

Et udvalgt løg og udvikling af en ret med løget som hovedemne

Forfattere: Cathrine Terkelsen, Simon Neistkov Sørensen

Redaktør: Cathrine Terkelsen

Faglige temaer: Løg

Introduktion:

Her finder du inspiration til et eventuelt videre arbejde med løg. Denne opgave lægger op til, at eleverne arbejder med en udvalgt type løg (fx forårsløg, hvidløg, ramsløg) for at opnå viden om løget historie, dyrkning, smag og anvendelse. Afsluttende præsenterer eleverne deres arbejde og en kreativ ret, hvor et udvalgt løg er i fokus.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I **Arbejde med et udvalgt løg og udvikling af en ret med løget:**

Eleverne kan arbejde individuelt, i par eller mindre grupper. Bed eleverne om at vælge én løgtype, som de vil fordybe sig yderligere i. De kan fx vælge enten hvidløg, forårsløg, skalotteløg og kepaløg. Hvis det er sæson for ramsløg, kunne det måske også være interessant at tage på sanketur og selv finde ramsløg.

Eleverne kan arbejde med følgende opgavebeskrivelse:

- **Udvælgelse af løg:** Først skal I udvælge hvilken løgtype, I ønsker at arbejde med.
- **Undersøgelse af løget:** Undersøg løgets historie og dyrkning. Forbered en kort præsentation af dette fx via en planche eller et PowerPoint.
- **Undersøgelse af løgets smage:** I køkkenet skal I undersøge, hvad der sker med jeres løgs smag og tekstur, når det tilberedes med forskellige metoder. I skal selv vælge tre metoder, som I vil afprøve, fx *braisering*, *sautering*, *pandestegning* eller *andet*. Det er en god idé at tage billeder undervejs, som I kan anvende i jeres præsentation.
- **Udvikling af en ret:** Med afsæt i jeres viden fra forløbet, skal I nu udvikle en ret, hvor jeres løg er i fokus. Nærmere bestemt skal I udvikle en vegetar mellemret med løget som hovedemne i retten. I skal arbejde med jeres løg, men I må også gerne inddrage andre typer af løg. Desuden skal I inddrage to andre råvarer, der er i sæson. Tænk over smagene og mundfølelsen, når I udvikler retten. Brug de erfaringer, I har fået, da I smagte på forskellige løgtyper og afprøvede forskellige tilberedningsmetoder på løgene.

Lav en tegning af retten, hvor I sætter ord på jeres idéer.

2 Præsentation af de forskellige løg og udviklede retter

Læringsmål

I forløbet om løg kan eleverne arbejde med følgende mål:

- eleven opnår kendskab til forskellige typer af løg, deres smage og anvendelsesmuligheder i køkkenet
- eleven opnår kendskab til løgets vej fra jord til bord
- eleven kan arbejde praktisk med tilberedning af retter med forskellige løg
- eleven kan samarbejde i grupper
- eleven kan mundtligt præsentere et udvalgt løg, dets historie, dyrkning og smag
- eleven kan tilberede løg med forskellige tilberedningsmetoder og undersøge, hvordan metoden påvirker løgets smag
- eleven kan udvikle en ret, hvor løget er hovedtema