

Hotelli- ja ravintolamuseo

TAIKINAN TAJU -tehtäväpaketti - VASTAUKSET

1) TUNNETKO TAIKINAN?

Mitä leipominen on ja miten siihen valmistaudutaan?

Leipominen on raaka-aineiden yhdistelemistä ja kypsentämistä eri tavoilla. Kun pilkot, vatkaat, vaivat tai kypsennät ainesosia, tapahtuu niissä aisteilla havaittavia muutoksia värissä, tuoksussa, rakenteessa, äänessä ja maussa. Leipomista varten otetaan kaikki tarvikkeet, kuten kulhot, mitat jne., esille.

Mitä aisteja käytät leivonnassa?

Tunto, näkö, kuulo, haju, maku.

Mitä tuntoaisti kertoo sinulle taikinasta?

Minkälainen taikinan rakenne on (sileä, karhea ym.), mikä sen lämpötila on. Milloin taikina on valmis kohoamaan ja sitko sopiva.

b) NÄYTTÄVÄÄ KEMIAA

Mitä tietoa näköaisti antaa leivonnasta?

Näköaisti antaa tietoa leivonnaisten väristä, muodosta, koosta, rakenteesta, pinnan ominaisuuksista ja tuoreudesta. Keksien kohoamista voi seurata katsomalla (video uunissa).

Mitä tarvitaan, että leivonnainen kohoaa?

Leivinjauhetta ja ruokasoodaa käytetään leivonnaisten kohotusaineena. Leivinjauheessa on emäksistä ruokasoodaa ja happoa. Nesteen kanssa niistä syntyy kuumassa uunissa hiilidioksidikaasua ja taikina kohoaa. (Hiiva ja juuri kohottavat leivän.)

c) KUULOSTAAKO KYPSÄLTÄ?

Mitä hyötyä kuuloaistista on leipomisessa?

Ääni kertoo leivonnaisen kypsyydestä: esim. leipää voi kopauttaa pohjaan, rapeakuorinen patonki kuulostaa syödessä tietynlaiselta. Ääni voimistaa myös makukokemusta. Miltä maistuisi näkkileipä ilman rouskuvaa ääntä?

d) TUOKSUU JO!

Miksi mikään ei maistu miltään, kun on nuhainen ja nenä on tukossa?

Mikään ei oikein maistu miltään kun on nuhainen ja nenä on tukossa. Eikä ihme – jopa 80 % mausta aistitaan haistelemalla eikä maistelemalla. Esimerkiksi vaniljan maku on itse asiassa haju. Vain 20 % on "pelkkää" makua.

Mitä tuoksu voi kertoa leivonnaisesta?

Mitä raaka-aineita ja mausteita (esim. korvapuustin kaneli) on käytetty, liian kypsä haisee jo palaneelta jne.

e) NYT MAISTETAAN!

Miltä eri värit mielestäsi maistuvat?

Seinällä olevan näyttelyelementin väriosiot tuovat oppilaille mieleen omia makukokemuksia ja mielikuvia.