

# Udvikling af en velsmagende ret

## Lærerkort

I denne øvelse skal eleverne anvende deres viden og kreativitet til at udvikle en eller flere retter med afsæt i de 10 principper for velsmag. Retterne skal udvikles sådan at der bliver taget højde for så mange som muligt af de 10 principper for velsmag i retterne. Som minimum skal der tages højde for Klosses 6 kulinariske succesfaktorer.

Der skal sættes en ramme for eleverne, så retterne kan sammenlignes på tværs af mindre grupper. Rammen kan være, at alle grupper skal lave en frikadelleret. Rammen kan også være en ret som passer ind i en bestemt kontekst såsom på et plejehjem, i en skolekantine, i et brasserie eller i en foodtruck. Der kan yderligere tilføjes et benspænd som eksempelvis, at der kun må bruges en række bestemte ingredienser, at der skal laves mad fra et bestemt køkken (cuisine), eller at der skal være fokus på mængden af makronæringsstofferne fedt, kulhydrat og protein. Du sætter selv rammen og tilføjer eventuelt flere benspænd for din klasse. Se forslag nedenfor.

### Her er tre forslag:

#### Forslag I:

Klassen deles op i grupper af 3-4 personer. Hver gruppe skal lave 1-3 retter. Alle grupper skal lave *frikadelle-retter*, som kan serveres på et *brasserie* (rammen). Grupperne får et råvarebenspænd: Mindst to grupper skal lave *frikadeller med vildt*, mindst to grupper skal lave *vegetariske frikadeller* og mindst to grupper skal lave *frikadeller med fisk*. Retterne evalueres gruppevis, så de grupper, der har lavet frikadeller af samme råvarer – i dette tilfælde vildt, vegetar og fisk - vurderer hinandens retter.

#### Forslag II:

Klassen deles op i grupper af 3-4 personer. Hver gruppe skal lave 1-3 retter. Alle grupper får præcis samme ingredienser til rådighed, og rammen er *mindre madspild*. Retterne evalueres af hele holdet eller deles op i mindre klynger af 2-3 grupper, som vurderer hinandens retter.

#### Forslag III:

Klassen deles op i grupper af 3-4 personer. Hver gruppe skal lave 2 retter. Alle grupper skal lave 1 ret, hvor de tager højde for alle *10 principper for velsmag* og 1 ret, hvor der kun er taget højde for *6 af de 10 principper for velsmag*, og grupperne samtidig undgår at opfylde de sidste 4 principper for velsmag. Retterne evalueres af hele holdet eller deles op i mindre klynger af 2-3 grupper, som vurderer hinandens retter.

De grupper, der har arbejdet ud fra den samme ramme og benspænd, skal smage og vurdere samtlige retter, der er udviklet indenfor samme ramme og benspænd. Eksempelvis smager alle

grupper, der har lavet en vegetarret, på samtlige vegetarretter, der er lavet, og evaluerer dem sammen. Eleverne skal derfor lave en smagsprøve til samtlige elever, der har lavet en ret under samme tema og eventuelt til læreren/lærerne, som serveres separat på en lille ske ved siden af den anrettede ret.

Tidsrammen for opgaven kan justeres efter jeres skema sådan, at hvis I har flere timer til rådighed, kan eleverne fremstille flere retter, og hvis I har færre timer til rådighed, kan de fremstille færre retter per gruppe. Regn med at evalueringen af retterne tager min 20 min. per tema.

Tidsestimat	Aktivitet
20 min	Præsentation af opgaven og planlægning i grupperne af hvilken ret vil udvikle
1-2 timer	Tilberedning af retter
20 min	Gruppernes egen evaluering af retter under samme tema (eks. vegetarfrikadeller). Lav en oversigt over, hvornår grupperne med samme tema skal mødes og evaluere deres retter på egen hånd
20 min	Lærerens smagning af retter med det samme tema og elevernes præsentation af retter, overvejelser og forklaring af placering af retter på kortet (bordet). Sæt 20 min af til hvert tema
30 min	Oprydning

### Retterne vurderes sådan her

Vurdering af retterne foretages med inspiration fra kortlægningsmetoden (projective mapping).

Brug et stort bord til hver gruppe der arbejder med samme ramme og benspænd (eksempelvis med plads til 6 tallerkenanretninger). Brug evt. malertape til at markere området for kortlægningen og akserne.

Bordet skal anses for at være et koordinatsystem, hvor den ene side udgør y-aksen og den anden side udgør x-aksen. Ud af y-aksen kan man vurdere hvor godt retten passer til den ramme der er sat, og ud af x-aksen kan man vurdere hvor godt retten lever op til de 10 kulinariske succesfaktorer.

Formålet er, at der tales om retterne og om hvorvidt grupperne er kommet i mål med opgaven om at lave retter ud fra de 10 principper for velsmag.

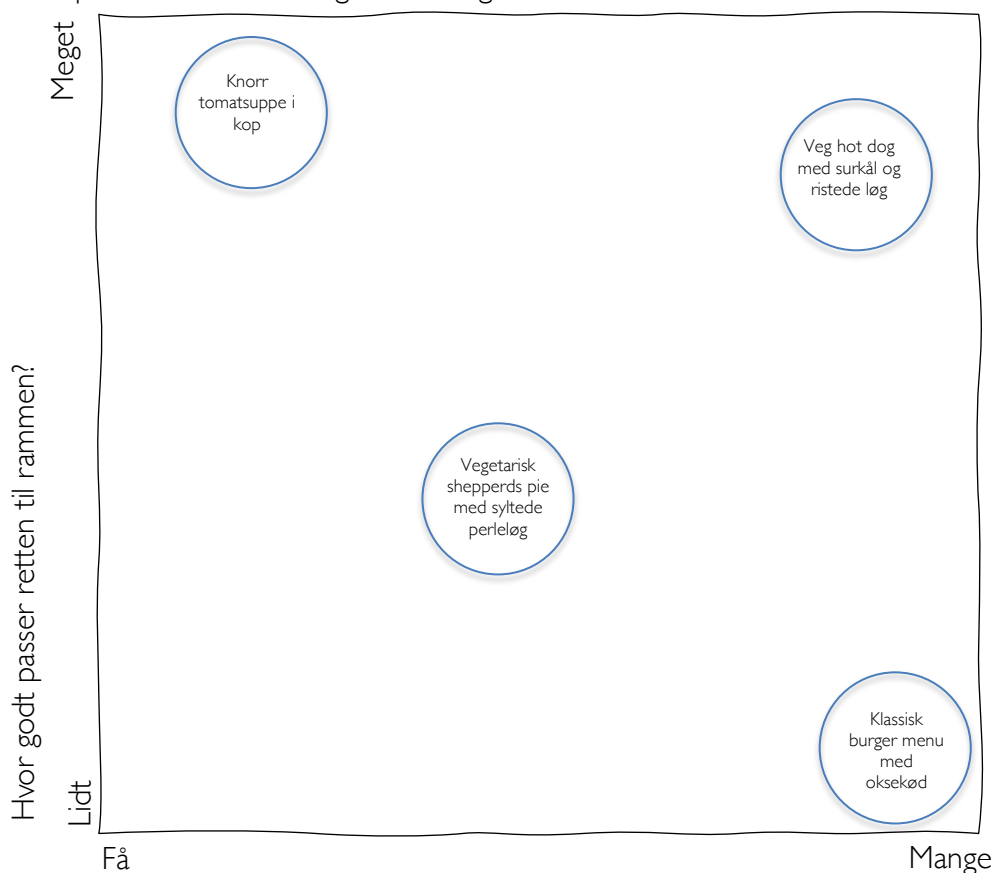
Eleverne smager sammen på den første ret og skriver hver især ned på post-its, hvad deres vurdering af retten er. Alle sanseindtryk beskrives: smag, udseende, lugt, tekstur, mundfornemmelse m.m. Efterfølgende placerer eleverne deres post-it's ved retten de netop har smagt på og diskuterer den kort i plenum.

#### Til øvelsen skal der bruges:

- Råvarer til retterne
- Malertape
- Post-its
- Bestik og tallerkner til smagning

1. Giv hver elev en bunke post-its (minimum 1 post-it for hver ret, de skal vurdere).
2. Bed den første gruppe præsentere og fortælle om deres ret(ter); hvilke tanker de har gjort sig i forhold til de 10 principper for velsmag, og hvordan de selv mener, de er kommet i mål.
3. Når gruppen har præsenteret retten, skal alle der har lavet en ret med samme tema smage på retten (inkl. gruppen der har lavet retten), og skrive deres vurdering af retten ned. Det må gerne være i stikordsform. Alle sanseindtryk beskrives: smag, udseende, lugt, tekstur, mundfornemmelse m.m.
4. Eleverne placerer deres post-it's ved siden af retten, de netop har smagt på og diskuterer den kort i plenum: hvordan smager retten, og er gruppen er nået i mål med det, de ønskede? Er der noget der kunne være gjort anderledes?
5. Bed gruppen, der har lavet retten, placere retten på kortet (bordet/papiret) ud fra hvor godt retten passer til rammen (y-aksen) og hvor mange principper for velsmag, retten lever op til (x-aksen). Post-it'sene med ordene, der beskriver retterne, placeres ved siden af de respektive retter. Nogle gange er retterne meget ens og ligger derfor "ovenpå hinanden" på kortet.

Eksempel med rammen 'vegetarret to go'



Hvor mange principper for velsmag lever retten op til?