Så laver vi vilde burgere ude i naturen!

Forfattere: Majbritt Pless, Thomas Brahe
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Undervisningsforløbet er udviklet i samarbejde med Klavs Styrbæk og Pia Styrbæk.
Faglige temaer: Vilde planter
Kompetenceområder: Måltid og madkultur, Madlavning



Introduktion:
Vi er nu nået til DAG 2. Eleverne starter med at lave vilde burgere! Der er her særligt fokus på håndværksdelen i madens tilberedning, idet der samtidig trækkes på den viden og de oplevelser, som eleverne tidligere har fået lejlighed til at oparbejde i de hidtidige aktiviteter.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Idet der skal tilberedes vilde burgere, kan dagen startes med et oplæg om, hvordan mennesket

begyndte at lave mad over bål, og hvilken betydning det har haft for menneskets udvikling. Der kan også tales om, hvordan bålmad og det at spise af og i naturen kan gøre noget ved smagsoplevelsen.

Inspiration til dialogforløb:

"Som I ved, har jeg tænkt mig, at vi skal lave burgere i dag. Og vi skal bruge de urter/planter, som I fandt i går. Det er altså JER, der bestemmer, hvordan tingene komme til at smage. Og jeg er spændt på, hvilke idéer I har!" -> "Vi snakkede også om, hvordan man kan tilberede maden, når man er ude i naturen. Hvordan var det nu – kunne man bare putte tingene i ovnen eller over komfuret?" -> "Nej, det ved I nemlig godt. Ja, man kan nemlig lave et bål, som man varmer maden over" -> "Og er der nogen, der egentlig ved, hvordan man kan stege sådan en burger-bøf? Kaster man bare bøffen ind i bålet og hiver den ud lidt tid efter?" -> "Nej, det er nemlig rigtigt – man er jo nødt til at have noget af lægge bøffen på, så den ikke kommer helt ind i ilden. Hvad kan man bruge her?" (snak om fx rist/bageplade) -> "Og hvordan tror I egentlig, at man gjorde i gamle dage, da man ikke havde mikroovne og elektricitet?" -> "Ja, man gjorde nemlig præcis sådan, som vi faktisk skal til at gøre nu" (kan føre til kortere eller længere historisk snak alt efter fokus i undervisningen) -> "Og så har jeg faktisk et lille spørgsmål til jer. Når nu man smider bøffen hen over bålet, hvad sker der så egentlig med den? Sker der noget med konsistensen og smagen?" -> "Vi kan også snakke om det, når I har smagt på maden her bagefter, men prøv at forestille jer, hvordan det føles at tykke på en stegt bøf – kan I beskrive mundfølelsen?" (brug begreber fra sensorisk ordforråd; sprød, knasende, blød, hård…), og drøft også smagen, eksempelvis påvirkningen fra den forkulning, der sker i kødets overflade.

2 Find et sted i nærheden af skolen, hvor I kan lave bål og samle blade til salat, fx spæde mælkebøtteskud, bøgeblade eller skvalderkål.

3 Så skal der tilberedes vilde burgere (se kopiark 1 for overblik og indledende inspiration). Der kan med fordel startes ud med forberedelserne i madkundskabslokalet på skolen. Klassen deles i 4 hold, der hhv. laver:

1. brød (kopiark 4) og mojo med ramsløg (kopiark 3)

2. bøffer (laves f.eks. af almindeligt oksekød)

3. pesto (se kopiark 2)

4. pickles med kvan og gulerod (kopiark 5)

Til brødene bruges samme opskrift som på dag 1 – denne gang kan man vælge at ovnbage dem hjemme på skolen. Der skal laves ca. 5 portioner. Mojo kan smages til med ramsløg, vilde

løg eller anden urt. Bøfferne kan eksempelvis også krydres med vilde urter. Pesto kan tilberedes af enten rørhindetang, skvalderkål og/eller kvanblade. De færdige dele pakkes praktisk.

4 Steg bøfferne over bålet og byg vilde burgere. Alt efter hvor "vildt" eller eksotisk og kreativt det skal være, kan der med fordel bruges store blade som tallerkner. Tal igen om smagen. Hvad smager det af? De 5 grundsmage? Hvad giver den smag? Forventninger og oplevelse? Det er vigtigt, at alle smager og sætter ord på deres smagsoplevelser, og at de i fællesskab styrker deres smagsmod. OBS: Det er altid OK, at man diskret spytter ud igen i en serviet, hvis man ikke bryder sig om det og har lyst til at synke og spise det. Smagspædagogikken fra aktivitet 2 kan indtænkes som grundmodel for selve indtagelsen/smagningen.



Forberedelser

Materialer

Print opskrifter / sørg for indkøb til vild mad:

Vilde burgere (kopiark 1)

Vild pesto (kopiark 2)

Mojo med ramsløg (kopiark 3)

Bålbrød (kopirk 4)

Pickles med kvan og gulerod (kopiark 5)

Klargøring af materialer/grej til bål og bålmad.
Diverse flora- og faunabøger
Evt. bestemmelsesnøgler

Vær opmærksom på følgende hjemmesider

www.danmarksflora.dk

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1_Vilde burgere.pdf
Kopiark 2_Vild pesto.pdf
Kopiark 3_Mojo med ramsloeg.pdf
Kopiark 4_Baalbroed.pdf
Kopiark 5_Pickles med kvan og gulerod.pdf

Kopiark 1 – Vild burger

– Her er inspiration til vilde burgere! Udviklet af kok Klavs Styrbæk.

1. Lav brødene.
2. Lav en pesto.
3. Lav pickles.
4. Skyl blade som fx skvalderkål.
5. Form bøfferne meget flade, steg dem, og krydr dem godt med salt (ex. tangsalt), peber og ekstra smag - f.eks. vilde løg. (Beregn 75 g hakket kød pr. person)
6. Del brødene, og byg burgeren op med pesto på den underste bolle, derpå grønne blade, bøf, pickles, flere grønne blade og lidt mojo til sidst på den øverste bolle.



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark 2 – Vild pesto

– Her er inspiration til vild pesto! Udviklet af kok Klavs Styrbæk.

Tangpesto med rørhindetang

2 dl rørhindetang
2 dl kvanblade
2 spsk. udvandede saltcapers
2 spsk. mandler
1 fed hvidløg
2-3 dl. neutral olie, f.eks. rapsolie
Fin salt og peber

Skvalderkålspesto

2 dl skvalderkål
2 dl persille
2 spsk. udvandede saltcapers
2 spsk. mandler
1 fed hvidløg
2-3 dl. neutral olie, f.eks. rapsolie
Fin salt og peber



Fremgangsmåde

1. Skyl de grønne blade godt i vand, tør grundigt i tørt klæde.
2. Bag mandlerne lysebrune i ovnen.
3. Hak det hele groft, og læg urter/tang, mandler, hvidløg, og capers i en blender.
4. Blend de grønne blade med olien lidt ad gangen, smag til med salt og peber.

Der kan bruges meget forskellig slags tang, f.eks. er friske spidser af blæretang også utroligt lækkert.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark 3 – Mojo med ramsløg

– Her er inspiration til mojo med ramsløg! Udviklet af kok Klavs Styrbæk.



Ingredienser

2 æggeblommer

1½ spsk æbleeddike

1½ tsk dijon sennep

Lidt salt, friskkværnet peber

2½ dl rapsolie

½ dl. fintskåret ramsløg, evt. hakket

Dråber citron og tabasco

Fremgangsmåde

Alle ingredienser til mayonaisen skal have stuetemperatur

1. Pisk æggeblommer, eddike, sennep sammen
2. Pisk olie i lidt ad gangen til den ønskede konsistens
3. Smag til med citron, tabasco, salt, peber og ramsløg

Der kan bruges meget forskellig slags tang, f.eks. er friske spidser af blæretang også utroligt lækkert.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark 4 – Bålbrød

– Her er inspiration til bålbrød! Udviklet af kok Klavs Styrbæk.



3 dl mel / gerne Uhrehvede

1 dl mel med fuldkorn / grahamsmel
2 tsk bagepulver
Lidt peber
2 stk salt og ca. 1½-2 dl vand eller ca. 1½-2 dl godt saltet havvand (4% salt er passende)
Ca. 1 dl spiselige blade / ukrudt / urter fra skov, have eller strand
Lidt fedtstof, f.eks. olie

1. Bland mel og bagepulver - og evt. salt.
2. Hak urterne fint, og bland dem med.
3. Tilsæt vand eller saltvand, og ælt dejen.
4. Form i 16 kugler, og tryk dem flade.
5. Steg brødene over ild med lidt fedtstof på en pande eller en meget varm sten.
6. Brødene kan også bages i en ovn indendørs ved ca. 180° i ca. 12 min. og egner sig på den måde rigtig godt som burgerbolle til den vilde burger.

Til burgerboller skal brødene veje ca. 100 g

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark 5 – Pickles med kvan og gulerod

– Her er inspiration til pickles med kvan og gulerod! Udviklet af kok Klavs Styrbæk.







Ingredienser

Stængler af kvan i små stykker
1 dl sukker, æbleeddike og vand
Revet gulerod

Fremgangsmåde

1. Skær kvanen og opløs sukker i vand og eddike.
2. Lad marinere koldt, gerne et døgns tid, hvis det er muligt.
3. Riv gulerod, og rør sammen med kvanen i eddiken til marinaden næsten er suget op.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv