Introduktion til den innovative proces

Forfattere: Kirsten Thur, Anne Torpegaard Festersen
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Innovation

Introduktion:
Vidste du, at butterdejen blev opfundet ved en fejl? At arbejde innovativt i køkkenet, kan være både udfordrende, sjovt og udviklende. I denne aktivitet giver Kirsten Thurs et bud på, hvad det vil sige at arbejde innovativt i køkkenet med udgangspunkt i den klassiske dessertkage Gateau Marcel. Målet med aktiviteten er at give eleverne et indblik i, hvordan Kirsten arbejder innovativt i køkkenet. Der findes ingen regler eller en bestemt facitliste i Kirstens innovative køkken, men en vellykket innovation kræver et godt råvarekendskab, et solidt fagligt kendskab til de køkkentekniske egenskaber samt en stor portion tålmodighed og gå-på-mod.

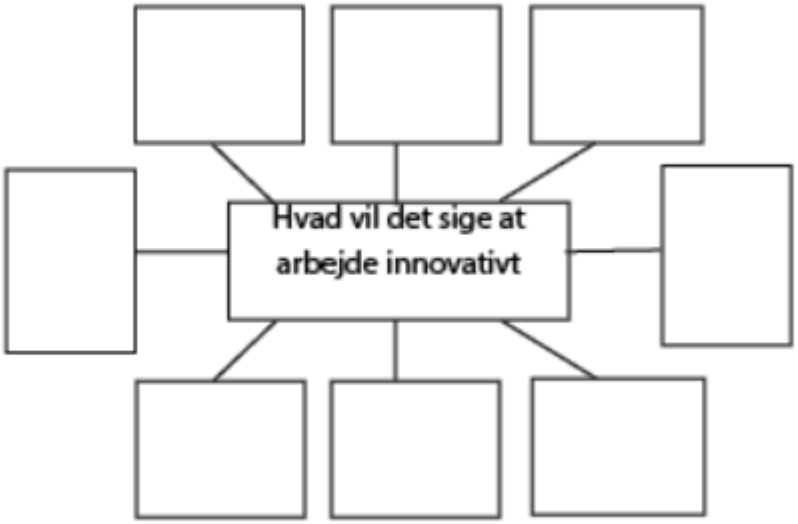
Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Denne aktivitet skal ses som en introduktion til hele undervisningsforløbet, hvor man får indblik i, hvilke tanker og processer Kirsten Thur gør brug af, når hun arbejder innovativt.

Start timen med at udarbejde et fælles tankekort på tavlen eller i små grupper. Her skal elevernes egen forforståelse for begrebet innovation aktiveres. Hvad forbinder de med at arbejde innovativt i et køkken?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Eksempel på tankekort



Lav en kort opsamling, hvor eleverne forsøger at folde begrebet innovation ud i fællesskab.

2 Se filmen **Innovation i køkkenet**, hvor Kirsten Thur viser vejen gennem hendes innovationsproces. Man kan med fordel stoppe op undervejs, da Kirsten arbejder sig igennem tre innovationsprocesser, der kan benyttes sammen eller hver for sig. De tre processer er smag, tekstur og udseende.

Refleksionsspørgsmål
Lad eleverne reflektere over følgende spørgsmål, når de ser filmen.

- Hvilken af de 3 innovative processer appellerer mest til dig? Tænk evt. på en udfordring, du vil stille dig selv.
- Hvad skal der til, for at jeg bliver tilfredsstillet i smag og tekstur?
- Hvordan stemmer Kirstens innovative proces overens med mit tankekort og min egen opfattelse af innovation? Er der nogle fælles træk? Og er der forskelle?

I er nu klar til at gå videre til aktivitet 2

Læringsmål

Forløbet *Innovation i køkkenet* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation.
- Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
- Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder .
- Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.

Målene er gældende for hele forløbet.

Uddybende

I dette undervisningsforløb tages der udgangspunkt i Kirsten Thurs måde at arbejde innovativt i køkkenet. Udgangspunktet for forløbet bygger ene og alene på Kirstens egne erfaringer og kompetencer i det innovative køkken.

Når man arbejder videnskabeligt med smag, erkender man hurtigt, at smag er rigtig mange forskellige ting. Ønsker man at på klogere på en mere videnskabelig vinkel på smagbegebet, kan man dykke ned i følgende materialer, som alle er frit tilgengælige på siden.

Perspektiver på smag(Ebog):
https://www.smagforlivet.dk/artikler/smag-06-perspektiver-p%C3%A5-smag.

Mundfølelsens samspil med de andre smagsindtryk(Artikel af Ole G. Mouritsen og Klaus Styrbæk):
http://www.smagforlivet.dk/artikler/mundfølelsens-samspil-med-de-andre-smagsindtryk