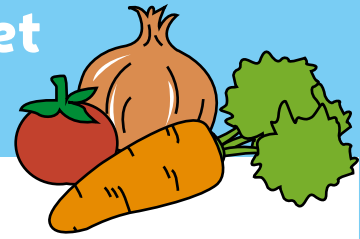


# Lærervejledning til undervisningsforløbet “Madspild og innovation i køkkenet”



Forløbet “Madspild og innovation i køkkenet” er et forløb, der er udviklet af Smag for Livet til Forskningens døgn 2021. Eleverne bliver introduceret til, hvordan en forsker arbejder, og får lov til selv at innovere og undersøge i køkkenet. Temaet for forløbet er madspild, og eleverne bliver præsenteret for konceptet Rizza – et våben i kampen mod madspild i hjemmet. Med opskriften på en Rizza kan eleverne arbejde innoverende og undersøgende som forskere i køkkenet og bruge deres egne sanser og viden til at reducere madspild.

## Undervisningsforløbet indeholder:

- ▶ Lærervejledning og elevmateriale i form af et kompendie og en række supplerende inspirationsmaterialer.

## Eleverne bliver undervejs i forløbet introduceret til:

- ▶ Hvad det vil sige at forske.
- ▶ Hvordan de kan bruge køkkenet som laboratorie, og sanserne som analyseapparat, i deres egne undersøgelser.
- ▶ Hvordan de kan undersøge madspild og innovere sig til mindre madspild på en måde, som eleverne efterfølgende kan bruge både i skolen og hjemme hos dem selv.

## Forberedelse:

Forløbet kan strække sig over 3-6 lektioner, alt efter hvordan man griber forløbet an. Forløbet kan enten bruges til online undervisning eller gennemføres på skolen.

## Ingredienser:

- ▶ 2 æg pr. elev/gruppe
- ▶ 2 stk rispapir pr. elev/gruppe
- ▶ Fedtstof til panden
- ▶ Salt og peber
- ▶ Smagsgivere fra umami-hylden
- ▶ Overskudsmad

## Forløbet og kompendiets opbygning:

- 1. Udlever elevkompendiet ”Madspild og innovation i køkkenet” til eleverne og lad dem se filmen med kokken Klavs Styrbæk, der tilbereder en Rizza.**
- 2. Læs sammen teksten ”Forsk i dit køkken”, som introducerer eleverne til, hvad forskning er, og hvordan de selv kan forske i køkkenet.**

### 3. Eleverne løser Opgave 1: ”Brug sanserne til at mindske madspild.”

#### **Vær opmærksom på indkøb og indsamling af overskudsmad:**

Overskudsmaden er udgangspunktet for undervisningsforløbet og dette kan anskaffes på mange forskellige måder. Herunder er givet et par ideer:

- a. **Kontakt det lokale supermarked** og hør om muligheden for, at få en kasse med overskudsmad.
- b. **Tøm madkundskabslokalets køleskab** for rester/overskudsmad og suppler evt. med forskellige grøntsager.
- c. **Hjemme:** lektien til eleverne. Hver elev kan medbringe overskudsgrønt hjemmefra.
- d. **Online undervisning:** lad eleverne indsamle overskudsmad fra deres eget køkken.

### 4. Eleverne løser Opgave 2: ”Forsk i en Rizza i køkkenet.”

Her skal eleverne tilberede to Rizzaer. Den ene Rizza skal tilberedes med halvdelen af den overskudsmad, eleverne har valgt. Den anden Rizza skal tilberedes med den anden halvdel af overskudsmaden, men her skal også tilføjes en smags giver fra umami-hylden. I elevmaterialet er der oplyst ideer til smags givere til umami-hylden.

### 5. Opsamling og refleksionsspørgsmål.

#### **Supplerende inspirationsmateriale:**

Se Smag for Livets centerleder, professor i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation Ole G. Mouritsen, fortælle om en række emner, der har med smag at gøre, herunder umami og umami-synergi i dette [foredrag](#).

I kan lære mere om smag, og hvordan man smager med alle sanser, i undervisningsforløbet [Vi smager med alle sanser](#).

Lær at undersøge og sætte ord på madens tekstur med [Teksturkort](#).

I kan arbejde mere med madspild og overskudsmad i undervisningsforløbet [Overskudsmad og et hemmeligt våben](#).