Hvad er værtskab?

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Værtskab, Smagsoplevelser, Måltider
Kompetenceområder: Måltid og madkultur



Introduktion:
Eleverne skal først aktivere deres forforståelse af fænomenet værtskab. Herefter skal de tilegne sig viden om, hvad et værtskab er, og selv formulere forskellige parametre for værtskabets betydning for et måltid. Til dette arbejde indgår både tekster, film, scenariekort og kreative foldebøger til fastholdelse af elevernes viden.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Individuelt refleksionsspørgsmål til eleverne: *Tænk på det bedste måltid, du nogensinde har spist.*

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Beskriv hvad måltidet bestod af. Skriv eller tegn. (Anvend kopiark 1)

Hjælp til eleverne:
Tænk på ferieminder, restaurantbesøg, middag hos bedstemor, sommer i parken, grill på stranden, fodboldaften med venner... Hvad bestod måltidet af? Hvor spiste du? Og med hvem?

2 Fælles opsamling - spørg eleverne: *Kan du ud fra dine noter fortælle om din oplevelse?*

Forslag til fokuspunkter:
Hvordan vil du beskrive smagen? Hvad påvirkede stemningen, da du spiste? Hvorfor var det det bedste måltid, du nogensinde har smagt?

3 Eleverne læser introduktionsteksten om værtskab på kopiark 2.

4 Gruppearbejde: Inddel eleverne i grupper på 3, og uddel et sæt scenariekort (kopiark 3) til hver gruppe. Grupperne skal nu placere kortene *familie, venner, alene* og *i skolen* på en række på bordet foran dem og lægge de øvrige kort i en stak med billedsiden nedad. Herefter trækks ét kort fra stakken ad gangen, og sammen drøfter gruppen, hvilken af de fire kategorier, de tænker, dette kort bedst passer til - hvor passer kortet *frokost* eksempelvis bedst? Passer det bedst til *familie, venner, alene* eller *i skolen*?

Sig til eleverne:" Der er ikke noget rigtigt eller forkert valg, så I skal ikke nødvendigvis blive enige. Vær åbne over for hinandens forskellige synspunkter. Måske kan kortene placeres flere forskellige steder? I så fald skal I begrunde hvorfor.
Bagefter skal vi høre om gruppernes valg og forslag til placering af kortene. Uenigheden kan derfor gøre diskussionen mere spændende/mere kvalificeret.

5 Lærerstyret diskussion med udgangspunkt i elevernes perspektiver. Tag evt. udgangspunkt i en af gruppernes placering af kortene i diskussionen, ved at placere disse på en væg med elefantsnot.

Forslag til diskussionsspørgsmål:

- Hvorfor synes du/I, at disse kort matcher?
- Hvilke overvejelser havde I, da I lagde dette kort her?
- Hvorfor benytter man ikke madkasser til aftensmaden?

6 Fælles eller enkeltvis: Se filmen '*Interview med Esben Kølster.*' (ca. 5 minutters varighed). Esben Kølster, der er indehaver af både en restaurant og en café, fortæller om værtskabets betydning for hans restaurant.

I kan se videoen fælles på klassen, eller eleverne kan se den på deres mobil eller pc med

headset, hvilket giver dem mulighed for at gense videoen, stoppe op og spole tilbage undervejs. Videoen kan både ses her eller på Smag for Livets YouTube-kanal. Søg på 'Fag med smag' på YouTube.

Når eleverne ser videoen, skal de lægge mærke til, hvad der er et godt værtskab ifølge Esben Kølster. Bed eleverne om at notere stikord undervejs til en efterfølgende opsamling.

7 Fælles: Opsamling i plenum. Bed eleverne om at skrive deres stikord på tavlen, og drøft jeres refleksioner over Esben Kølsters perspektiv på værtskab.

Tag et billede af tavlen bagefter, så I har disse refleksioner til senere brug. Alternativt kan I oprette en digital Padlet eller anvende et andet digitalt værktøj til vidensdelingen, så jeres refleksioner kan hentes frem senere i forløbet.

