Ostens anvendelse i retten

Forfattere: Morten Christensen, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Ost

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne anvende ostene, som de selv har fremstillet. Det er elevernes opgave at finde opskrifter, der passer til.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Elevaktivitet: Opskrifter, hvor osten anvendes**
Eleverne skal undersøge kokkebogen/gastronombogen/nettet for at finde opskrifter, hvor ostene anvendes. De skal udvælge én eller flere opskrifter og tilberede retter, hvor de oste, som de selv har fremstillet, bliver anvendt.

Friskost bidrager mest med en cremet mundfølelse og knapt så meget smag, da den ikke er lagret. Derfor kan eleverne med fordel også arbejde med at tilføre smag til en af deres egne oste.

2 **Følg op i plenum**
Eleverne præsenterer deres retter. I præsentationen kan de fx lægge vægt på følgende:

- Hvilken ost er anvendt?
- Hvad bidrager denne ost med til retten?Tænk fx på smag, aroma, udseende og tekstur.
- Hvordan var ostene at arbejde med?
- Hvilken værdi vil det give for jeres arbejdsplads, hvis I selv fremstiller ostene, som anvendes i retterne? Drøft bl.a. økonomi, smag, branding, fødevaresikkerhed m.m.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Elever på TECHCOLLEGE Aalborg har i forløbet Rundt om osten fremstillet oste og efterfølgende anvendt dem i retter.

Læringsmål

Forløbet *Rundt om osten* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- I kan opnå kendskab og kan udtrykke jer om fysisk-kemiske processer, som foregår i forbindelse med osteproduktion
- I har kendskab til produktion af oste, der kan foretages i køkkenregi
- I kan arbejde praktisk med produktion af 4 simple ostetyper

- I kan beskrive osteløbe og mælkeproteinernes rolle i osteproduktion
- I kan fremstille oste efter udleveret opskrift
- I kan vurdere ostens anvendelsesmuligheder
- I kan tilberede forskellige retter, hvor ostene anvendes
- I kan undersøge, hvilken ost der egner sig godt til gratinering