Gratinering - en gastrofysisk undersøgelse af forskellige oste

Forfattere: Morten Christensen, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Ost

Introduktion:
Oste bliver ofte anvendt som smagsgiver i tilberedninger. I denne aktivitet skal eleverne beskæftige sig med tilberedningsmetoden gratinering, og selv undersøge, hvilke oste der egner sig godt til dette. Formålet er, at eleverne selv gør sig refleksioner over og erfarer ostenes anvendelse til gratinering. Eleverne arbejder gastrofysisk ved at gå systematisk til værks i deres undersøgelsesarbejde.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I **Elevaktivitet: Gratinering med forskellige ostetyper**

Eleverne skal beskæftige sig med metoden *gratinering*.

Refleksion over gratinering: Tal først med eleverne om, hvad det vil sige, at gratinere. Spørg ind til elevernes erfaringer med at gratinere: Hvilken ost anvender I til det? Er det helt ligegyldigt, hvilken ost der anvendes?

Bed eleverne om at reflektere over hvilke egenskaber, som osten skal få i en gratinering. Skal den fx blive brun, elastisk, trådet…? Tag eksempelvis udgangspunkt i en pizza eller blomkålsgratin.

Undersøgelse af ostenes anvendelighed i gratinering: Nu skal eleverne prøve at gratinere med mange forskellige oste, for at undersøge, hvilke oste der egner sig godt til gratinering. Undersøgelsen kan eksempelvis tage udgangspunkt i følgende oste:

Parmesan, manchego, peccorino, havarti, cheddar, pizza-topping, mozzarella.

Derudover kan eleverne selv udvælge hvilke oste, de kunne tænke sig at afprøve. Måske kunne det være interessant at sammenligne revet mozzarella med pizza-topping? Ofte har eleverne kun fokus på én ost, men lad evt. eleverne blande nogle af ostene sammen, for at udnytte smag og egenskaber fra forskellige oste.

Undersøgelsen kan fx tage afsæt i en blomkålsgratin, som eleverne afprøver med de forskellige oste. Eleverne kan inddeles i grupper, der hver afprøver én eller flere slags oste. Til sidst kan I

samle alle gratiner på et fælles bord, og undersøge hvilke oste (eller osteblandinger), der egner sig godt.

Sørg for at eleverne varierer så få parametre som muligt, når de skal lave retterne, ellers kan de ikke uden videre sammenligne de forskellige oste og tilberedninger.

2 **Følg op i plenum**

Saml alle gratiner på et fælles bord.

- Hvordan var ostene at arbejde med? Var der forskel på dem?
- Kig først på de forskellige gratiner. Kan I gætte hvilke oste, der er anvendt ved blot at se? Eller ved at dufte?
- Smag på de forskellige gratiner. Tal om forskellen på de forskellige gratiner. Er det ligegyldigt, hvilken ost der anvendes?
- Hvad synes I, jeres ost bidrog med til jeres gratin specifikt? (tal om smag, aroma, udseende og tekstur)
- Hvilke oste (eller oste-blandinger) vil I fremadrettet anvende, når I skal gratinere? Hvorfor?
- Er der andre hensyn at tage, fx økonomiske?

Læringsmål

Forløbet *Rundt om osten* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- I kan opnå kendskab og kan udtrykke jer om fysisk-kemiske processer, som foregår i forbindelse med osteproduktion
- I har kendskab til produktion af oste, der kan foretages i køkkenregi
- I kan arbejde praktisk med produktion af 4 simple ostetyper
- I kan beskrive osteløbe og mælkeproteinernes rolle i osteproduktion
- I kan fremstille oste efter udleveret opskrift
- I kan vurdere ostens anvendelsesmuligheder
- I kan tilberede forskellige retter, hvor ostene anvendes
- I kan undersøge, hvilken ost der egner sig godt til gratinering