

Arbejdsspørgsmål

1. Inden kapitel 1 læses, kan følgende spørgsmål drøftes:

- Hvilke retter med ris kender vi? Lav en fælles liste.
- I hvilke af retterne er ris hovedingrediensen? (som det f.eks. er i risengrød, risotto eller jollof-ris)
- Er der retter på listen, hvor ris er et uundgåelig tilbehør? Paella, boller i karry eller chili con carne?
- Er der risretter, man kan kategorisere som særligt danske? F.eks. risengrød med smør og kanelsukker? Eller er boller i karry med ris også dansk?
- Hvorfor vil I kategorisere disse retter som særligt danske? Begrund.
- Tal om, hvor risretterne på jeres liste stammer fra. Er der også asiatiske risretter på listen?
- Kender I risretter fra Afrika?
- Drøft, hvad I spiser i stedet for ris. Er det kartofler, pasta eller noget tredje? Hvad spiser I oftest?

2. Inden kapitel 1 læses, kan I se Youtube-video om festlige ris:

I finder den via linket her <https://www.youtube.com/watch?v=F1ku3Rlj1c>

Videoen giver et indblik i, hvilke risretter afrikanere spiser og hvilken kultur og følelse, de knytter til deres traditionelle ris

3. Læs kapitel 1

Læs nu teksten om ris.

Afspil eventuelt Spotify-playlisten under læsningen. Lyt med her:

<https://tinyurl.com/aFRIKADELLEN1>

Playlisten er gratis for alle, der har adgang til Spotify. I kan også høre musikken selv under læsning eller andre øvelser. I kan også få noget ud af at læse om kunstneren og musikken på Spotify, hvis det har interesse. Fungerer læsningen bedst uden musik, så vent med musikken til det senere gruppearbejde.

4. Efter læsningen af kapitel 1

- Parvis laver I en liste over, hvilke typer af ris, I kender. Det kan være basmatisk-, jasmin-, vilde-, grødris osv.
- Parvis drøftes det, hvilke egenskaber risene har. Hvordan er risene efter tilberedning? F.eks. klistrede, tørre, smattede?
- Parvis drøftes det, hvordan disse egenskaber kan bruges i madlavning. Eksempelvis er grødris gode til risengrød, fordi de koger ud. Hvad er forskellen på basmatisk og jasmin ris? (Basmatisk er tørre efter kogning, hvor jasminris bliver klistrede)
- Orientér jer efterfølgende i Arlas Ris-guide: I finder den via linket her: <https://www.arla.dk/opskrifter/leksikon/guider/risguide> Læg mærke til, hvilke egenskaber de forskellige ris har.

- Tal om, hvordan I hver især er blevet klogere på ris.
 - Har I lært om typer af ris, I ikke kendte?
 - Er der typer af ris, I gerne vil prøve at anvende?
 - Er der typer af ris, I nu vil bruge i stedet for andre i nogle retter?

5. Idéer til en ny risret

Nu hvor I har lært om ris-typer, deres egenskaber og fået viden om særlige afrikanske risretter, har I så fået ideer til nye retter med ris?

I går sammen i grupper på 2-4 og udarbejder en idé til en ny risret.

Retten kan være inspireret af jeres læsning.

I kan f.eks. reflektere over følgende:

- Hvad kan man koge sammen med risen? Bønner, linser, grøntsager?
- Kan man krydre risen med noget særligt for at få en bestemt smag frem?
- Hvilken type ris vil vi anvende? Hvorfor?
- Har denne type ris en særlig egenskab, som medvirker til, at den egner sig særlig godt til retten?
- Hvilken måltidsanledning egner retten sig særligt til?
- Tænk f.eks. over grundsmage, aroma, tekstur
- Overvej, hvordan I vil præsentere jeres ris-ret.
- Hvordan fik I inspiration til ris-retten? Var det gennem nogle af retterne fra teksten eller videoen?

Det er ikke nødvendigt, at I kommer med nye måder, hvorpå man kan tilberede ris. Kogning eller stegning er de mest anvendte metoder, og nye retter vil naturligvis ofte også tage udgangspunkt i dette. Så en ny ret kan sagtens være, at I laver begrundede ændringer til en eksisterende ret. Det kan f.eks. være risengrød, der er kogt med ingefær, nelliker og kanel, som derfor ville være med inspiration fra etiopisk mad.

Men I skal kunne begrunde jeres valg, og I skal kunne forklare, hvorfor I har valgt en særlig ris-type.