

Arbejdsspørgsmål

1. Inden kapitel 2 læses, kan følgende opgaver løses

- Lav en fælles liste over madvarer, som I vurderer, der har en kulturel betydning for danskere (inklusive danskere med anden etnisk baggrund) eller andre nationaliteter i klassen/holdet.
 - Det kan f.eks. være kartofflen, flæskestegen, frikadeller, rugbrød og pålæg.
- Diskutér, *hvorfor* de oplistede råvarer og retter har eller har haft en kulturel betydning. Ideer:
 - Rugbrød der har holdt arbejderen mæt i lang tid
 - Hvordan madvarer har givet kulturelle-øgenavne til forskellige nationaliteter som f.eks. pølsetyskeren, frøæderen eller kartoffeldanskeren. Og hvordan er disse opstået?
 - Hvorfor danskeren spiser så meget svinekød? Svinekødet indbringer f.eks. Danmark omkring 20 milliarder kroner årligt gennem de cirka 1,3 millioner tons svinekød, der bliver eksporteret årligt.

2. Læs kapitel 2

I skal nu læse teksten om biltong.

Afspil eventuelt Spotify-playlisten under læsningen. Lyt med her: <https://tinyurl.com/aFRIKADELLEN2>
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.

3. Efter læsningen af kapitel 2

- Efter I har læst teksten, skal I undersøge, om I har ændret syn/eller har fået et udvidet syn på madvarer og madkultur.
- Undersøg gennem samtale, om I har fået nye eksempler på fødevarer, som I mener, har stor kulturel betydning for danskeren.
- Undersøg ved hjælp af søgning på internettet, hvordan de forskellige madvarer har kulturel betydning. Kig på listen, som blev lavet før læsningen og foretag en vurdering af, om denne kan suppleres.

Hvorfor har kartofflen kulturel betydning i Danmark? Eksempler på søgninger kan være:

- Hvorfor hedder det kartoffeldanskeren og pølsetyskeren?
- Hvornår og hvordan kom kartofflen til Danmark?
- Hvis frikadellen f.eks. er på listen, kan det måske være interessant at undersøge, om frikadellen er af dansk opfindelse? Finder man eksempler på frikadellen som et politisk-symbol?

4. Lav biltong

- Se først videoen, hvor kød bliver tørret i et køleskab. Videoen giver en forståelse af *tørring* som én ud af flere konserveringsmetoder. Videoen kan samtidig give inspiration til, hvilken type kød, man selv kunne eksperimentere med at tørre.
<https://www.youtube.com/watch?v=cEkdCgAMgpw>
- Prøv at lave biltong ud fra opskriften.
- Smag herefter. I kan prøve at sammenligne smagen med kød, der ikke er tørret.
 - Har smagen ændret sig? Hvordan? Har teksturen ændret sig? Hvordan og hvorfor? Begrund med, hvilke ting der sker, når der konserveres med denne metode. F.eks. forsvinder der vand fra kød, når det bliver tørret. Hvilken betydning får dette for smagen og teksturen? Har det betydning for kødets holdbarhed? Hvad kan holde sig i længst tid og hvorfor?

5. Konservering og kultur går hånd i hånd

Måden lande og folkeslag har konserveret deres madvarer på, har nogle steder gjort råvarerne til noget særligt for hvert enkelt land - ligesom biltong er særligt for Sydafrika.

Gå sammen i grupper af 2-4. I skal drøfte hvilke øvrige konserveringsmetoder, I kender. Notér jeres svar.

- Hvad betyder konservering?
- Hvilke konserveringsmetoder har I selv prøvet at anvende? Oplist disse og noter, hvilke råvarer, I konserverede.
- Find yderligere information på internettet om, hvordan vi i Danmark har konserveret kød, fisk og grøntsager tidligere.
(Ide: Hvordan gjorde vikingerne f.eks.? Klipfisk, tørfisk, saltning, konservering i valle, i fedt, med sukker i f.eks. syltetøj.)
- Har vi i Danmark særlige retter, hvor konservering er en ingrediens? Hvilke? Hvordan er konservering f.eks. en ingrediens til hotdog? Hvilke smage bidrager de konserverede fødevarer med? Hvilke teksturer? Hvordan ville en hotdog smage uden?
- Tal om, hvilke lande/folkeslag, som har særlige retter, hvor konservering er "hovedingrediens." Eksempelvis lufttørret skinke.

Efter I har lært om konserveringsmetoder og forskellige fødevarers kultur, skal I udtænke, hvilke konserveringsmetoder og typer af fødevarer, I gerne vil prøve at konservere.

Valget skal begrundes i forhold til metode, eventuelt ophav for metode (dansk, islandsk, sydafrikansk) og hvilken kulturel betydning, de kan knytte hertil. (Gjorde vikingerne det? Forsøger man at efterligne sydafrikanere, japanere, islændinge? Altså, hvilken kultur bruger man.)