Hvor julens krydderier kommer fra

Forfattere: Cathrine Terkelsen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Jul, Krydderier
Kompetenceområder: Madlavning, Fødevarebevidsthed, Måltid og madkultur



Introduktion:
I aktivitet 3 blev der arbejdet introducerende med julens smage, så i denne aktivitet skal eleverne lære mere om de krydderier, som typisk anvendes til jul. De skal opnå viden om krydderiernes smag, hvor krydderierne stammer fra, hvordan de dyrkes samt hvordan de anvendes i retter i forskellige mad- og måltidskulturer. Elevernes kendskab til krydderierne skal endvidere føre til, at de senere kan eksperimentere med krydderierne i madlavningen på et velfunderet grundlag.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

1	Diskutér i plenum, hvad et krydderi egentlig er, og hvorfor vi bruger krydderier i madlavningen. Tag udgangspunkt i elevernes viden. Læs mere om krydderier i den uddybende tekst. Forslag til dialogspørgsmål: *"Hvad er et krydderi egentlig? Hvad bruger vi krydderier til? Hvilke krydderier kender I?"*
2	Inddel eleverne i grupper på cirka tre.
3	Tildel hver gruppe et (jule)krydderi. Tag evt. udgangspunkt i disse: kanel, kardemomme, nelliker, stjerne anis og allehånde.
4	Introducér eleverne til opgaven: De skal i grupper researche på (jule)krydderiet med udgangspunkt i en række spørgsmål. De skal udvælge en ret, som de synes, er særlig interessant og forbundet med dette krydderi. Herefter skal de skrive en indkøbsliste, så de kan tilberede retten den efterfølgende undervisningsgang. Før og under tilberedningen af retten, skal eleverne sammensætte og udforme en plakat, en PowerPoint eller tilsvarende, som viser de væsentligste informationer om krydderiet, og forberede et kort oplæg, hvori de kan præsentere dette. På YouTube findes korte videoer formidlet til børn på engelsk, hvori man kan se, hvordan krydderierne dyrkes og høstes. Disse kan evt. indgå. Tag evt. udgangspunkt i følgende undersøgende spørgsmål: • *Beskriv krydderiets smag.* • *Hvad minder smagen jer om?* • *Hvor stammer krydderiet fra?* • *Hvad er krydderiet fremstillet af? (blade, frø, frugter, bark, stilk, rod…?)* • *Hvordan er krydderiet dyrket?* • *Hvilke måltidsanledninger forbindes krydderiet særligt med? (dessert, hovedret, særlige anledninger, højtider, andet…?)* • *I hvilke kulturer er krydderiet særligt populært og hvilke retter er det her særligt anvendt i?* • *Er der øvrige ting, som er særligt interessant ved dette krydderi?*
5	Opsøg viden om krydderiet, find ret og skriv indkøbsliste.
6	Påbegynd arbejdet med udarbejdelse af plakat.
7	Tilbered retterne, og udarbejd præsentationen af krydderi og ret.

8	Præsentér på skift plakat, krydderi og ret.
9	Smag på retterne, og diskutér deres smage undervejs med udgangspunkt i jeres viden om smag og sanser. Forslag til diskussion af smagsoplevelsen: *"Hvordan dufter retten – hvad minder den jer om? Hvilke smage indgår i retten – er den salt, sød, surt, bitter, umami? Hvordan kan rettens konsistens beskrives? Hvordan vil du vurdere smagen af dette krydderi i netop denne ret? Hvilke andre rette, som I kender, kunne man evt. anvende dette krydderi i? Hvorfor kunne det anvendes i disse rette – hvad ville det kunne bidrage med til smagsoplevelsen af retten?"*

Forberedelser

NB! Denne aktivitet er delt over to undervisningsgange, da det er eleverne, som skal skrive indkøbslister.

A3 ark i hvid – ét ark til hver gruppe.

