Festmåltidet: Udvikl, tilbered, anret og server

Forfattere: Sigrid Skouw Nielsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Dette undervisningsforløb er forfattet af Sigrid Skouw Nielsen. Forløbet indeholder spillet Smagsriget, der er udviklet i samarbejde med Anja Suldrup Rasmussen.
Faglige temaer: Råvarekendskab, Måltidsanledninger

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne i grupper forberede en del af festmåltidet. Eleverne planlægger, afprøver og tilbereder deres delelement af festmiddagen, og samtidig overvejes anretningen, præsentationen og borddækning for at sikre et højt niveau af værtskab. Man kan med fordel anvende mere end én undervisningsgang: Én eksperimenterende undervisningsgang, hvor eleverne eksperimenterer med tilberedningsmetoder og smagskombinationer, og én undervisningsgang hvor de tilbereder og serverer festmåltidet for udvalgte gæster (f.eks. en anden klasse eller forældrene).

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 I denne aktivitet skal eleverne arbejde kreativt og eksperimenterende med at udvikle retter med deres udvalgte frugter/grøntsager (baseret på elevernes planlæggende arbejde i den forrige aktiviet 2: Smagsriget). Alt efter hvor meget tid I har til rådighed, kan I bruge én eller flere undervisningsgange på den eksperimenterende fase. Se eksempel på forløbsplan nedenfor:

- 1. Undervisningsgang: Læreren har indkøbt et basislager af fødevarer, som eleverne kan anvende i det eksperimenterende arbejde (fx forskellige mejeriprodukter, mel, sukker, salt, fedtstof, krydderier..)
- 2. Undervisningsgang: Eleverne har skrevet indkøbslister, som læreren handler ind efter. Eleverne arbejder videre med uvikling af ret og skal nu også planlægge, hvordan retten skal anrettes, serveres og præsenteres. Eleverne øver sig ved at præsentere for en mindre gruppe.
- 3. Undervisningsgang: Eleverne har skrevet indkøbslister, som læreren handler ind efter. I har inviteret en klasse eller forældre/søskende, som eleverne skal servere og præsentere deres festmenu for.

2 I fællesskab kan I indlede det eksperimenterede arbejde med en opsamling fra sidste gang med fokus på, *Hvad et festmåltid er?*

Tag udgangspunk i disse diskussionsspørgsmål. Hensigten er, at eleverne også inddrager og trækker på den viden og de erfaringer, som de har fået om sanser, madmod og nye råvarer i

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

forløbets forrige aktiviteter.

- *Hvordan sikre man en festlig stemning/atmosfære ved et festmåltid? Er der andre elementer end bare menuen, der er vigtige? (Drøft f.eks. opdækning, pynt, musik, hvem man sidder ved siden af/til bords med, mv.)*
- *Hvad gør man, hvis den mad man har lavet, er helt ny og ukendt for ens gæster, og de har svært ved at smage på den? Kan man hjælpe og støtte dem, til at få lyst og mod til at smage på det? Hvordan kan man gøre det?*
- *Hvad er vigtigst, når man forbereder et festmåltid: At man laver mad, som man selv godt kan lide, eller at man laver mad, som man tænker, at ens gæster godt kan lide?*

3 Eleverne får udleveret deres udvalgte frugter/grøntsager, og skal nu undersøge og eksperimentere med, hvordan de kan bruges som element i et festmåltid.
For at støtte eleverne i at udvikle en ret, kan de lave en indledende øvelse, hvor de undersøger smagskombinationer: De kunne eksempelvis afprøve fem forskellige krydderier i samspil med deres frugter/grøntsager, for at finde ud af, hvad der smager godt sammen.
Eleverne kan også gøre brug af Smag for Livets Metodekort, for at afprøve, hvilke tilberedningsmetoder der egner sig særlig godt til tilberedning af den udvalgte råvarer (som i deres undersøgelse i aktivitet 1).



Foto: En gruppe elever eksperimenterer med at udvikle en suppe til forret bestående af

bl.a. enoki-svampe.

4 Når eleverne har eksperimenteret sig frem til gode smagskombinationer, skal de nedskrive deres idéer og planlægge, hvordan de vil tilberede, anrette og præsentere deres del af festmåltidet næste gang. Til dette arbejde udleveres opgavearket: Forberedelse af festmåltidet. Eleverne får samtidig at vide, hvor mange penge de må handle ind for (online dagligvarebutikker kan eventuelt anvendes af eleverne, for at give eleverne en ide om, hvad de forskellige råvarer koster). Læreren godkender indkøbsliste, opskrift og tidsplan.



Foto: En gruppe elever har eksperimenteret med at skabe en dessert med kaki-frugten. De har udviklet desserten 'Agernet' med inspiration fra frugten fra et egetræ. Kakifrugten er udhulet, så når æble-låget løftes af, finder man en sød kaki-æble-mos, der bl.a. dufter af kanel. Næste step for gruppen er at planlægge, hvordan de vil tilberede, anrette og præsentere deres ret næste gang.

5 Husk at dække bord til festmåltidet. Borddækningen kan eventuelt fordeles således, at hver gruppe dækker op til en anden gruppe (hvis måltidet skal spises af klassen). Hvis måltidet skal serveres for andre gæster (forældre, en anden klasse, mv.), kan grupperne eventuelt afstemme opdækningen med hinanden, så det hele passer sammen.

6 Når festmåltidet er lavet, serveres det for festgæsterne. Husk at anretning, servering og service også er en vigtig del af gæstens oplevelse af et festmåltid. Derfor kan eleverne med fordel få tid til at arbejde med denne del og blive bedt om at kunne begrunde deres valg i forhold til disse elementer.

7 Når opvasken er taget, afsluttes hele forløbet med en evaluering. Denne kan enten gennemføres fælles på klassen, eller eleverne kan starte med at notere individuelt. Eleverne skal nu tænke tilbage på alle tre aktiviteter. Hver elev noterer mindst én særligt ting, de har lært

I forløbet.

Læringsmål

I denne aktivitet kan eleverne arbejde med følgende læringsmål:

- *Du opnår viden om, hvordan du bruger dine sanser til at udtrykke smag, tekstur og aroma*
- *Du opnår viden om, hvordan man opbygger et festmåltid*
- *Du bliver i stand til at afprøve forskellige tilberedningsformer og anvende dem på forskellige råvarer*
- *Du bliver i stand til at tilberede en ret, der kan indgå i et festmåltid*
- *Du kan præsentere og servere en ret, som du selv har udviklet*
- *Du kan begrunde, hvilke valg du har truffet i udviklingen af en ret*

Fra Fælles Mål (2019) sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål i forløbet:

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed:

Råvarekendskab:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse

Fra kompetenceområdet Madlavning:

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma

Madens æstetik:

- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
- Eleven har viden om sanselighed

Fra Madkundskab - valgfag (fagformål for faget madkundskab som valgfag) sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål i forløbet:

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed.

Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse:

- Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer

Fra kompetenceområdet Madlavning.

Mål og struktur:

- Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål
- Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation
- Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning

Eksperimenterende madlavning:

- Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning
- Eleven har viden om sensorik og smag

Fra kompetenceområdet Måltid og madkultur:

Måltidets værdier:

- Eleven kan opbygge komplekse måltider ud fra formål
- Eleven har viden om måltidsformål, -værdier og principper for opbygning af komplekse måltider

Måltider og smag:

- Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider
- Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet

Kopiark

Kopiark:
Elevark 2.pdf

Forberedelse af festmåltidet

I skal nu forberede den del af festmåltidet, som I har fået tildelt (forret, hovedret eller dessert).
Jeres ret skal baseres på de to pointkort fra spillet.
Det er vigtigt, at I tænker på, at det er et festmåltid, der skal laves. Så I kan bl.a. overveje og drøfte følgende:

Hvilke retter er passende til en fest? Hvilke smage, dufte og teksturer skal indgå i retten? Er det noget, jeres gæster vil kunne lide? Hvordan skal retten præsenteres og serveres. Hvor store skal portionerne være? Hvor mange penge har I til rådighed?

Opgave 1:
Tegn og beskriv tankerne til jeres ret.

Opgave 2:
Skriv en opskrift til jeres ret. Opskriften skal indeholde et navn til retten, ingrediensliste og fremgangsmåde.

Rettens navn:

Ingrediensliste:

Fremgangsmåde:

Opgave 3:
Lav en tidsplan. Når I skal tilberede retten i køkkenet, hvad skal der så helt konkret gøres?
Hvem gør hvad? Tænk hele forløbet igennem fra klargøring af de enkelte råvarer til borddækning.

Navn:

Jeg står for:

Navn:

Jeg står for:

Navn:

Jeg står for

Navn:

Jeg står for:

Navn:

Jeg står for: