

Så laver vi vores nyfortolkede kærlighed!

Forfattere: Louise Beck Brønnum, Asmus Gamdrup Jensen, Anne Torpegaard Festersen

Redaktør: Thomas Brahe

Faglige temaer: Tilsmagning, Tekstur, Måltider

Introduktion:

Eleverne tilbereder nu deres nyfortolkninger af Brændende Kærlighed, og der afsluttes med præsentationer, smagninger og respons fra klassen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- 1 Eleverne tilbereder egne versioner af Brændende Kærlighed.
- 2 Parrene præsenterer nu deres nyfortolkede version af Brændende Kærlighed for resten af klassen – gerne med en lille fortælling om, hvorfor retten er endt præcis, som den er. Hvem var retten tiltænkt? Hvorfor er der truffet de valg, der truffet i forhold til råvarer, smag, udseende og tilberedning?
- 3 Eleverne smager hinandens fortolkninger og udfylder dette elevark med henblik på at give hinanden feedback. Brug [dette skema](#) til elevernes vurdering. Hver elev eller hvert par får vurderingsskemaet udleveret. Alle elever smager på alle grupperes nyfortolkninger.

Alt efter vurdering af og kendskab til klassen kan eleverne give hinandens retterne karakterer, således at der til sidst kan kåres en vinder.

Forberedelser

Udprint [elevarket](#).

Overvej, hvem der skal handle ind til elevernes nyfortolkede opskrifter af Brændende Kærlighed.

Læringsmål

I dette forløb skal eleverne beskæftige sig med den traditionelle danske ret Brændende Kærlighed. Eleverne kommer til at arbejde med rettens historie og de vil bl.a. blive klogere på råvarenes forskellige tilberedningsmuligheder samt blive udfordret i, hvordan man videreudvikle og tilbereder en ny version af den traditionelle ret.

I forløbet skal eleverne både skrive, undersøge, tilberede og selv videreudvikle retten Brændende Kærlighed.

Fra Fælles Mål sigtes mod følgende færdigheds- og vidensområder fra kompetenceområderne: Fødevarerbevidsthed og Måltid og madkultur. Målene er gældende for hele forløbet.

- Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål
- Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer
- Eleven kan udvikle en opskrift
- Eleven kan redegøre for almindelige råvarer smag og anvendelse

Kopiark

Kopiark:

[Kopiark_Brændende Kærlighed_Elevark til vurdering af nyfortolkninger.pdf](#)

Vurdér de andres Brændende Kærlighed

Hvordan synes du, at de andres Brændende Kærlighed er blevet? Skriv stikord til både smagen, tekturen og udseendet.

Gruppe 1:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 2:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 3:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 4:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 5:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 6:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 7:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 8:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 9:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 10:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Gruppe 11:

Ingredienser (notér)	Smag	Tekstur	Udseende
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

_____	_____	_____	_____
-------	-------	-------	-------