Anmeldelser: Smag på din skolemad

Forfattere: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Skriveøvelser, Anmeldelser
Kompetenceområder: Fremstilling, Fortolkning



Introduktion:
Med denne aktivitet lægges der op til, at skolens madordning bliver genstand for en autentisk skrivesituation. Smagsoplevelsen med skolemaden fungerer som middel til at åbne op for forskellige positioneringsmuligher og for etableringen af forskellige autentiske skriveformål og modtagere. Gennem skriveaktiviteten skal eleverne derfor få mulighed for at opleve, hvordan man kan bruge anmeldelser som redskab til at give relevante modtagere indblik i skolemaden, og måske i et ønske om bedre/anderledes skolemad.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Identificer i fællesskab med eleverne et interessant smagsprojekt, som klassen kan anmelde.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

(Læs mere under forberedelse og uddybende)

2	Bed eleverne om at diskutere, hvad der kendetegner en anmeldelse. Forslag til dialogoplæg: *Hvad er en anmeldelse for noget?* *Har I læst nogle anmeldelser før?* *Hvad har I læst anmeldelser af? Ja, fx af film, musik, koncerter, hoteller, restauranter…* *Hvad kan man bruge en anmeldelse til?...* *Hvad vil I mene, er en dårlig anmeldelse?* *Hvad er en god anmeldelse så?*
3	Uddel anmeldelsen af **Restaurant Komfuret** (kopiark 1).
4	Inddel eleverne i par.
5	Bed, i forbindelse med læsningen af anmeldelsen af **Restaurant Komfur**, halvdelen af parrene om at identificere tekstens positive sproglige udtryk om oplevelsen - og den anden halvdel om at identificere de negative udtryk.
6	Herefter skal hver elev gå sammen med en elev, der har undersøgt det modsatte af dem selv.
7	Bed eleverne om at læse de identificerede ord højt for makkeren.
8	Bed eleverne drøfte, hvad anmelderen opnår ved at beskrive smagen med disse udtryk. *Hvilke positive ord har madanmelderen brugt til at udtrykke sig om oplevelsen med at spise på restauranten?* *Hvilke negative udtryk er brugt?* *Hvad fortæller udtrykkene om oplevelsen?* *Hvorfor bruges disse udtryk?* *Hvad opnår anmelderen ved at beskrive smagen på denne måde?*

9	Saml i fællesskab med eleverne alle de identificerede udtryk på en fælles planche eller i et dokument på Smartboard, således at disse kan trækkes frem og anvendes som støtte og inspiration i den senere skriveproces.
10	Bed eleverne om at gå på opdagelse i teksten igen. Denne gang skal de identificere, hvilke forhold der påvirker anmelderens samlede smagsoplevelse. Lav en fælles mindmap på tavlen. Denne kan evt. ligeledes støtte og inspirere til den senere skrivning. *Eksempelvis: maden, stemningen, betjeningen, prisen, bestikket, hvem der spises sammen med, atmosfæren, forventningerne osv.*
11	Bed eleverne om at gå på jagt efter anmeldelser af en lokal restaurant/café/ andet spisested. De kan fx søge på Tripadvisor.
12	Gør disse anmeldelser til genstand for kritisk refleksion. Træk dem frem i fællesskab. Bed eleverne om at diskutere, hvilke kvaliteter anmeldelserne har/ikke har. Forslag til dialogoplæg: *Hvad synes du, er godt ved anmeldelsen?* *Hvad synes du, er mindre godt?* *Begrunder anmelderne deres valg?* *Hvordan kunne den blive bedre?*
13	Uddel kopiark 2 til hver elev. Fortæl eleverne, at de skal notere stikord på dette ark, mens de smager for at fastholde deres indtryk til den senere tekstproduktion. SMAG!



14 Lav en fælles brainstorm over, hvem der kunne være relevante modtagere af en anmeldelse af maden.

Hvem tænker I, kunne have interesse i at læse om maden?

15 Efter smagsoplevelsen skal eleverne diskutere oplevelsen, identificere deres eget skriveformål og vælge, hvem de vil skrive anmeldelsen til.

