Den moderne jul - En nyfortolkning af julen

Forfattere: Cathrine Terkelsen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Jul, Krydderier, Madkultur, Måltidsanledninger, Madtraditioner
Kompetenceområder: Madlavning



Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne arbejde kreativt med madlavning og handle på de idéer, som opstår i køkkenet. De skal eksperimentere med råvarer, tilberedningsmetoder, krydderier og julens smage, og udvikle en ny variation af en allerede kendt juleret – eller skabe et helt ny og innovativ juleret. På baggrund af det eksperimenterende arbejde, og elevernes tillærte viden og færdigheder, skal de diskutere, hvor traditionsbundne mange kan være i forbindelse med julens måltider og andre måltider generelt. Herigennem skal de opnå forståelse for, hvordan smag, kultur og værdier er med til at påvirke mad- og måltidskultur.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Introducer eleverne til opgaven: Eleverne skal i samarbejde udvikle en ny juleret, som kan blive en del af en moderne jul.

Forslag til dialog- og læreroplæg:

"Hvordan synes I, at maden skal smage til jul? Hvad synes I, at der bør kendetegne en ret, for at man kan kalde den en juleret? Hvad er en rigtig juleret for jer?

I skal nu opfinde jeres egen juleret, som I kunne forestille jer, at man kunne spise til jul – og som måske kan blive en del af en moderne jul.

I kan tage udgangspunkt i et af julens krydderier eller smage, som I godt kan lide. Eller I kan tage udgangspunkt i en allerede kendt traditionel juleret, som I vil gøre mere moderne. Det er helt op til jer, for det er jer, som skal eksperimentere og udvikle.

I skal bruge jeres viden om julens krydderier, smage og traditionelle retter, og så skal I samtidig bruge alt den viden, som I har om madlavning fra vores tidligere forløb, for at retten kan blive yderst velsmagende."

2 Stil krydderierne og eventuelle øvrige råvarer frem, så eleverne kan blive inspireret.

3 Uddel kopiark 1 og bed eleverne om hver især at skrive deres navn i skemaets første række.

4 Herefter skal de vælge én juleret eller ét af julens krydderier, som skal anvendes i udviklingen af en kreativ juleret. Eleven skal notere sit valg i skemaet (også på kopiark 1), og herunder skrive en begrundelse for valget af dette krydderi/denne ret.

Forslag til læreroplæg:

"I skal nu overveje hvilke krydderier og juleretter, som I har mødt i dette forløb, og udvælge enten ét krydderi, som I vil udvikle en ret ud fra, eller én juleret, som I vil gøre mere moderne. Skriv jeres valg ned i skemaet og begrund efterfølgende kort jeres valg. I kan se her på skemaet på kopiarket, hvor man skal notere de forskellige ting."

5 Herefter skriver eleverne individuelt i få minutter idéer ned til, hvordan krydderiet/smagen kan indgå i en ny juleret, eller hvordan den traditionelle ret kan udvikles. Dette skrives under *Min idé* (også på kopiark 1).

Forslag til læreroplæg:

"I skal nu hver især under "Min ide" skrive, hvilke tanker og idéer I har til retten. I må også holde jer til én bestemt idé, hvis I allerede har en i tankerne, og beskrive denne idé kort. Der er ikke noget, som er forkert på dette stadie, I skal blot slippe kreativiteten og fantasien løs…"

6 Inddel eleverne i grupper på 3-4 elever, og bed dem om at sætte sig sammen rundt om en bord.

7 Kopiarket sendes nu videre til ens sidemakker i gruppen, som skal videreudvikle på idéen ved at tilføje yderligere idéer og tanker under *Første videreskrivning på idéen*.

8 Papirerne sendes nu videre igen og næste gruppemedlem videreudvikler. Sådan fortsættes, men papiret skal lige netop **ikke** ende helt tilbage hos den elev, som startede på idéen, da den sidste elev, som tilføjer idéer, skal præsentere papiret for gruppen.

9 Præsenter idéerne i gruppen – et papir af gangen. Diskuter og overvej undervejs, om idéen passer til den opgave, som er stillet, samt hvorvidt idéen er realistisk i forhold til både tid og økonomi. Skriv 5 stikord nederst på kopiarket, som indfanger idéen.