- Hvad er ifølge Esben Kølster et godt værtskab?
- Hvad er ifølge Esben Kølster mindre hensigtsmæssigt?
- Hvilke konkrete ting gør han for at skabe gode rammer omkring gæsternes måltider?
- Er der noget, som overrasker dig ved hans værtskab?
- Er der noget af det han gør som vært, som I også selv gør brug af derhjemme? Hvad og hvorfor?
- Får man lyst til at spise på restauranten? Hvorfor/hvorfor ikke? Begrund.

8 Inddel eleverne i grupper på 4, og uddel opskriften på kartoffelmadder.

9 Gruppearbejde: Eleverne skal nu anvende deres viden om værtskabets betydning for måltidsoplevelsen ved at planlægge deres bud på den mest ideelle præsentation af en kartoffelmad. Næste undervisningsgang skal de nemlig tilberede kartoffelmadder og være værter, som serverer og præsenterer kartoffelmadden for en anden gruppe.

Alt bliver planlagt i en foldebog, som gruppen udarbejder sammen ud fra de 5 parametre (lys, lyd, hvem spiser man med, opdækning, anretning).
Se filmen herunder, som viser, hvordan man folder en foldebog.

Før eleverne udarbejder foldebogen, kan de med fordel drøfte disse refleksionsspørgsmål:

- Hvilke værter har vi lyst til at være? Hvorfor?
- Hvad er en kartoffelmad? Og hvilke smage skal den bestå af?
- Hvordan skal rugbrødet for eksempel smage? Skal det være blødt/sprødt? Købt/hjemmelavet?
- Hvordan skal kartoffelmaden anrettes?
- Hvorfor skal den anrettes på denne måde?

Herefter skal eleverne drøfte hvilke stemningsparametre, de vil lægge vægt på i deres værtskab, og dernæst beskrive/tegne i deres foldebog, hvad de skal have med som ramme omkring deres måltid. Her er det vigtigt at understrege, at eleverne selv skal medbringe de forskellige remedier hjemmefra - eksempelvis duge eller blomster.

Filmen kan også ses på Smag for Livets YouTube-kanal. Find den ved at søge på 'Fag med smag'.

10	Denne time afsluttes med, at grupperne planlægger deres værtskab til næste gang. Der skrives indkøbslister til kartoffelmadderne og udarbejdes materialelister.
11	Find fortsættelsen af undervisningsforløbet her: Til middag hos...

Forberedelser

Læs introduktionsteksten til læreren: *Værtskab - smagen af det ubevidste*.

Print elevteksten *Hvad er værtskab* eller sørg for, at eleverne kan læse den på anden vis. Fx på SmartBoard.

Print elevarket *Det bedste måltid, jeg nogensinde har spist* til alle elever.

Filmene, som indgår i aktiviteten skal kunne vises for klassen. Eleverne kan også med fordel se videoerne på deres mobil eller pc med headset ved at gå ind på Smag for Livets YouTube-kanal, eller søge efter 'Fag med smag' på YouTube.

Print scenariekort. Vær opmæksom på, om der printes i A4. Kortene kan med fordel printes i større format.

Øvrige materialer:

- Papir til foldebog.
- Blyanter, viskelæder etc.
- Hæftemaskine til hæftning af foldebog
- Evt. minde eleverne om at medbringe headset, hvis de skal kunne se og gense videoen på egen mobil/tablet/pc.

Læringsmål

- *At du mundtligt og skriftligt kan analysere og formidle dine overvejelser om lys, lyd, anretning, opdækning og de sociale sammenhænges betydning for måltidet.*

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål (2018) fra kompetenceområdet Måltid- og madkultur:

- Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål (vejledende mål)
- Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider (vejledende mål)

Uddybende

Introduktion til læreren:

Værtskab - smagen af det ubevidste

Af Martha Freja Andreassen og Rasmus Petersen

Forestil dig den bedste madoplevelse, du nogensinde har haft. Var det smagen på tungen, eller erindringen om selve oplevelsen, som en vært bevidst eller ubevidst havde understøttet, der gjorde det til den bedste madoplevelse?

Værtskab og *smag* er to parametre, der måske ubevidst hænger sammen. Det kan for nogle allerede klinge kedsommeligt, snobbet og højkulturelt. Det mener vi bare ikke, det er. Det er to parametre, der uløseligt hænger mere sammen, end vi umiddelbart går og tænker på til daglig. Den lille smag på tungen hænger ofte sammen med den store omkringliggende, kulturelle smag.

Gode eller særlige madoplevelseserindringer tænkes ofte sammen med de personer, man nød maden med, de omgivelser den blev spist i eller anretningen. Lyset, som maden blev nydt i, samtalerne eller musikken var måske også med til at sætte stemningen.

Restauranter og caféer understøtter smagen af deres mad ved bevidst at have valgt en bestemt opdækning, musik, anretning, lys og måde at sidde på. Man ser også forskellige aktører, der forsøger at bryde med det forventelige. F.eks. på blinderestauranten Unsicht-Bar i Berlin, hvor der bespises i mørke, så de fire resterende sanser kommer på overarbejde. Eller på Absalon i København, hvor fællesspisning ved store langborde udgør konceptet om ukendte fællesskaber, der kan mødes gennem maden, som i øvrigt fadserveres og sendes rundt. Eller Teater Republiques samarbejde med kokken Mette Martinussen, hvor maden nydes sammen med skuespillerne alt imens forestillingen foregår.

I 2018 er det 100 år siden, at Emma Gad udgav Takt og Tone. En bog, der satte rammer for, hvordan god etikette skulle være. Det er en etikette, som mange stadig lever ud fra, men det er også en etikette, der (heldigvis) brydes og arbejdes med. Dette projekt skal på ingen måde ses som en genopdagelse af den gode etikette, men derimod som et arbejde med at gøre eleverne bevidste om, hvordan smagen af mad kan have relation til forskellige stemningsparametre, som en vært kan understøtte.

Rigtig god fornøjelse med undervisningsforløbet.

Forslag til yderligere litteratur:

- Carlsen, Helle Brønnum (2011): Mad og Æstetik. Hans Reitzels: København.
- Højlund, Susanne : Smag - et fælles anliggende: Kan læses på smagforlivet.dk

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- Brunk, Lise & Møller, Per: Farvede tallerkner får demente til at spise mere: Kan læses på videnskab.dk.
- Holm, Lotte & Kristensen, Søren Tange (2014): Mad, Mennesker og Måltider. 2. udgave. Munksgaard: København.
- Hedegaard, Liselotte & Leer, Jonathan (Red.) (2017): Perspektiver på smag. Smag For Livet: Odense.

Kopiark

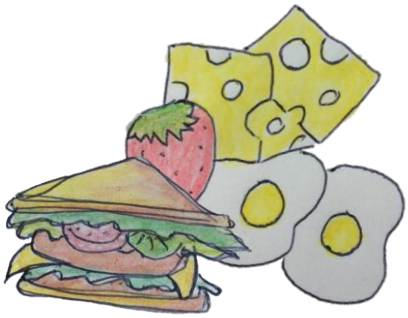
Kopiark:
Det bedste måltid (kopiark 1).pdf
Introduktion (kopiark 2).pdf
Kartoffelmad (opskrift).pdf
Kopiark 3 .pdf

Det bedste måltid, jeg nogensinde har spist

Beskriv, hvad måltidet bestod af.
Tegn og/eller skriv.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Introduktion – hvad er en vært?



Hvad er en vært?

Prøv at tænke på sidste gang, dine forældre eller bedsteforældre bød dig på mad – måske tænker du på i går eller på sidste sommer?

Hvad var særligt ved denne aften? Var det madens smag? Bordopdækningen? Lyset? Dem du spiste med?
Måske var det i virkeligheden det hele, som gjorde det til en særlig aften?
I det følgende vil vi give dig en introduktion til, hvad en *vært* er, og hvilken betydning et værtskab kan have for et måltid.

> En vært er ifølge den danske ordbog en *"(...) person eller andre som byder indbudte gæster på noget at spise eller drikke eller sørger for dem på anden måde".*

Okay – men hvordan?

En vært sørger altså for at byde sine gæster på mad og drikke – men hvordan er man en god vært? Hvordan kan værten skabe de bedste rammer for smagen af maden og drikkelsen, så gæsterne nyder den? I næste afsnit vil vi give et bud på nogle ting, man kan overveje, når man skal præsentere et dejligt måltid mad.