16 Skriv anmeldelserne.

Fortæl eleverne, at de nu skal diskutere, hvordan de kan omsætte deres oplevelse til en relevant anmeldelse og gå i gang med at skrive.

Synliggør oversigterne over smagsord (fra punkt 9) samt jeres mindmap (punkt 10).

- *Hvad er jeres formål med at skrive anmeldelsen? Vil I påvirke nogen til at ændre noget? Eller vil I informere nogen om noget?*
- *Hvordan vil I henvende jer til denne modtager?*
- *Hvad er vigtigt at få med i jeres anmeldelse?*
- *Hvordan smagte maden? Hvordan kan I beskrive det? Tænk fx på madens udseende, duft, konsistens og smag - de 5 grundsmage, hvis du kender disse.*
- *Hvem er modtageren af jeres anmeldelse?*
- *Hvad vil vi gerne have, at denne modtager får at vide?*
- *Hvilke positive ting vil I fremhæve om smagen? Hvordan kan I gøre det?*
- *Hvilke negative ting vil I fremhæve? Hvordan kan I gøre det?*
- *Hvordan vil I beskrive stemningen, atmosfæren og stilen? Hvilke ord kan I bruge til at udtrykke dette? Har dette betydning for, om I kan lide at spise i kantinen? Hvorfor?*
- *Hvordan kunne stemningen gøre oplevelsen bedre?*
- *Hvordan er betjeningen i kantinen? Har dette betydning? Hvorfor?*
- *Hvem spiser du sammen med, når du spiser i kantinen? Har det særlig betydning for oplevelsen af at spise der?*
- *Hvordan er prisen? Stemmer den overens med dine forventninger til maden?*
- *Hvad er din vurdering af den oplevelse, som man får af at spise der? Er det maden, som afgør, at du spiser/spiste der, eller er det noget andet?*

17 Sæt parrene sammen med et andet par.

Lad dem læse hinandens anmeldelser og efterfølgende komme med respons.

- *Får du de informationer at vide, som du som modtager kunne være interesseret i?*
- *Hvor blev du særligt fanget i teksten? Understreg en god/interessant sætning i teksten.*
- *Stemmer den endelige vurdering af oplevelsen overens med det indtryk, som du får igennem anmeldelsen? Hvorfor/hvorfor ikke?*
- *Hvor var der noget, som du ikke så godt forstod? Understreg en sætning, som er svær at forstå.*

- *Hvad vil du gerne vide mere om?*

18	Lad eleverne foretage ændringer i deres anmeldelser på baggrund af responsen.
19	Del jeres anmeldelser med modtagerne.
20	Lad eleverne præsentere anmeldelserne fælles på klassen. Diskuter og fremhæv undervejs, hvad der gør de enkelte anmeldelser interessante. Bed eleverne om at reflektere over og diskuter, hvordan anmeldelsesgenren og deres danskfaglige viden har kunne bruges i løsningen af det identificerede smagsprojekt/smagsproblem.
21	Forhold jer til hvilke andre tekster, I kunne have produceret for at sætte fokus på det identificerede smagsprojek – Kunne det fx have været relevant at interviewe nogen, udarbejde en reklame eller andet?
22	Bed eleverne om at diskutere, hvilke hobbyer de har, og i denne forbindelse reflektere over, om disse kan anmeldes – *fx det nyt computerspil, den lokale fodboldklub, det nyt album med et popidol, en YouTube kanel, et nyt skateboard…* Bed hver elev om at tænke på én oplevelse eller ét muligt objekt, som kunne anmeldes. Bed dem om at skrive løs om deres tanker i 5 minutter. De kan reflektere over, hvem der kunne være interesseret i at læse en anmeldelse af dette, og de kan overveje, hvad de i så fald ville lægge vægt på i en anmeldelse af dette. I en udvidelse af denne aktivitet kunne eleverne evt. skrive en anmeldelse af disse.

Forberedelser

Identificér et relevant og autentisk smagsproblem/smagsprojekt sammen med eleverne. Måske har eleverne eksempelvis et ønske om bedre mad i skolens kantine/skolens madordning, måske ønsker de, at flere elever vil bruge kantinen, eller noget helt tredje. (Læs mere under uddybbende) I forbindelse med denne opgave skal eleverne derfor selv identificere et skriveformål og vurdere, hvem der kunne være en relevant modtager af en anmeldelse af skolemaden.

Som forberedelse til undervisningen skal dette smagsprojekt derfor identificeres, og det bliver nødvendigt at undersøge de praktiske foranstaltninger vedrørende den smagsoplevelse, som skal være udgangspunktet for skriveprocessen – Måske skal eleverne blot tage udgangspunkt i deres madpakke eller i en smagsoplevelse i

kantinen. Men det kan også være, at I ønsker at tage maden med op i klassen og smage på den i forbindelse med undervisningen.

Print kopiark 1 og kopiark 2 til hver elev.

Læringsmål

I denne aktivitet sigtes der mod følgende **læringsmål** og **tegn på læring**:

Læringsmål:

- at du kan planlægge en anmeldende tekst af skolens madsordning
- at du kan finde frem til dit eget skriveformål
- at du kan udvælge hvilken modtager, der er relevant at skrive til og tilpasse teksten til denne modtager
- at du kan beskrive din smagsoplevelse med skolemaden
- at du kan begrunde din vurdering af smagsoplevelsen med skolemaden
- at du kan give respons på en anden tekst, så denne kan blive endnu bedre.

Tegn på læring:

- eleverne kan planlægge en anmeldende tekst af skolemadsordningen i samarbejde med en klassekammerat
- Eleverne kan beskrive deres smagsoplevelse
- eleverne kan begrunde deres vurderinger af smagsoplevelsen
- eleverne tilpasser deres sprog til den pågældende situation og modtager
- eleven giver respons ud fra kriterierne
- eleverne kan karakterisere sproglige kendetegn for den anmeldende teksttype og begrunde hvordan og hvorfor disse bruges i egen tekst

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

Fremstilling efter 4. klasse

- Eleven kan udarbejde ideer på baggrund af andre tekster
- Eleven har viden om metoder til at undersøge sprog og struktur i tekster

Fremstilling efter 6. klasse

- Eleven kan tilrettelægge processer til fremstilling af faglige produkter alene og i samarbejde
- Eleven kan udarbejde anmeldelser, instruktioner og fagtekster

- Eleven har viden om kommenterende og forklarende fremstillingsformer

Fortolkning efter 6. klasse:

- Eleven kan anmelde litteratur og andre æstetiske tekster
- Eleven har viden om anmeldelsesgenre
- Eleven kan give og modtage respons

Uddybende

I denne aktivitet skal eleverne beskæftige sig med anmeldelsesgenren. Eleverne skal derfor både vurdere kvaliteten af en anmeldelse skrevet af en fagperson (en professionel madanmelder), sammenligne denne med anmeldelser skrevet af helt almindelige restaurantgæster og selv producere anmeldelser på baggrund af et identificeret smagsprojekt på egen skole og en smagsoplevelse i tilknytning til dette. Anmeldelsen kommer derfor til at tage udgangspunkt i en konkret sanselige oplevelse.

Aktiviteten skal bidrage til, at tekstproduktionen bliver mere meningsfuld for eleverne, idet anmeldelserne skal få en reel funktion og skrives til en/flere autentiske modtagere ud fra et bestemt skriveformål, som eleverne selv finder relevant. Derfor skal de overveje, hvordan de vil præsentere budskabet bedst muligt til denne modtagergruppe.

Elevernes smagsoplevelse skal i anmeldelsen vurderes både fagligt og personligt. Eleverne skal derfor tage udgangspunkt i deres viden om smag, mad og madlavning samt vurdere hvilke øvrige forhold der har påvirket deres individuelle oplevelse af at spise i kantinen – *eksempelvis stedets stemning, atmosfære, pris, betjening, forventninger, udvalgt, hvem man spiser med osv.*

En god anmeldelse karakteriseres ved at være informerende, vurderende, underholdende og indeholde kreativt sprogbrug. Eleverne kan med fordel blive bedt om at medtænke følgende tre faktorer:

En god anmeldelse kan bestå af følgende:

1. **En titel der fanger**
2. **En beskrivelse af et besøg i kantinen:** Hvor fagbegreber om smag inddrages til at beskrive oplevelsen. Fx kvalitetsvurdering, vurdering af madens æstetiske udtryk, konsistens, grundsmage…
3. **En faglig og personlig vurdering af den samlede smagsoplevelse:** En afslutning, hvor de vigtige punkter trækkes frem, og der gives en samlet vurdering i stjerner fra 1 – 5.

Kopiark

Kopiark:

Kopiark 1. Madanmeldelse af skolens kantine.pdf
Kopiark 2 layoutet.pdf

aarhusupdate.dk

Komfuret fungerer suverænt - anmeldelse af Restaurant Komfur i Århus.

af Redaktionen

Komfur – restauranten i Guldsmedegade virker perfekt. Stabilt og uden de store overraskelser. Maden er i brasseriesegmentet, men der er ikke kun franske retter på menukortet. Køkkenet går ind for enkel mad med meget smag.



14 forskellige retter

Menukortet er enkelt og til at forstå. Der er fem forretter, fem hovedretter og fire desserter. Priserne er bygget op således, at en ret koster 180 kroner, to retter til 250 kroner, tre retter til 300 kroner og fire retter til 340 kroner. Priserne er fornuftige grænsende til det billige. Især når det er tre og fire retter man er oppe i, så får du virkelig noget for pengene. Den første ret er dyr i forhold til hvis du køber fire, så konceptet lægger op til man køber flere retter. Du kan også købe lidt ekstra ved siden af menuen, for eksempel dagens salat til en 20'er eller stegt foie gras til bøffen for en 50'er.



Håndværket er i orden

Menukortet skiftes løbende ud. Dog er der nogle klassikere som altid er der. Det er for eksempel retter som Bøf Bearnaise og Creme brulée. Vi valgte tre retter denne hverdagsaften.

Forretten var en ovnbagt torsk med citroncreme, frisk ost og tynde chips. En flot fiskeret med en helt perfekt bagt fisk. Den var velsmagende og citroncremen var perfekt til den fine fisk. Den foreslåede vin til forretten var tysk. En Chefcuvée ”Hans Haas” Weingut Johanninger til 100 kroner for et pænt stort glas. Vinen havde en intensiv frugtaroma og samtidig en behagelig syre. En ganske letdrikkelig vin.



Bøf Bearnaisen på Komfur er ikke mindre end fremragende. Så det blev vores hovedret. Den er af oksemørbrad og mør som smør. Vi har spist den en del gange på Komfur og den slår aldrig fejl. Den kommer med hjemmeskårne fritter som i den grad smager godt. De har den helt rigtige konsistens, ikke for slappe,

men heller ikke hårde. Bearnaisesaucen er perfekt, tyk som den skal være og ikke for syrlig. Den er efter vores mening til i superligaen her i byen. Til bøffen fik vi en klassiker man aldrig tager fejl af. Det var en Châteauneuf du Pape til 560 kroner. En kraftig vin med meget frugt.



Vores dessert var fast på kortet. En creme brulée med vaniljeis, ananas og karamel. Flot anrettet og velsmagende som ind i himlen. Jeg synes, det er fantastisk med blød vaniljeis sammen med creme brulée. Desserten var ikke kæmpestor, men havde alligevel en pæn størrelse. Vinen var et glas Muscat de Rivesaltes fra Domaine Grand Guilhem til 70 kroner. Den var dejlig kølig. Den smagte af blid citron og havde en frugtagtig rundhed. Dejlig vin der ikke var for sød på nogen måde.



Her er rart at være

Det er den hjemlige hygge som er i højsædet, og det kan meget let fornemmes. Atmosfæren skaber straks en forventning om det jordnære. Indretningen er hyggelig. Man føler sig hjemme her. Du får ikke nogen plysstole her, men til gengæld en sjælden hyggelig stemning. Stilen er i den grad afslappet – ikke noget med stive tjeneruniformer. En tjener på Komfur kan genkendes på et forklæde og en proptrækker. De par tjenere som vi oplevede på Komfur var yderst kompetente, havde et glimt i øjet og var helt nede på jorden. De formåede også, at tale til gæsterne i et forståeligt sprog. Især når vi kommer til vine bemærkede vi, at de brugte ord, som stort set alle forstår. Stor ros for det. Nogle gange møder vi tjenere, som gør vinens verden mere kompliceret end

godt er. Man sidder nogle gange med den fornemmelse, at det er en fransklektion man er til, eller en blindsmagning med snobbede vinnørder. Selvom og en af ejerne, Kim Thygesen er uddannet sommelier og sidder i bestyrelsen af Dansk Sommelier Forening, så er der gjort meget ud af at formidle vinene på en meget pædagogisk og forståelig måde. Ubetinget stor ros for det.



Eftertragtet – også i hverdagene

Komfur er en ægte hverdagsrestaurant, et begreb der ganske langsomt er ved at brede sig hos os danskere, som først i de senere år er begyndt at gå ud at spise på en helt almindelig aften. En tendens der er i markant stigning i de større byer. Torsdag, fredag og lørdag har Komfur succes med dobbelt seating (hvor restauranten har to sæt gæster ved et bord i løbet af en aften), det betyder det første hold gæster ofte spiser tidligt. Restauranten åbner kl. 17, så der kan de første gå om bord i middagen.



Udvalgte vine

Der er ingen decideret vinmenu på Komfur. Man anbefaler en vin til hver ret. Man får meget for pengene i de gode vine, som Komfur har en del af. Ejerne importere selv vinene, så man sparer et dyrt mellemled. Kim Thygesen bruger en del tid på at rejse rundt og finde de vine, som efter hans vurdering er værd at satse på. Noget andet er også, at man får vine på Komfur som normalt ikke er andre steder i byen. Priserne ligger i et relativ fornuftigt leje, dog ikke blandt byens billigste. Priserne for en flaske starter ved 330 kroner. De fleste flasker ligger mellem 330 – 500 kroner. Vi bør også understege at vinene er kvalitetsvine, flere af dem er organiske og økologiske, så sammenligningen er ikke ligetil. Men en ting er sikkert, og det er, at du få rigtig gode vine på Restaurant Komfur.



Priser i den gode ende

Restaurant Komfur ejes af Allan Thallaug og Kim Thygesen. De er begge uddannet kokke, men Kim Thygesen har suppleret sin uddannelse med en tjener- og sommelieruddannelse. De to restauratører ejer i øvrigt også Restaurant MellemRum. Målet med Komfur er, at lave klassisk fransk bistromad med danske råvarer, og gerne med lang tilberedelsestid. Det er dog ikke et must, da råvarer og årstiden ofte bestemmer tilberedningen.

Spisestue for de lokale

Der er plads til 55 personer, når vi taler om spisning. Ønsker man et lukket selskab kan det foregå i vinkælderen på Komfur. I øvrigt et rigtig hyggeligt og stemningsfuldt lokale. Kundegruppen er blandet. Der kommer mange lokale fra området i latinerkvarteret og øgaderne, men også en del udefra. Atmosfæren gør at man altid føler sig velkommen. De gange vi har spist på Komfur har der været gæster fra midt 20 erne til sidst i 60 erne. Så det er en restaurant der er aldersuafhængig. Restaurant Komfur har åbent alle ugens dage.

Restaurant Komfur

Guldsmedgade 38-40
8000 Aarhus C
Telefon: +45 86 12 33 90
Mail: info@restaurantkomfur.dk
www.restaurantkomfur.dk

Kortdata

Kortdata ©2016 Google

SMAG for LIVET

Stikord til en smagsoplevelse

Skriv stikord til din smagsoplevelse, så du bedre kan huske den.

Madens smag, duft og tekstur/konsistens

Madens anretning

Atmosfære, stemning

Betjening, pris, andet...

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv