

Cerealer og sundhed



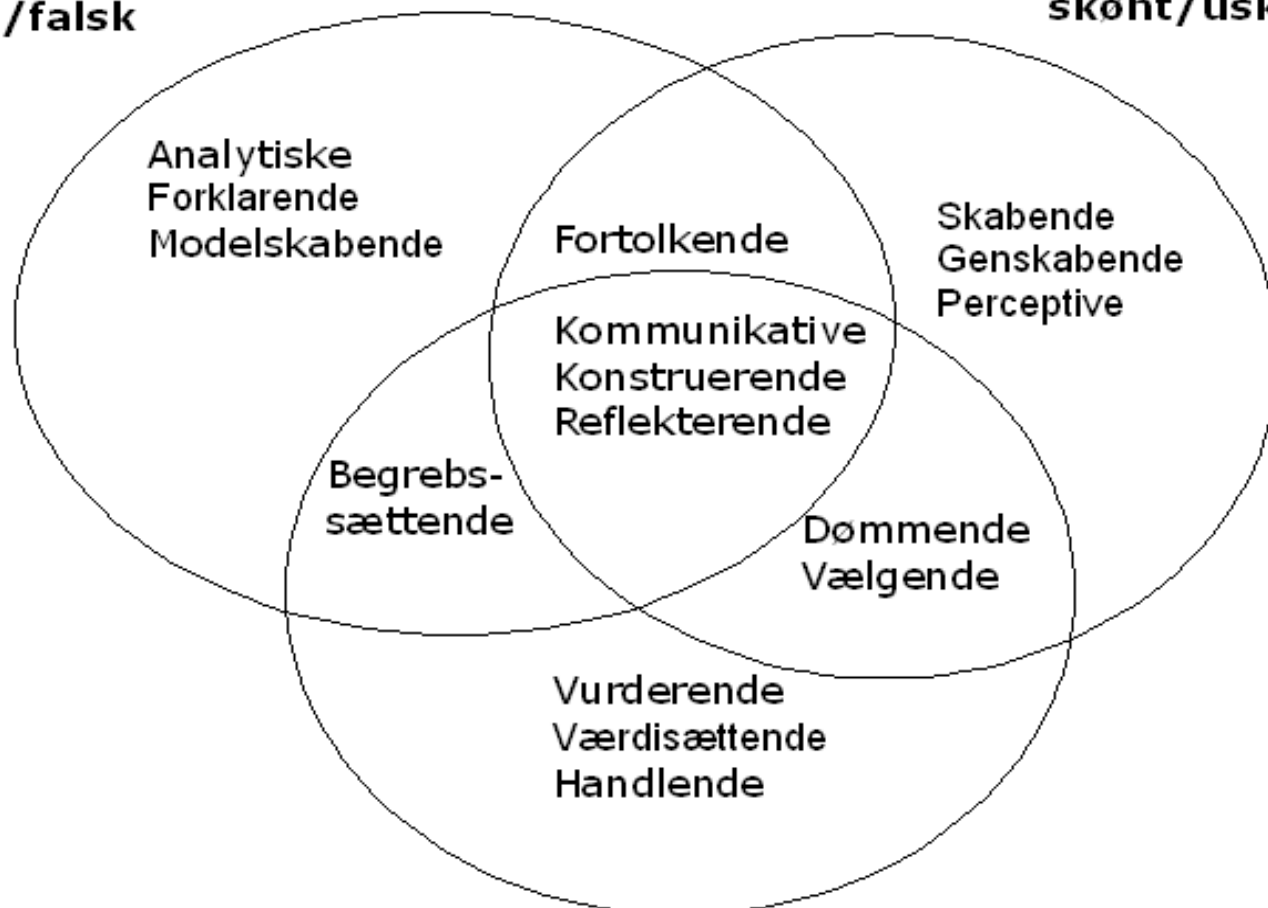
**Den didaktiske og æstetiske
vinkel**

Helle Brønnum Carlsen

VIRKSOMHEDSFORMER INDEN FOR FORSKELLIGE ERFARINGSFORMER

**Videnskabelig
sandt/falsk**

**Æstetiske
skønt/uskønt**




**Etisk - Moralsk
godt/ondt**

Den perceptive vinkel

- Sanseligt – konkret

STÅR DEN ALENE BLIVER
DEN TOM OG UBRUGELIG

OMVENDT: skaber konkrete
materialer billeder i vores
hukommelse



HVOR MANGE
SORTER KAN
DU HUSKE ?

ANALYTISK OG EKSPERIMENTELT

HVORFOR ER MINE BOLLER SÅ FLADE??



Benytter både logik og konkret materiale

KEMI OG FORSØG –
BAGGRUND FOR
KREATIVITET

KONKRET FORSTÅELSE
FOR BAGNINGENS
"MAGI".

EN GOD GÆRDEJ

- Syre
- Salt
- Flydende fedtstof
- Æltning
- Temperatur
- Hævetid
- Mel og gluten



EKSPERIMENT MED KEMI

Standard dej		
10 g gær	+ 5 g sukker	+ 15 g sukker
2 dl vand 4 g salt	Al væske : kærnemælk	25 % væske kærnemælk
250 g hvedemel	mere salt + 10 g	- salt
	Rugmel 100%	Rugmel 25 %
	+ 5% olie	+ 20% olie

Æltes 200 tag. Formes til tre små aflange boller. Efterhæver 20 min. Bages ved 210 grader alm ovn i 15 min.

HVAD SKAL MAN VÆLGE

FORBRUGER VURDERINGER – HÆNGER SAMMEN MED INDSIGT

- Kemi
- Smag
- Sundhed
- Bæredygtighed
- Hensyn til omgivelser og spisere
- Kærlighed