

Chokolade

Arbejdsark



Smagstest af chokolade

Opgave 1

Denne opgave skal laves i køkkenet eller bageriet. I skal smage på forskellige typer chokolade, som anvendes både i det professionelle køkken og bageri. Du skal smagsteste både mørke, lyse og hvide chokolade fra forskellige producenter.

Inden smagstesten skal der indkøbes nedenstående chokolader, og hver chokolade skal skæres i mindre, mundrette, stykker og anrettes i dybe tallerkener. På hver tallerken sættes en etiket, hvorpå chokoladens navn og producent står skrevet. Det er vigtigt, at chokoladerne ikke blandes.

Det skal du vide, inden du går i gang med at smagsteste:

Der er forskel på at spise chokolade og at smage på chokolade. I denne test skal du smage på chokolade. Når vi spiser chokolader, sker der nemt det, at vi slår hjernen fra, og inden vi har set os om, er chokoladen spist!

I denne smagstest skal du bruge alle dine sanser og være nærværende og ordentligt til stede. Mobiltelefon og Facebook må tilsidesættes, mens du smagstester.

Sådan gør du:

Testsmagningen foregår på følgende måde:

- Du skal se på chokoladen. Hvordan ser den ud?
- Du skal *dufte* til chokoladen. Hvordan dufter den?
- Du skal *lytte* til chokoladen. Hvordan lyder det, når du brækker i chokoladen? Hvordan er strukturen i chokoladen, når du bider i chokoladen?
- Du skal *smage* på chokoladen. Læg chokoladen på tungen, og lad temperaturen i munden smelte chokoladen, så alle smagsnuancer kommer frem.

Beskriv, hvad du sanser og oplever ved at smage på chokoladen. Lad dig inspirere af ordene i dette skema, men brug også gerne dine egne ord.

Udseende	Duft	Lyd	Smag
• Mørk • Lys • Hvid • Mat • Grå • Grynet • Ru • Glat	• Dyb • Intens • Aromatisk • Stimulerende	• Knasende • Sprød • Hård • Blød	• Fyldig • Fløjlsblød • Rund • Afbalanceret • Syrlig • Bitter • Stærk • Svag • Frugtig • Sød • Læskende • Tør • Kraftig

Beskriv, så godt du kan, hvordan du oplever smagen af de forskellige chokoladetyper.

► Anvend arbejdsarket **Chokolade**.

Afslut denne opgave med at samles i klassen og dele jeres smagsoplevelser med hinanden, fx:

- Hvilken af chokoladerne syntes I, smagte bedst?
- Hvilken af chokoladerne syntes I, smagte mindst godt?

Chokoladeproducenter

Odense Marcipan:

Mørk chokolade 70 %

Hvid chokolade

Callebaut:

Mørk overtrækschokolade 57,8 %

Mørk overtrækschokolade 70 %

Lys overtrækschokolade 33,6 %

Valrhona

Valrhona – Guanaja mørk chokolade 70 % kakao

Valrhona – Ivoire hvid chokolade 35 % kakao

Valrhona – Jivara Grand Cru chokolade 40 % kakao

Valrhona – Manjari Grand Cru chokolade 64 % kakao