- **Lyden** – klassisk musik/pop-musik, højt/lavt, støj/ro
- **Lyset** - mørkt/lyst, rødt/hvidt, blødt/skarpt
- **Anretning** - klassisk, traditionelt/nytænkende, skål/tallerken, bestik/med fingrene
- **Opdækning** - formelt/uformelt, siddende/stående,
- **Hvordan man spiser** - alene/med andre, langborde/enkeltborde

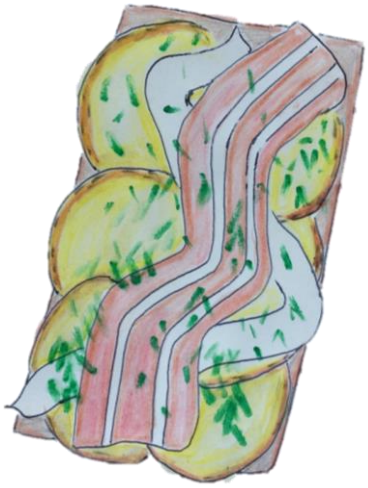
Det lyder spændende!

Ja, lige præcis. Det er rigtig spændende. Du skal nu selv til at arbejde med værtskab.
I de kommende opgaver handler det ikke om rigtige eller forkerte valg - det handler om, at du bliver bevidst om, hvad du vælger, og at du kan begrunde dine valg som vært.

Rigtig god fornøjelse.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kartoffelmad



Kartoffelmaden - en dansk lille klassiker. En smørrebrødsmad med kartoffel, som kan toppes med alverdens lækkerier.
Kartoffelmaden passer i næsten alle sammenhænge; på den gamle danske kro, den fine restaurant, på madpakken, den smarte café, derhjemme, i sommerhuset... Kartoffelmaden kan nydes med både venner, familie og alene.

Dette er en opskrift på fire kartoffelmadder, som kan serveres lige som I har lyst!

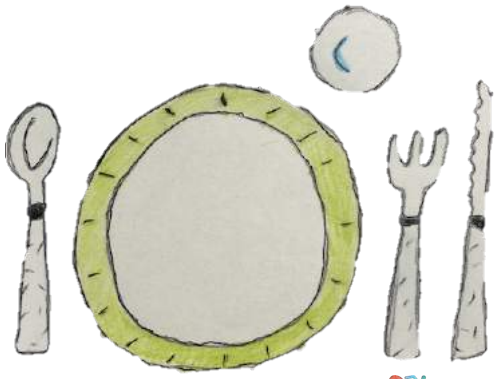
Ingredienser

- 10 kartofler
- 4 skiver rugbrød
- Lidt mayonnaise
- 4 spsk. purløg
- 1 tsk. salt og 1 tsk. peber
- 4 stykker (kalkun-)bacon (kan udelades)

Fremgangsmåde:

1. Skyl kartoflerne og læg dem i en gryde.
2. Dæk kartoflerne i gryden med vand og lad det simre i 10-20 minutter afhængig af størrelse. *Tip: Stik en urtekniv ned i kartoflen - hvis den går igennem, glat og uden modstand, er kartoflen mør.*
3. Hæld det varme vand fra kartoflerne.
4. Skyl kartoflerne med koldt vand i 1 minut.
5. Skær de kogte kolde kartofler i 1 cm tykke skiver.
6. Steg fire stykker bacon på medium varme til I finder det passende sprødt. Læg det på en tallerken, med et stykke køkkenrulle.
7. Hak purløg fint og læg det i en lille skål.
8. Læg fire skiver rugbrød ud på et skærebræt.
9. Læg kartoffelskiverne pænt på brødet.
10. Pres lidt mayonnaise over kartoffelmaden.
11. Drys kartoffelmaden kreativt med hakket purløg, lidt salt, lidt peber og evt. en skive bacon.
12. Sæt de fine kartoffelmadder på de valgte tallerkener.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Tallerken og bestik

