

Til middag hos...

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen

Redaktør: Cathrine Terkelsen

Faglige temaer: Værtskab, Smagsoplevelser, Måltider

Kompetenceområder: Måltid og madkultur



Introduktion:

Eleverne skal anvende deres viden om værtskabets betydning for smagsoplevelsen ved at fremstille, servere og gennemføre en præsentation af en kartoffelmad i selvvalgte måltidsrammer. Her skal eleverne benytte deres viden om de forskellige parametre, som kan påvirke smag- og måltidsoplevelser.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- I denne fortsættelse af undervisningsforløbet skal eleverne tilberede kartoffelmadder, planlægge deres servering og udforme deres præsentation (ud fra foldebogen, som de udarbejdede

i forbindelse med [første del af undervisningsforløbet](#)).

Hver gruppe tildeles et bord/en station, som de skal præsentere ved.

- 2 Grupperne tilbereder kartoffelmadder ud fra opskriften ([kartoffelmadder opskrift](#)).
- 3 Grupperne skal nu besøge hinandens borde og mærke værtskabet på egen krop. En gruppe byder en anden gruppe (som så bliver gæster) velkommen, der smages på kartoffelmadden, og gruppen præsenterer tanker bag deres værtskab.

Når man er vært:

Når man er værter, skal gæsterne opleve jeres værtskab på egen krop. I skal fremvise jeres bord/station og præsentere jeres valg og overvejelser i forhold til værtskabet.

Når man er gæst:

Når man er gæst hos en anden gruppe, skal man prøve at lægge mærke til de stemningsparametre, værterne har haft fokus på. Man må også gerne reflektere over, om disse parametre har indvirkning på smags- og måltidsoplevelsen. Spørg gerne ind til, *hvorfor* værterne har valgt at gøre, som de har gjort.

Gæsternes opmærksomhed skal munde ud i konkret respons til værterne efter besøget, hvor gæsterne giver feedback på gruppens værtskab og de stemningsparametre, værterne har valgt.

- 4 Eleverne skal efterfølgende evaluere opgaven ved at udvælge og forklare to parametre, de finder betydningsfulde, når de tænker på et godt værtskab (anvend [kopiark 4](#)).
- Som støtte kan de se på [værtskabskortene](#). Eller de kan orientere sig i de stikord, som de skrev ned i [første del af undervisningsforløbet](#) i forbindelse med samtalen om Esben Kølsters perspektiv på værtskab.
- Eleverne kan også med fordel gense filmen med Esben Kølster for inspiration og støtte til opgaven. Filmen kan også findes på Smag for Livets YouTube-kanal. Søg på 'Fag med smag'.

- 5 Som udvidelse af dette undervisningsforløb kan eleverne forestille sig, at de selv skal åbne en restaurant. I denne forbindelse kan de reflektere over hvilke parametre, de ville lægge vægt på i forhold til værtskab. Dette kan for eksempel lede til, at de selv producerer en video, hvori de interviewer hinanden om værtskabets betydning for deres restaurant. Måske kan de endda åbne en pop-up-restaurant på skolen, hvor de udfolder værtskabet yderligere ved at invitere andre elever eller forældre til at komme og få en oplevelse.

Rigtig god fornøjelse med jeres forløb!

Forberedelser

Print [Opskrift på kratoffelmadder](#).

Læringsmål

- At du kan fremstille en måltidssituation, hvor du benytter dine overvejelser om lys, lyd, anretning, opdækning og sociale sammenhænges betydning for måltidet.
- At du kan begrunde de valg, du har truffet som vært for at give andre en god smagsoplevelse.
- At du kan reflektere over, hvad dine overvejelser havde af indflydelse på smagen af måltidet.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål (2018) fra kompetenceområdet Måltid og madkultur:

- Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger (vejledende mål)
- Eleven har viden om måltidsanledninger (vejledende mål)

Kopiark

Kopiark:

[Kartoffelmad \(opskrift\).pdf](#)

[Kopiark 3 .pdf](#)

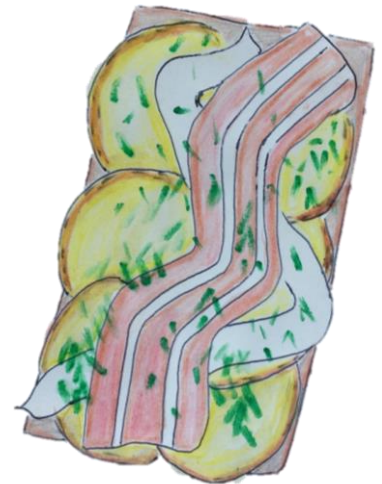
[Næste gang du er vært \(kopiark til evaluering\).pdf](#)

Kartoffelmad

Kartoffelmaden - en dansk lille klassiker. En smørrebrødsfad med kartoffel, som kan toppes med alverdens lækkerier.

Kartoffelmaden passer i næsten alle sammenhænge; på den gamle danske kro, den fine restaurant, på madpakken, den smarte café, derhjemme, i sommerhuset... Kartoffelmaden kan nydes med både venner, familie og alene.

Dette er en opskrift på fire kartoffelmadder, som kan serveres lige som I har lyst!



Ingredienser

- 10 kartofler
- 4 skiver rugbrød
- Lidt mayonnaise
- 4 spsk. purløg
- 1 tsk. salt og 1 tsk. peber
- 4 stykker (kalkun-)bacon (kan udelades)

Fremgangsmåde:

1. Skyl kartoflerne og læg dem i en gryde.
2. Dæk kartoflerne i gryden med vand og lad det simre i 10-20 minutter afhængig af størrelse. *Tip: Stik en urtekniv ned i kartofflen - hvis den går igennem, glat og uden modstand, er kartofflen mør.*
3. Hæld det varme vand fra kartoflerne.
4. Skyl kartoflerne med koldt vand i 1 minut.
5. Skær de kogte kolde kartofler i 1 cm tykke skiver.
6. Steg fire stykker bacon på medium varme til I finder det passende sprødt. Læg det på en tallerken, med et stykke køkkenrulle.
7. Hak purløg fint og læg det i en lille skål.
8. Læg fire skiver rugbrød ud på et skærebræt.
9. Læg kartoffelskiverne pænt på brødet.
10. Pres lidt mayonnaise over kartoffelmaden.
11. Drys kartoffelmaden kreativt med hakket purløg, lidt salt, lidt peber og evt. en skive bacon.
12. Sæt de fine kartoffelmadder på de valgte tallerkener.



Tallerken og bestik

 SMAG for LIVET



På bakke



Mørke

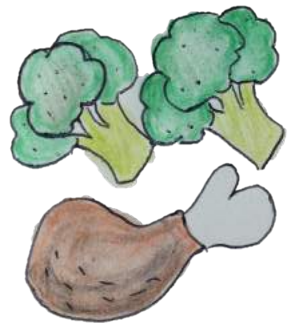


Lampe



Stearinlys





Aftensmad



Morgenmad



Med venner



I skolen





Familien



Vild musik

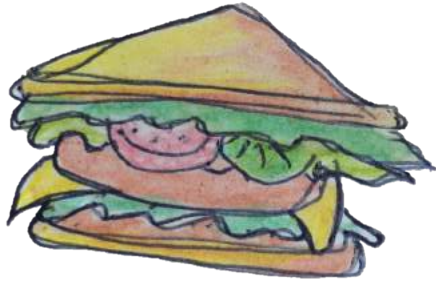


Alene



Burger

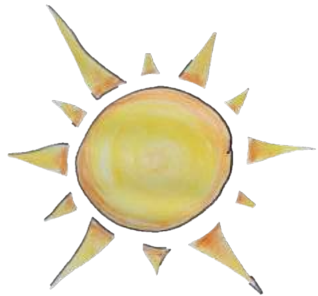




Frokost



Pizza



Sollys

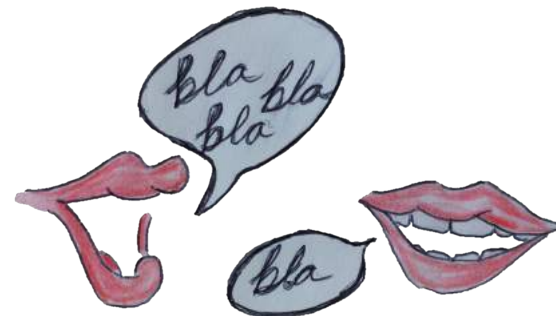


Blød lyd

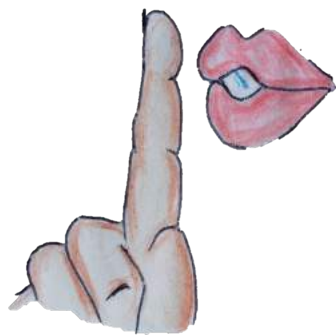




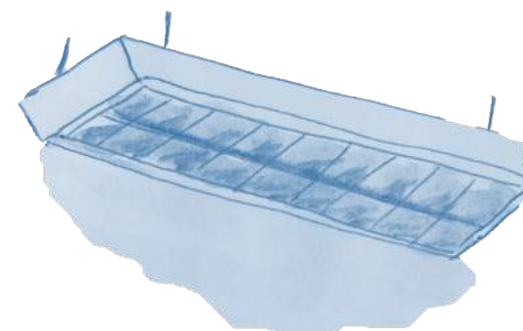
Meget lyd



Samtale



Stille



Lysstofrør



Næste gang du er vært

Hvilke to parametre vil være vigtigst for dig, når du næste gang er vært?
Sæt ring om de to vigtigste parametre. Hvorfor er netop disse vigtige? Begrund.

- *Lyden*
- *Lyset*
- *Anretning*
- *Opdækning*
- *Hvordan man spiser*

Nr. 1 _____

Hvorfor er dette vigtigt?

Nr. 2 _____

Hvorfor er dette vigtigt?

Måske har du fundet frem til andre vigtige parametre?
Hvilke? Hvorfor er disse også vigtige?