Læringsmål

I aktivitet 3 Den søde juletid er bagetid blev der arbejdet introducerende med julens smage, så i denne aktivitet skal eleverne lære mere om de krydderier, som typisk anvendes til jul.

Eleverne skal opnå viden om krydderiernes smag, hvor krydderierne stammer fra, hvordan de dyrkes samt hvordan de anvendes i retter i forskellige mad- og måltidskulturer.

Elevernes kendskab til krydderierne skal føre til, at de senere i forløbet Smagen af jul kan eksperimentere med krydderierne i madlavningen på et velfunderet grundlag.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Fødevarebevidsthed

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

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan tilsmage og krydre maden

- Eleven har viden om tilsmagning og krydring

Måltidskultur

- Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer
- Eleven har viden om tids- og steds- bestemte mad- og måltidskulturer

Uddybende

Til julen hører et en række dufte (aromaer) og krydderier. Det interessante er, at når duften og smagen af disse krydderier opleves uden for juletid, kan det for mange lede tankerne over på særlige juleoplevelser forbundet med en traditionel dansk jul. Prøv selv! Men selvom mange forbinder disse krydderier med særlige jule-oplevelser og en traditionel dansk jul, så er de fleste af disse smage og krydderier faktisk af eksotisk oprindelse. I det følgende kan du læse mere om krydderier.

Krydderiernes fysiske egenskaber og historie

Nedenstående er ikke en udtømmende liste i forhold til krydderiernes fysiske egenskaber og historie, men mulige afsæt til temaer, som knytter sig til disse. Og eleverne kan eventuelt inspireres til at arbejde med de opridsede temaer.

Krydderier som middel til tilsmagning:

Et krydderi kendetegnes som et stof eller et produkt, som indeholder stærke smags- og lugtestoffer (Pedersen & Fakstorf, 2010).

Krydderier tilsættes mad og drikkevarer for at give en tiltalende lugt og smag.

Krydderier kan både betragtes i bred forstand som bl.a. salt, sukker, kaffe, eddike, honning, chokolade, chutney mm. Men almindeligvis omfattes krydderier som plantedele indeholdende skarpsmagende eller bitre ingredienser, eller æteriske olier (Pedersen & Fakstorf, 2010).

Et *krydderi* kendetegnes som ofte ved at være tørrede råvarer, hvorimod *krydderurter* kendetegnes som planter, der anvendes både friske og tørrede.

Et krydderi kan bestå af alle dele fra planten: rødder, rodstokke, blade, bark, blomster, blomsterknopper, frugt, frø samt hele planten (Pedersen & Fakstorf, 2010).

Krydderier som handelsvare:

Handel med krydderier har siden oldtiden haft stor betydning for hele verden. Handlen var dengang utrolig indbringende, fordi krydderier var meget dyre. Derfor var krydderier dengang kun for det finere borgerskab. Men i løbet af 1800-tallet faldt prisen på krydderierne, og det blev med tiden muligt for en bredere del af befolkningen at krydre maden.

For nogle udviklingslande er krydderier stadig en meget vigtig indtægtskilde, hvilket siger noget om, hvor stor efterspørgslen på krydderier er på verdensplan.

Krydderier som medicin:

Engang troede man faktisk, at visse krydderier kunne udrette medicinske mirakler og kurere sygdomme, og derfor blev der også solgt krydderier på apoteket.

Krydderier og opbevaring:

Krydderier bør opbevares tørt, i tætlukkede og lystætte beholdere, da de påvirkes af både lys og ilt, og derfor også har begrænset holdbarhed. Ved den korrekte opbevaring kan krydderiernes aromaer bevares i 4 – 5 år hvis de er hele, ca. 2 år, hvis de er stødte.

Kilde: Pedersen, C.T. & Fakstorf, J. (Red.).: Gastronomisk leksikon. Det Danske Gastronomiske Akademi & Nyt Nordisk Forlag. 2. Udg. 2010.