SMAG for LIVET



På bakke

SMAG for LIVET



Mørke

SMAG for LIVET



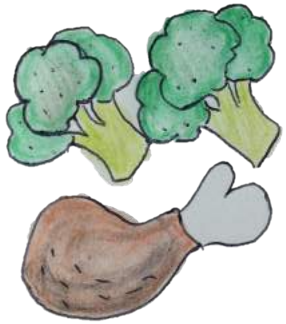
Lampe

SMAG for LIVET



Stearinlys

SMAG for LIVET



Aftensmad

SMAG for LIVET



Morgenmad

SMAG for LIVET



Med venner

SMAG for LIVET



I skolen

SMAG for LIVET



Familien

SMAG for LIVET



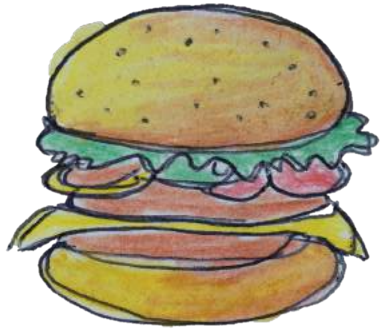
Vild musik

SMAG for LIVET



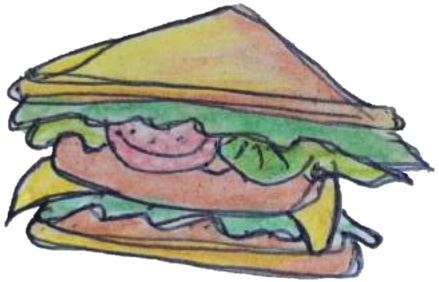
Alene

SMAG for LIVET



Burger

SMAG for LIVET



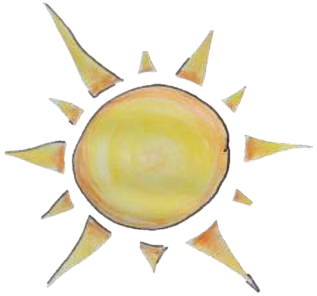
Frokost

SMAG for LIVET



Pizza

SMAG for LIVET



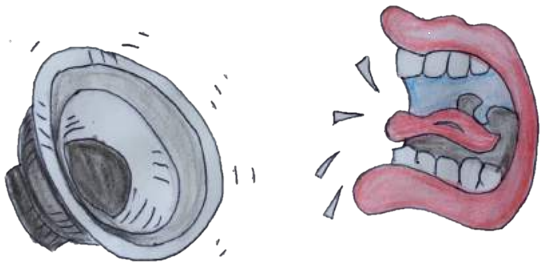
Sollys

SMAG for LIVET



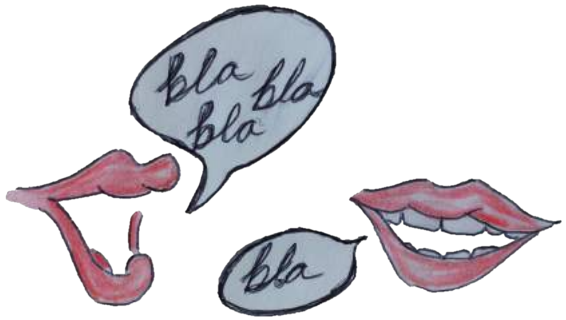
Blød lyd

SMAG for LIVET



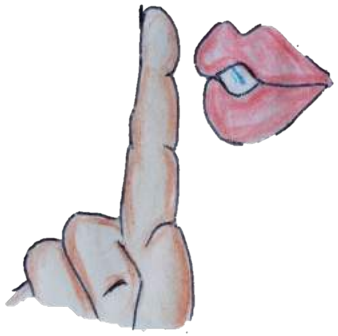
Meget lyd

SMAG for LIVET



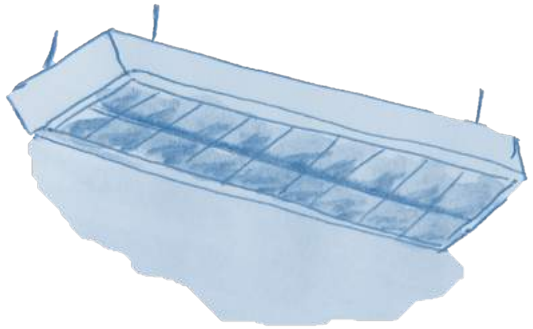
Samtale

SMAG for LIVET



Stille

SMAG for LIVET



Lysstofrør

SMAG for LIVET