

Et smaksteam på tur blir aldri sur!

Smaksteamene over hele landet har blitt møtt med stor interesse og engasjement blant 6. klassingene. 40 skoler har hatt besøk av smaks konsulenter fra Opplysningskontorene i landbruket, Nofima mat og Norges Kokkemesteres Landsforening denne uken. Her er en artikkel om erfaringer fra et skolebesøk gjennomført av et av smaksteamene.

På skolen ble vi møtt av hyggelige lærere som ønsket oss velkommen. Vi satte straks i gang med forberedelsene. Flere lærere var stadig innom for å se hva det var vi holdt på med. Vi tok på oss hvite frakker og buttons med teksten "jeg, en supersmaker".

"Det er godt" sa elevene da de ble spurt om smaken på godteri. "Jaha, hvorfor er det godt da?" spurte vi.

"Vet ikke helt", svarte elevene da. "Hvilke grunnsmaker har godteri da?" spurte vi. Elevene så litt spørrende på oss og noen rakk forsiktig opp handa. Så sa de forsiktig, "Det er søtt?". Da ble de forklart at godteri kan være både søtt, salt, surt, bittert og umami. At sukker, salt og sitronsyre løst opp i vann ser helt likt ut, men har helt ulik smak, var en ny opplevelse for de fleste av elevene. Bittert og umami smaker kanskje best som mat? -Noen matvarer har kanskje en grunnsmak, mens andre kanskje har en blanding av flere.

Fra å bruke betegnelsen "at noe er godt", til å kunne forklare hvilke grunnsmaker matvarene har, tok bare tre skoletimer. Elevene var flinke, hørte etter, lo og lagde grimaser. De spyttet i boller og drakk vann mellom smakene. De ble mer beviste på forskjeller på blant krydder, melk, ost og sjokolade. At mat med ulike smaker kan se likt ut, eller at all melk ikke smaker det samme, er heller ikke noe så mange hadde tenkt over før.

Elevene holdt seg for nesa og lukket øynene. Smakte eplebiten det samme nå som når de pustet med nesa og kunne se eplebiten?

Smaksstjerneforsøket viste at det er forholdet mellom grunnsmakene som gir den spesielle smaken. Da klassen smakstøffing skulle kåres til slutt ville alle være med. Da ble alle de forskjellige smakene blandet sammen, og en stor overraskelse også for oss smaks konsulenter er at blandingen faktisk oftest blir en ny og spennende smak.

Elevene lærte seg etter hvert at man ikke sier "Æsj" til mat, fordi vi liker forskjellige matvarer. Man skal heller si "tusen takk, men jeg likte det ikke". Elevene lærte også at man skal smake mange ganger på en matvare før man kan si sikkert om man liker det eller ikke. De lærte også at smaken kan forandre seg med årene. Ofte er det slik at voksne liker mer matvarer med den bitre grunnsmaken.

Hele undervisningen gikk unna veldig fort. Å reise ut til en skole og holde foredrag, - hvor elevene følger så aktivt med er veldig gøy. I løpet av kort tid fikk vi bekreftelse på at de har lært hvilke uttrykk som skal brukes, og at det er ok og ikke like en matvare. Å dra på reise til slike takknemlige barn og lærere, gir absolutt mersmak.

Nå som tusenvis av elever har vært gjennom undervisningsopplegget mmm ... med smak på timeplanen ser vi for oss en bevegelse av fremtidige forbrukere som smaker seg gjennom frokost, matpakke, middag og dagens øvrige måltider med et større smaks vokabular enn forrige generasjon på jakt etter nye og ultimate smaker.