10 Bed eleverne om at udvælge den idé (eller de idéer), som de vil gå videre med.

11 Bed eleverne om at udforme skitser til en opskrift og skrive indkøbsliste.

12 Eksperimenter i køkkenerne og udvikl de nye juleretter.

Forslag til læreroplæg:

"Nu skal i gå i gang med at føre jeres idéer ud i livet ved at eksperimentere med de fødevarer, som I har bestilt. Det er vigtigt, at I ikke blot følger jeres opskrifter og er ureflekterede. Jeres opskrifter er kun en skitse til, hvordan I forestiller jer, at jeres ret kan tilberedes, så det er vigtigt, at I hele tiden diskuterer, hvad I kan gøre, og hvorfor I vælger at gøre, som I gør. Diksutter hele tiden smagsoplevelserne, som I ønsker at rette skal give og smag til. Husk at notere de tilsatte mængder undervejs."

13 Præsentér jeres retter for klassen.

Forslag til præsentation:

"Hvad hedder retten?

Hvilket måltid skal retten indgå i?

Hvordan har I tænkt julens smage med i jeres ret?

Hvorfor er retten, efter jeres vurdering, særlig julet?

14 Smag på retterne og beskriv smagsoplevelserne med brug af alle jeres sanser.

15 Udfordr eleverne ved at læse den uddybende tekst højt, og få dem til at reflektere og efterfølgende diskutere i par, om det overhovedet er muligt at ændre på julens traditionelle retter og skabe en moderne jul.

Forslag til diskussionsspørgsmål:

"Hvilken betydning har maden for julen?

Kan vi servere blomkålsalamande i stedet for risalamande juleaften? Hvorfor/hvorfor ikke?

Skal vi løsrive os fra madtraditionerne til jul? Hvorfor/hvorfor ikke?

Vil man kunne ændre ved julens madtraditioner, hvis man medtænker julens smage og julens værdier i retterne? Hvorfor/hvorfor ikke?

Spiser vi noget andet til jul om 50, 100, og 200 år?

Julemad er måske ikke altid det sundeste, da vi spiser mere fedtholdigt og kalorieholdigt, end vi gør til hverdag – hvordan skal vi forholde os til det, synes I?

Kan jeres retter blive en del af en dansk madkultur? Hvorfor/hvorfor ikke?

Kan jeres retter spises i andre anledninger end jul?"

Forberedelser

NB! Denne aktivitet vil være delt over to undervisningsgange, idet eleverne skal udtænke en ret, som de først kan udvikle og tilberede gangen efter.

Print kopiark 1

Indkøb: Eleverne skriver indkøbslister

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne arbejde kreativt med madlavning og handle på de idéer, som opstår i køkkenet. De skal eksperimentere med råvarer, tilberedningsmetoder, krydderier og julens smage, og udvikle en ny variation af en allerede kendt juleret – eller skabe et helt ny og innovativ juleret. På baggrund af det eksperimenterende arbejde, og elevernes tillærte viden og færdigheder, skal de diskutere, hvor traditionsbundne mange kan være i forbindelse med julens måltider og andre måltider generelt. Herigennem skal de opnå forståelse for, hvordan smag, kultur og værdier er med til at påvirke mad- og måltidskultur.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan tilsmage og krydre maden
- Eleven har viden om tilsmagning og krydring

Måltidets komposition:

- Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger
- Eleven har viden om måltidsanledninger

Måltidskultur:

- Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer
- Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer

Uddybende

Julen er på mange måder traditionernes tid. Få andre højtider er tilsvarende præget af så bestemte måder at gøre tingene på, og det gælder bestemt også i forhold til mad og måltider.
Julens smage og julens dufte kan få mange mennesker i julestemning *(en nærmere definition af begrebet julestemning vil vi afholde os fra at begive os ind på her)* samt give en vis følelse af tryghed i samværet med familien eller venner.

I denne aktivitet skal eleverne eksperimentere med råvarer, tilberedningsmetoder, krydderier samt julens smage, og udvikle en ny variation af en allerede kendt juleret – eller skabe et helt ny og innovativ juleret!
På baggrund af det eksperimenterende arbejde med at udvikle en moderne juleret, samt elevernes tillærte viden og færdigheder gennem de øvrige aktiviteter i forløbet Smagen af jul, skal de bl.a. diskutere, hvor traditionsbundne mange kan være i forbindelse med julens måltider - og andre måltider generelt. For herigennem at opnå forståelse for, hvordan smag, kultur og værdier i høj grad er med til at påvirke mad- og måltidskultur.

Kopiark

Kopiark:

Kopiark 1 _ Idegenerering.pdf

Kopiark 1 – Idégenerering

– Udfyld

Mit navn:	
Den valgte ret / krydderi	
Min begrundelse for valget	
Min idé	
Første videreskrivning på idéen	
Anden videreskrivning på idéen	
Tredje videreskrivning på idéen	
Fjerde videreskrivning på idéen	
5 stikord i fællesskab	

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv