagt af surt, sødt, salt og bittert. Smagen kan betegnes som kompleks. I smagemodellen indtegnes råvaren på linjerne. Se smagemodellen.



# TID TIL SMAQSOPLEVELSER 1

---

## TIL ELEVEN: WORKSHOP I:

### Fokus på smagens 4 kategorier: surt, sødt, salt og bitter

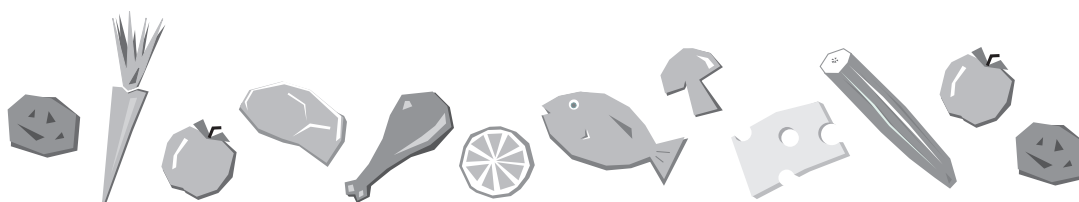
Du skal smage på forskellige råvarer. Smager de sødt, surt, salt eller bittert?

Eller er smagen sammensat af noget sødt, men også lidt syrligt?

Vælg nogle råvarer fra listen. Smag på dem. Vurder smagen.

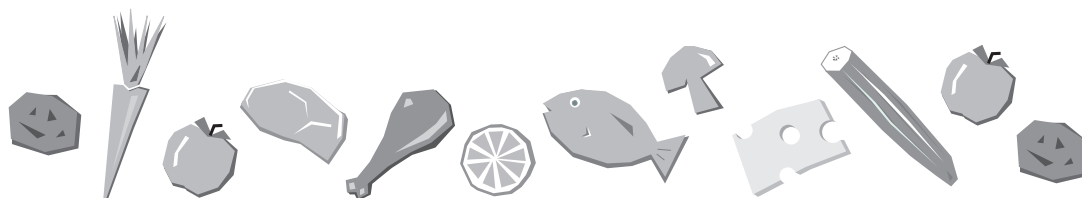
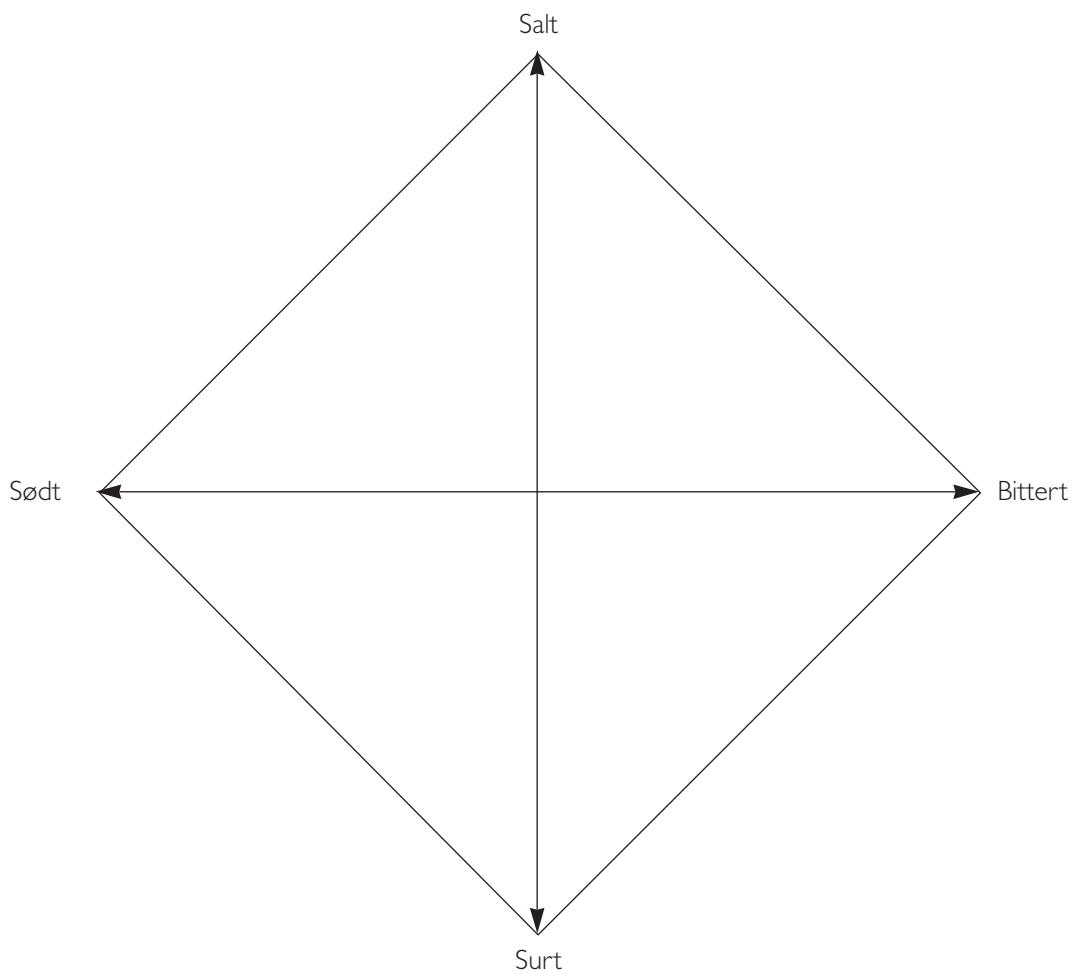
Tegn råvarerne ind i smagemodellen.

Gulerod  
Citron  
Ruccolasalat  
Icebergsalat  
Hvidkål  
Ananas  
Appelsin  
Rosiner  
Rød peber  
Bacon  
Æble  
Grapefrugt  
Peanut  
Ost  
Spegepølse  
Peberrod  
Jordbærsyltetøj



# SMAGEMODEL

Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_



## TID TIL SMAQSOPLEVELSER 2

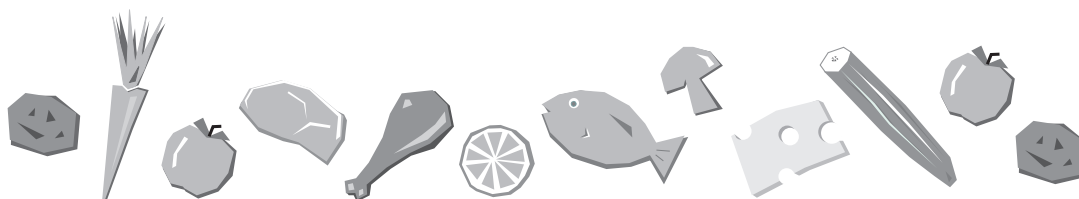
### TID TIL SMAQSOPLEVELSER 2

#### Design en smage-salat

#### TIL UNDERVISEREN:

Eleverne skal to og to designe en salat. De skal beslutte, hvilken smag de ønsker i salaten ud fra deres erfaringer med smageøvelsen og råvarenes placering i smagemodellen.

Eleverne kan vælge mellem råvarerne i skemaet.



#### TIL ELEVERNE:

#### WORKSHOP 2:

##### Design en smagesalat

I skal lave en salat. Vælg råvarer fra skemaets salater, frugter og grøntsager. Lav eventuelt en dressing til.

Tænk på, hvilken smagssammensætning jeres salat skal have.

Skyl, og rens råvarerne godt, inden I bruger dem. Tænk også over, hvordan I vil skære råvarerne ud. Anret salaten flot.

Vurder salatens smag ved hjælp af smagemodellen eller beskriv smagen af salaten.

Du kan bruge nogle af disse ord.:

Mild, sød, bitter, syrlig, salt, sødmefuld, stærk, harmonisk, meget bittert, let bitter, harsk, prikkende på tungen, snerpende, jordsmag.....

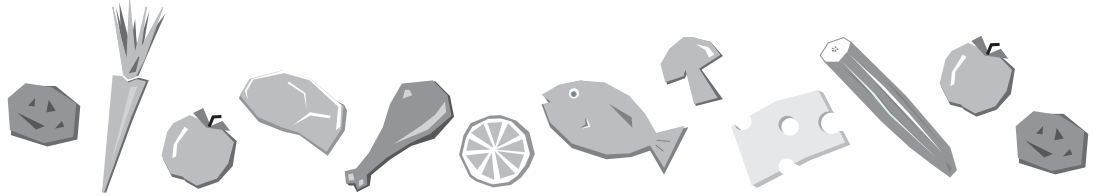
SALAT	GRØNTSAGER	FRUGT	DRESSING
Ruccolasalat	Agurk	Mangofrugt	Citronsaft
Rød krølsalat	Tomat	Papaya	Vineddike
Grøn krølsalat	Gulerod	Appelsin	Krydderurter
Icebergsalat	Ærter	Vindruer	Olivenerolie
Friseesalat	Majs	Mandarin	Rapsolie
Hovedsalat	Peberfrugter	Melon	Fløde
Hjertesalat	Kogt kartoffel	Granatæble	Salt, peber, sukker
	Løg	Blommer	
	Squash	Peanuts	

## TIDEN FÅR SMAGEN FREM - 1

### TIL UNDERVISEREN:

Måltider kan fremstilles på kortere eller længere tid. Tiden er en afgørende faktor, når de enkelte råvarers smag skal frem. Det er en af forskellene på fast food og slow food.

Eleverne skal opleve, at råvarers smagsnuancer udvikles, når de enkelte råvarer tilberedes rå, koges eller bages.



### TIL ELEVERNE:

#### WORKSHOP 3:

##### Tiden får smagen frem

Den samme råvare smager forskelligt, alt efter hvordan den tilberedes.

Vælg mindst fem af råvarerne fra skemaet og tilbered dem både rå, kogt og bagt. Vurder smagen. Brug nogle af disse ord: Sød, bitter, krydret, vandet, stærk, mild, blid, jordagtig, nøddeagtig.....

Hvordan smager den rå gulerod? Den kogte gulerod? Den bagte gulerod? Skriv din smagsvurdering ind i skemaet.

Diskuter, hvad tilberedningsformen og tiden gør ved råvarerne.

##### Tilberedning af rå grønsager

1. Vask, og skræl grønsagerne.
2. Riv dem, eller skær dem ud i terninger.
3. Anret og server.

##### Tilberedning af kogte grønsager

1. Vask, og skræl grønsagerne.
2. Læg grønsagerne i en gryde, og hæld vand over, så vandet lige dækker grønsagerne.
3. Kom lidt salt i gryden.
4. Kog grønsagerne, indtil de er møre.
5. Anret, og server.

##### Tilberedning af bagte grønsager

1. Vask, og skræl grønsagerne.
2. Skær grønsagerne i lige store stykker.
3. Læg grønsagerne i et fad. Hæld  $\frac{1}{2}$  dl olivenolie over.
4. Skyl lidt frisk timian, og drys det over grønsagerne.
5. Drys  $\frac{1}{2}$  tsk salt og lidt peber over grønsagerne.
6. Bag grønsagerne midt i ovnen ved  $180^\circ$  i 1 time.
7. Anret, og server.

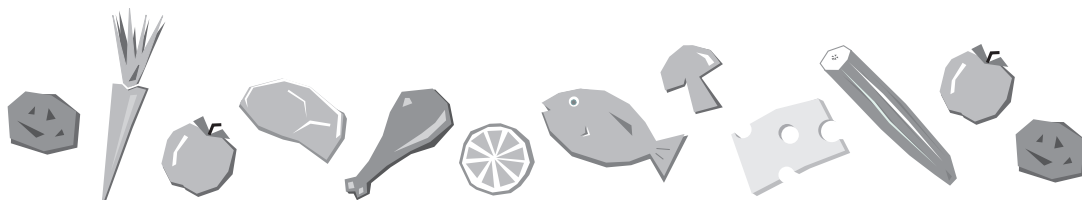
##### Opskrift af Helle Brønnum Carlsen

# TIDEN FÅR SMAGEN FREM - 1

Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

## SKEMA TIL SMAGSVURDERING

RÅVARE	RÅ	KOGT	BAGT
Gulerod			
Pastinak			
Squash			
Tomat			
Peberfrugt			
Hvidløg			
Rødbede			
Løg			
Kartoffel			



### TIDEN FÅR SMAGEN FREM - 2

#### TIL UNDERVISEREN:

Måltider kan fremstilles på kortere eller længere tid. Tiden er en afgørende faktor, når de enkelte råvarers smag skal frem. Det er en af forskellene på fast food og slow food.

Lad eleverne vurdere smagen af en hurtig kogt tomatsauce og en langtidskogt. Lad eleverne vurdere smagen af en hurtig kogt bolognesesovs og en langtidskogt. Lad eleverne opleve smagen af et langtidshævet brød og et hurtighævet.

*Opskrifterne er fra "Mad fra andre lande" af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum Petersen, Gyldendal 1995*

#### TIL ELEVEN:

##### WORKSHOP 4:

##### Tiden får smagen frem

I skal undersøge om tilberedningstiden har betydning for rettens smag. Vælg en af de tre opgaver:

##### 1. Tomatsovs

Tomatsovs hurtigkogt.

Tomatsovs langtidskogt.

Du kan vælge at spise en frisk pasta eller en tørret pasta til.

Du kan vælge at servere frisk revet parmesanost eller færdigrevet parmesanost til.

##### 2. Bolognesesovs

Bolognesesovs hurtigkogt.

Bolognesesovs langtidskogt.

Du kan vælge at spise en frisk pasta eller en tørret pasta til.

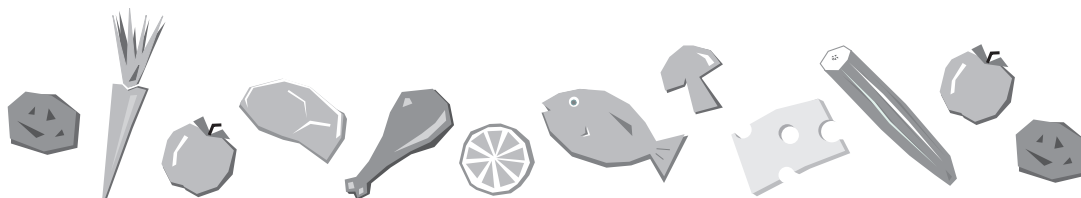
Du kan vælge at servere frisk revet parmesanost eller færdigrevet parmesanost til.

##### 3. Landbrød

Landbrød hurtighævet.

Landbrød langtidshævet.

Brug skemaet på side 9.

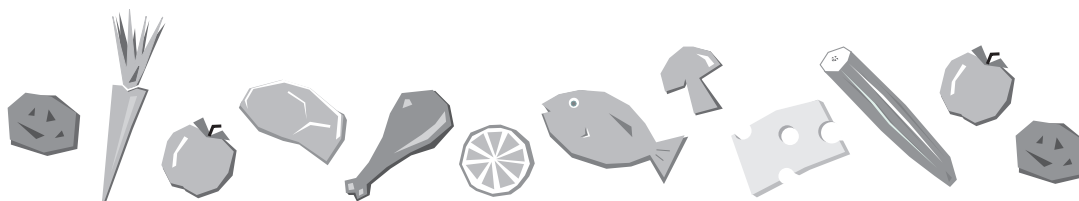


## TIDEN FÅR SMAGEN FREM - 2

Vurder smageoplevelserne og udfyld skemaet:

RETTENS NAVN	SMAGSVURDERING		
Tomatsovs hurtigkogt			
Tomatsovs langtidskogt			
Bolognesesovs hurtigkogt			
Bolognesesovs langtidskogt			
Landbrød hurtighævet			
Landbrød langtidshævet			

Sammenlign også krummestrukturen på de to brød



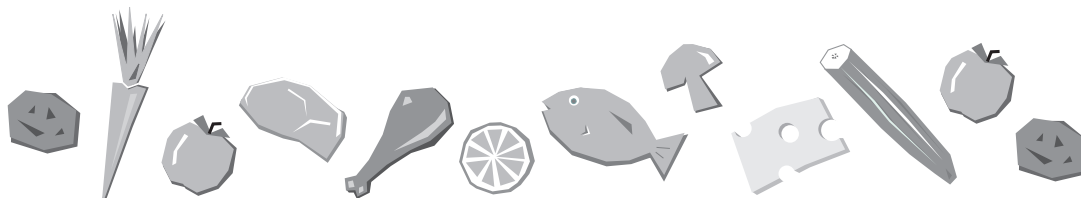
### TOMATSOVS HURTIGKOGT

**Ingredienser:**

1 løg  
1 fed hvidløg  
1/2 kg tomater  
1 spsk olivenolie  
1/2 tsk oregano  
1/2 tsk basilikum  
1/2 tsk salt  
lidt sukker  
lidt peber

**Sådan skal du gøre:**

1. Pil og hak løg og hvidløg.
2. Skyl tomaterne og skær dem i både.
3. Kom olien i en gryde. Varm olien op og skru ned.
4. Kom løg og hvidløg i gryden. Svits og rør.
5. Kom tomatbåde, oregano og basilikum i gryden og rør.
6. Kom salt, sukker og peber i gryden. Rør.
7. Kog tomatsovsen i 10 minutter.



### TOMATSOVS LANGTIDSKOGT

**Ingredienser:**

1 løg  
1 fed hvidløg  
1/2 kg tomater  
1 spsk olivenolie  
1/2 tsk oregano  
1/2 tsk basilikum  
1/2 tsk salt  
lidt sukker  
lidt peber

**Sådan skal du gøre:**

1. Pil og hak løg og hvidløg.
2. Skyl tomaterne og skær dem i både.
3. Kom olien i en gryde. Varm olien op og skru ned.
4. Kom løg og hvidløg i gryden. Svits og rør.
5. Kom tomatbåde, oregano og basilikum i gryden og rør.
6. Kom salt, sukker og peber i gryden. Rør.
7. Kog tomatsovsen ved svag varme i mindst 30 minutter.

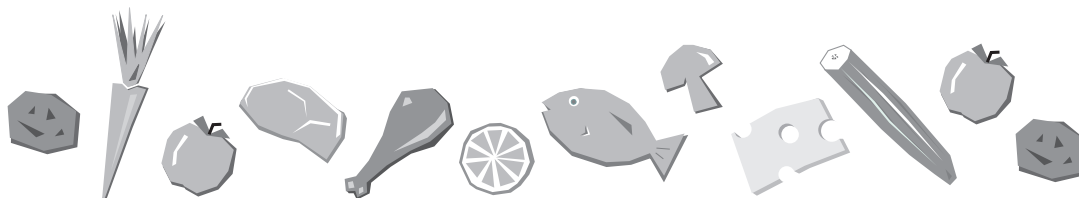
## BOLOQNESESOVS HURTIQKQGT

### Ingredienser:

1 løg  
2 fed hvidløg  
2 gulerødder  
1 stilk bladselleri  
1 laurbærblad  
2 spsk olivenolie  
1 tsk salt  
lidt peber  
1 tsk basilikum  
250 g hakket oksekød  
1 dåse flåede tomater  
1 lille dåse tomatpasta

### Sådan skal du gøre:

1. Pil løg og hvidløg og hak det meget fint.
2. Vask og skræl gulerødderne og riv dem.
3. Vask bladsellerien og skær den i meget små terninger.
4. Smuldr laurbærbladet fint.
5. Kom olien i en gryde. Varm olien op og skru ned.
6. Kom løg, hvidløg, bladselleri og laurbærblad i gryden. Svits og rør.
7. Kom salt, peber og basilikum i gryden og rør.
8. Kom oksekødet i gryden og brun det.
9. Kom de flåede tomater og tomatpasta i gryden. Rør.
10. Læg låg på gryden og småkog i cirka 10 minutter.



## BOLOQNESESOVS LANGTIDSKQGT

### Ingredienser:

1 løg  
2 fed hvidløg  
2 gulerødder  
1 stilk bladselleri  
1 laurbærblad  
2 spsk olivenolie  
1 tsk salt  
lidt peber  
1 tsk basilikum  
250 g hakket oksekød  
1 dåse flåede tomater  
1 lille dåse tomatpasta

### Sådan skal du gøre:

1. Pil løg og hvidløg og hak det meget fint.
2. Vask og skræl gulerødderne og riv dem.
3. Vask bladsellerien og skær den i meget små terninger.
4. Smuldr laurbærbladet fint.
5. Kom olien i en gryde. Varm olien op og skru ned.
6. Kom løg, hvidløg, bladselleri og laurbærblad i gryden. Svits og rør.
7. Kom salt, peber og basilikum i gryden og rør.
8. Kom oksekødet i gryden og brun det.
9. Kom de flåede tomater og tomatpasta i gryden. Rør.
10. Læg låg på gryden og småkog i cirka 30 minutter.

## LANDBRØD HURTIQHÆVET

### Ingredienser:

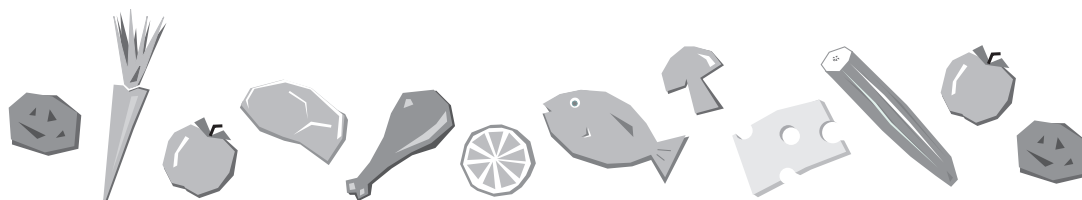
50 g gær  
3 dl lunkent vand  
3 spsk olie  
1 tsk salt  
7½ dl hvedemel

### Til drys:

½ tsk hvedemel

### Sådan skal du gøre:

1. Smuldr gæren i en stor skål.
2. Hæld vandet i skålen og rør.
3. Kom olie og salt i skålen og rør.
4. Kom 3 dl mel i skålen og rør.
5. Kom lidt efter lidt resten af melet i skålen. Slå og ælt dejen godt.
6. Ælt dejen færdig på bordet.
7. Form et rundt brød og læg det på pladen.
8. Læg en plasticpose over brødet og lad det hæve i 10 minutter.
9. Drys brødet med mel.
10. Bag brødet nederst i ovnen i 25 minutter ved 200 grader.
11. Tag brødet ud af ovnen og lad det køle af på en bagerist.



## LANDBRØD LANGTIDSHÆVET

### Ingredienser:

15 g gær  
3 dl lunkent vand  
3 spsk olie  
1 tsk salt  
7½ dl hvedemel

### Til drys:

½ tsk hvedemel

### Sådan skal du gøre:

1. Smuldr gæren i en stor skål.
2. Hæld vandet i skålen og rør.
3. Kom olie og salt i skålen og rør.
4. Kom 3 dl mel i skålen og rør.
5. Kom lidt efter lidt resten af melet i skålen. Slå og ælt dejen godt.
6. Ælt dejen færdig på bordet.
7. Læg dejen tilbage i skålen. Dæk skålen med et rent viskestykke. Lad brødet hæve til dobbelt størrelse.
8. Slå dejen sammen og ælt. Form et rundt brød og læg det på pladen.
9. Læg viskestykket over brødet og lad det hæve i mindst 20 minutter.
10. Drys brødet med mel.
11. Bag brødet nederst i ovnen i 25 minutter ved 200 grader.
12. Tag brødet ud af ovnen og lad det køle af på en bagerist.

OBS: Et ægte langtidshævet brød bages med 7 g gær til 3 dl vand, hvor opskriften ellers følges. Dejen skal hæve i køleskab natten over.

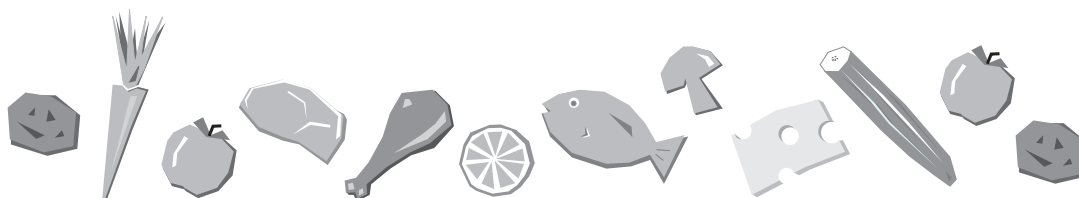
## TIDENS SMAÇ 1

### Mad og tid

#### TIL UNDERVISEREN:

Når vi ser tilbage på vores historie, er det tydeligt, at mad og madsmag har ændret og udviklet sig, blandt andet fordi vi har fået adgang til mange flere forskellige råvarer. Nye tilberedningsformer er kommet til, og inspiration fra andre lande og indvandrere har tilført den danske madkultur nyt. Bare inden for de sidste 50 år er det tydeligt at se, at der er meget forskel på, hvad det er almindeligt at spise. Mange danske retter fra 50'erne er kendte og hyppigt tilberedte retter i dag, mens andre retter næsten er forsvundet ud af det danske køkken.

Hver periode har sine favoritretter med sine specielle smagskarakteristika. Hvordan smager retter, der er in at spise netop nu?



#### TIL ELEVERNE:

#### WORKSHOP 5:

##### Mad og tid

Prøv at spørge din bedstemor eller bedstefar, din mor eller far om, hvad de spiste, da de var børn, og hvad deres yndlingsret var. Spørg også om hvor lang tid, de dengang brugte til at lave mad, og hvor råvarerne kom fra.

Her er en oversigt over retter, der var populære i perioden 1950-2000.

1950'erne – stegt kylling med agurkesalat, kogte kartofler og sovs

1960'erne – bøf, pommes frites, bearnaisesovs

1970'erne – sammenkogt ret

1980'erne – italiensk mad, pasta

1990'erne – wokretter, thaimad

år 2000 braiseret svinekød med rodfrugter som et eksempel på det rustikke køkken. Men alt er tilladt.

Vælg en af tidsperioderne og den ret, I vil lave.

Find opskrifterne i en kokebog eller på internettet.

Beskriv smagsoplevelser og smagsforskelle i retter fra tidsperioderne.

### TIDENS SMAQ 2

#### Frikadellen og tid

#### TIL UNDERVISEREN:

Frikadellen kan rejse gennem tidsperioden 1950-2000, så frikadellen har de smagsnuancer, der var dominerende i tidsperioden.

1950'erne og 1960'erne: Klassisk frikadelle

1970'erne: Kalkunfrikadeller med hvidløg og krydderurter

1980'erne: Lammefrikadeller

1990'erne: Fusionsfrikadeller

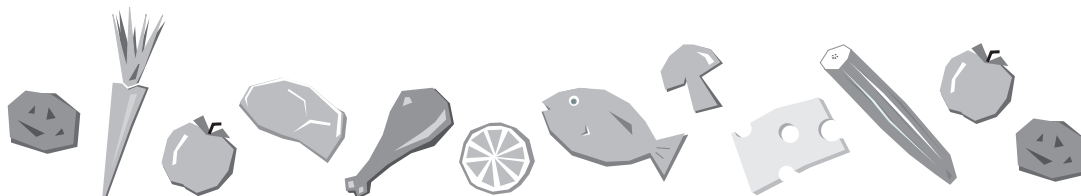
2000: ??

Lad eleverne kombinere år 2000-frikadellen.

Man kan til denne opgave sætte fokus på fire områder

- Smag
- Kødtypen
- Tilbehør
- Sammenligning af måltiderne.

*Opskrifterne til denne workshop er af Helle Brønnum Carlsen.*



#### TIL ELEVERNE: WORKSHOP 2:

#### Frikadellen og tid

I kan opleve, hvordan smagen har udviklet sig gennem tiden ved at smage på frikadeller, der er smagt til med de enkelte tidsperioders smag.

I skal arbejde sammen to og to. Vælg, hvilke frikadeller I vil lave. Smag frikadellerne, og oplev tidens smag. I kan også lave tilbehør til de forskellige frikadeller, lave en dessert der passer til og sammenligne måltiderne.

## KLASSISKE FRIKADELLER

### Ingredienser:

250 hakket svinekød  
1 lille løg  
1/2 dl rasp  
1 æg  
1/2 tsk salt  
lidt peber  
3/4 dl mælk

### Til stegning:

25 g smør

### Forslag til tilbehør:

Kogte kartofler  
Brun sovs  
Agurkesalat

### Sådan skal du gøre:

1. Kom kødet i en skål.
2. Pil og riv løget og kom det i skålen.
3. Kom raspen i skålen og rør.
4. Kom ægget i skålen og rør.
5. Kom salt og peber i skålen og rør.
6. Kom lidt efter lidt mælken i skålen og rør farsen godt.
7. Læg smørret på en pande. Brun smørret og skru ned.
8. Form frikadeller og steg dem i cirka 10-15 minutter.

## KALKUNFRIKADELLER MED HVIDLØG OG KRYDDERURTER

### Ingredienser:

250 hakket kalkunkød  
1 lille løg  
1 fed hvidløg  
lidt frisk hakket timian  
1/2 dl rasp  
1 æg  
1/2 tsk salt  
lidt peber  
3/4 dl mælk

### Til stegning:

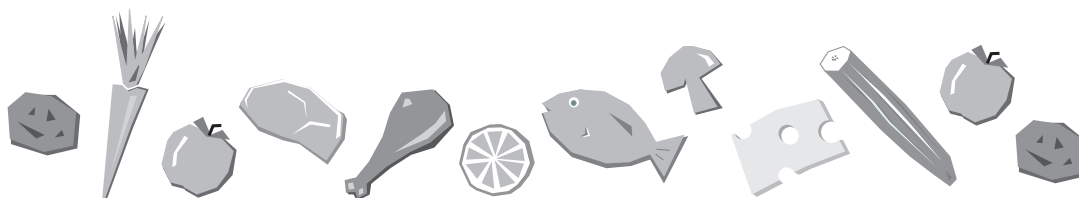
25 g smør

### Forslag til tilbehør:

Kold kartoffelsalat

### Sådan skal du gøre:

1. Kom kødet i en skål.
2. Pil og hak løg og hvidløg. Kom det i skålen og rør.
3. Skyl timianen og hak den fint. Kom den i skålen.
4. Kom raspen i skålen og rør.
5. Kom ægget i skålen og rør.
6. Kom salt og peber i skålen og rør.
7. Kom lidt efter lidt mælken i skålen og rør farsen godt.
8. Læg smørret på en pande. Brun smørret og skru ned.
9. Form frikadeller og steg dem i cirka 10-15 minutter.



## LAMMEFRIKADELLER

**Ingredienser:**

250 hakket lammekød  
1/2 lille løg  
1 fed hvidløg  
lidt frisk timian  
1/2 dl havregryn  
1 æg  
1/2 tsk salt  
lidt peber  
3/4 dl mælk

**Til stegning:**

25 g smør

**Forslag til tilbehør:**

Pasta  
Tzaziki  
Tomatsalat

**Sådan skal du gøre:**

1. Kom kødet i en skål.
2. Pil og hak løg og hvidløg. Kom det i skålen.
3. Skyl og hak timianen og kom den i skålen.
4. Kom havregryn i skålen. Bland.
5. Kom ægget i skålen og rør.
6. Kom salt og peber i skålen og rør.
7. Kom lidt efter lidt mælken i skålen og rør farsen godt.
8. Læg smørret på en pande. Brun smørret og skru ned.
9. Form frikadeller og steg dem i cirka 10-15 minutter.

## FUSIONSFRIKADELLER

**Ingredienser:**

250 hakket økologisk svinekød  
1 lille løg  
1 fed hvidløg  
1/2 rød chili  
1 cm ingefær  
1/2 dl hvedemel  
1 æg  
1/2 tsk salt  
lidt peber  
3/4 dl mælk

**Til stegning:**

10 g smør  
2 spsk olivenolie

**Forslag til tilbehør:**

Langtidstegte urter  
i ovn  
Salat

**Sådan skal du gøre:**

1. Kom kødet i en skål.
2. Pil og hak løg og hvidløg. Kom det i skålen.
3. Skyl chilien, tag kernerne ud og hak den fint. Kom den i skålen.
4. Skræl og riv ingefæren, og kom den i skålen. Bland.
5. Kom melet i skålen og rør.
6. Kom ægget i skålen og rør.
7. Kom salt og peber i skålen og rør.
8. Kom lidt efter lidt mælken i farsen, og rør godt.
9. Kom smør og olie på en pande. Varm fedtstoffet op og skru ned.
10. Form frikadeller og steg dem i cirka 10-15 minutter.

### TIDENS SMAQ 3

#### Desserter og tid

#### TIL UNDERVISEREN:

Også desserter kan rejse gennem tidsperioden 1950-2000. Sukker er den gennemgående smagsgiver i de søde desserter:

1950'erne og 1960'erne: Citronfromage og jordbærgrød

1970'erne: Hjemmelavet is

1980'erne: Frugttærte

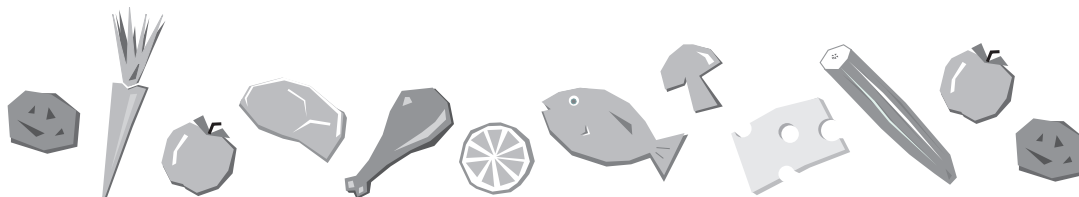
1990'erne: Hindbærmousse

2000'?:

Lad eleverne kombinere år 2000 desserten

Lad eleverne drøfte, hvorfor et måltid ofte afsluttes med en sød dessert. Hvilke smagsnuancer ønsker man at fremhæve med desserten?

Find opskrifterne på desserterne i kogebøger. Se litteraturhenvisninger og netadresser.



## **Bagebog med krummer i**

af Steen Larsen  
Forlaget Malling Beck 1995

## **Bogen til hjemkundskab - bid for bid**

af Helle Brønnum Carlsen og  
Annelise Terndrup Pedersen  
Gyldendal Undervisning 1998

## **Gastronomisk leksikon**

red. Jørgen Fakstorp og  
Else-Marie Boyhus  
Det Danske Gastronomiske Akademi  
Gyldendal 1998

## **God mad let at lave**

af Lotte Havemann  
Lademann 1998

## **Grisen**

- en køkkenhistorie  
af Else-Marie Boyhus  
Gyldendal 1998

## **Grønsager - en køkkenhistorie**

af Else-Marie Boyhus  
Gyldendal 1997

## **Gør fede tider bedre**

af Helle Brønnum Carlsen  
– en kogebog for folk der elsker rødvin  
og flødesovs, men som gerne vil spise  
sundt  
Gyldendal 1990

## **Mad fra andre lande – Spanien, Frankrig, Italien og Grækenland**

af Kirsten Marie Pedersen og Hanne  
Birkum Petersen  
Gyldendal 1995

## **Suhr Mad**

Gjellerup og Gad

## **Man kan altid skrive bagefter**

**Italiensk hverdagsmad**  
af Helle og Alfredo Tesio  
Nyt Nordisk Forlag 1995

## **Mat för alla sinnen**

Levsmedelsverket Sverige

## **Mit solskinskøkken**

af Kille Enna  
Nova Vision 1998

## **Nydelsen kommer naturligt**

Opskrifter på at få mere ud af  
hverdagen  
Gratis pjece  
Danisco Sugar

## **Havens frugter og bær**

Dansukker 2000  
Købes hos Danisco Sugar,  
bestilles på [www.sylte.nu](http://www.sylte.nu)

## **Pjecer om kartofflen**

Landbrugets Kartoffelfond 1996  
7184 Vandel

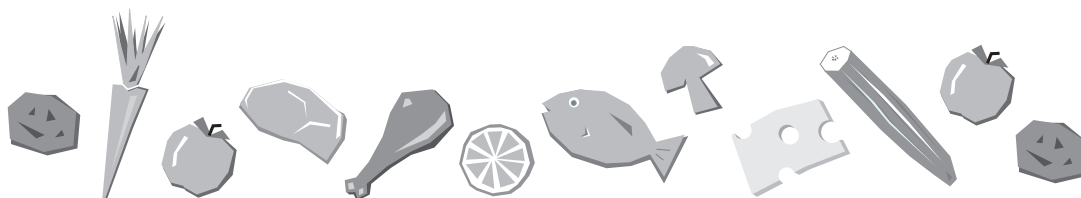
## **Sensorisk studiegruppe:**

**Sensorisk analyse.  
Bedømmelse av nærings-  
midler.**

Universitetsforlaget Oslo 1997

## **Smagens Fysiologi**

af Brillant-Savarin  
Gyldendal 1996  
(udkommet 1. gang 1947)



## NYTTIGE LINKS

---

### Danske Slagterier

– om svinekød og svineproduktion  
[www.danskeslagterier.dk](http://www.danskeslagterier.dk)

### Danisco Sugar

– om sukker, syltning og det søde  
[www.daniscosugar.dk](http://www.daniscosugar.dk)  
[www.nyd livet.nu](http://www.nyd livet.nu)  
[www.sylte.nu](http://www.sylte.nu)

### Netto

– om dagligvarer  
[www.netto.dk](http://www.netto.dk)

### Mejeriforeningen

- om mælk og mælkeprodukter  
[www.mejeri.dk](http://www.mejeri.dk)

### Landbrugets Kartoffelfond

- om kartofler, forædling, nye sorter  
[www.lkfvandel.dk](http://www.lkfvandel.dk)

### Danmarks Kartoffel- producentforening

- om kartofler  
[www.kartoffelproduktion.dk](http://www.kartoffelproduktion.dk)

### Danmarks Kartoffelråd

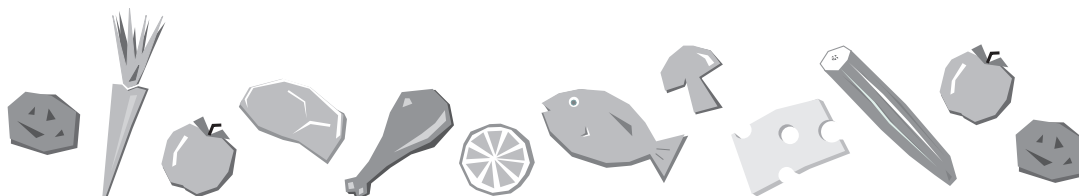
- alt om kartofler  
[www.landbrug.dk/kartoffelraad](http://www.landbrug.dk/kartoffelraad)

### Opskriftssamlinger

[www.kvik.dk](http://www.kvik.dk)  
[www.appetit.dk](http://www.appetit.dk)  
[www.sol.dk/opskrifter/index.html](http://www.sol.dk/opskrifter/index.html)  
[www.jubii.dk/sundhed](http://www.jubii.dk/sundhed)

### Andre sider:

<http://www.frugtoggroent.se/produkter/frugt.html>  
[www.madogsundhed.dk](http://www.madogsundhed.dk)



*Materialet til Smagens Dag 2000 er udarbejdet af  
Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum Petersen  
Juli 2000.*