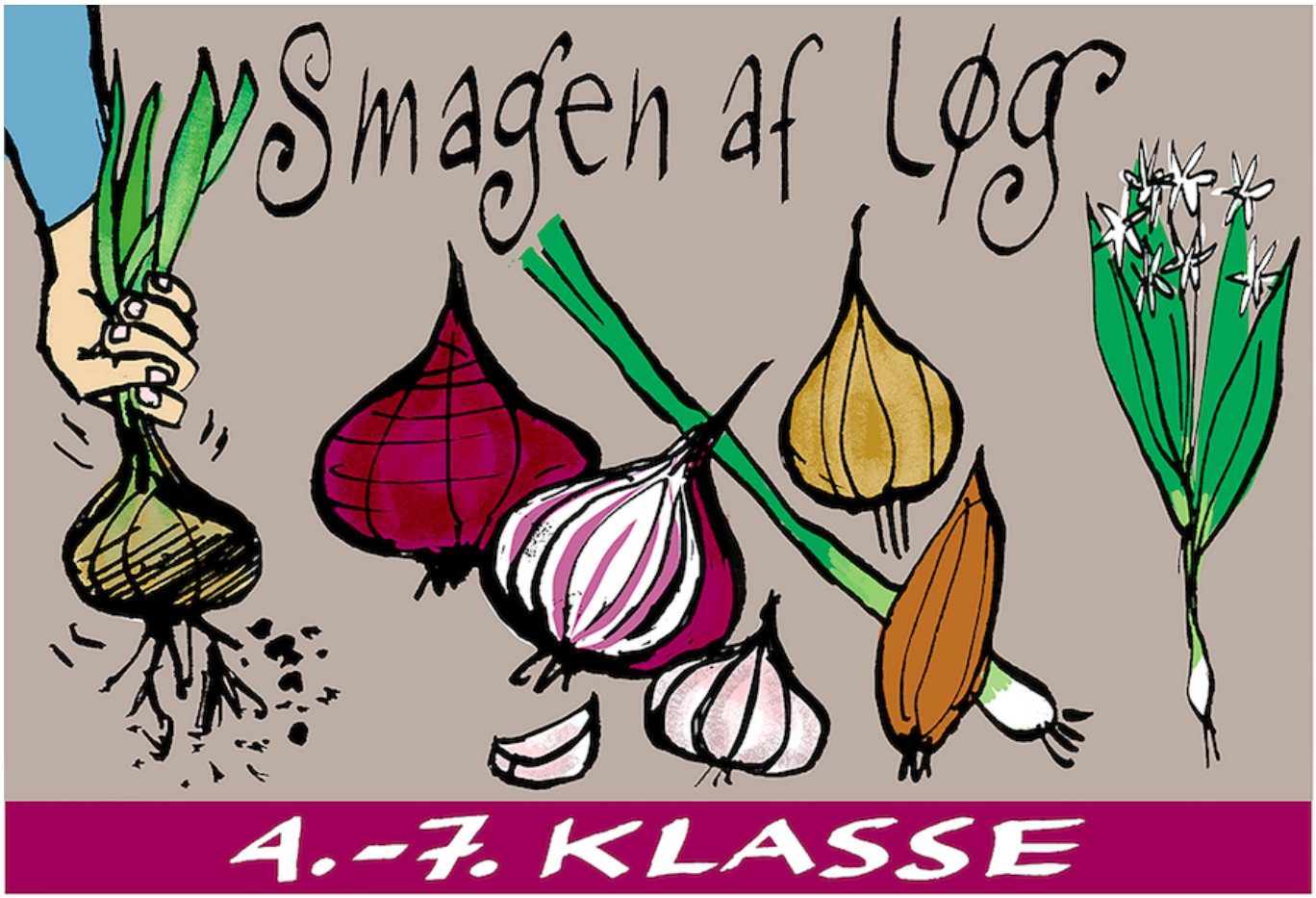
En kreativ løg-ret

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Undervisningsforløbet er udviklet af Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen, lærerstuderende fra University College Copenhagen – Carlsberg. Forfatterne har undervejs sparret og samarbejdet med Majbritt Pless, Mathias Skovmand-Larsen og Peter Brodersen.
Faglige temaer: Råvarekendskab, Løg, Kritisk refleksion
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed, Madlavning



Introduktion:
Eleverne skal, på baggrund af deres viden om løg, udvikle, tilberede og præsentere en kreativ løg-ret med fokus på forskellige smage og teksturer i løg.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

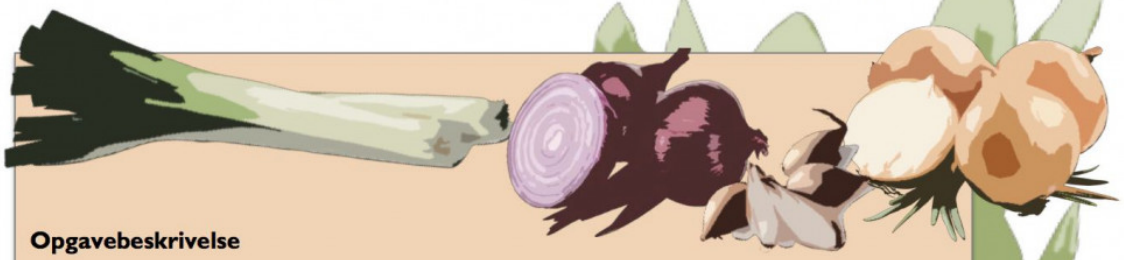
Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Uddel opgavebeskrivelsen (kopiark 1) til hver elev.

Forløb: Smagen af løg
Forfatter: Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Side: 1/1

En kreativ løg-ret

Nu har I smagt, analyseret og tilberedt mange forskellige løg og udforsket deres forskelligartede smage, aromaer og teksturer. I kender til forskellige tilberedningsmetoder, hvorfor det nu er blevet jeres tur til at være kreative i udviklingen af retter med løg.



Opgavebeskrivelse

I skal i grupper udvikle én eller flere små retter, hvori der indgår mindst to forskellige slags løg tilberedt på forskellige måder.

1. Brainstorm på hvilke smage, aromaer eller tilberedninger, I fandt interessante i løbet af forløbet.
2. Udvikle en opskrift, hvori der indgår mindst to forskellige slags løg (se tidligere opskrifter i forløbet for inspiration til opstilling)
3. Handle ind eller få jeres lærer til at købe det ind til næste gang.
4. Lav jeres retter og præsentér dem, og jeres tanker, for resten af klassen.



Tænk over -
hvad skete der med de forskellige løg, når de blev bagt, stegt eller var i rå form?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2	Gruppearbejde: Eleverne skal brainstorme og udvikle opskrifter på kreative/innovative retter med løg og skrive indkøbslister, så de kan tilberede og præsentere retterne næste gang.
3	Eleverne tilbereder retterne.
4	Præsentation og smagerunde ved de forskellige grupper.
5	Oprydning og opsamling på klassen.

Forberedelser

OBS! Denne aktivitet er opdelt over to undervisningsgange, da det er eleverne som skal udtænke retter og skrive indkøbslister.

Afhængig af eleverne og af økonomi, kan man evt. give hver gruppe et beløb, som de må handle for.

Udprint opgavebeskrivelsen til eleverne (kopiark 1)

Læringsmål

- *At du kan anvende din viden om løg til at udvikle en ret med fokus på forskellige smage og teksturer i løg*
- *At du kan forklare sammenhængen mellem de anvendte tilberedningsmetoder og løgets smag.*
- *At du kan begrunde dine råvare- og smagsvalg i en mundtlig præsentation af retten*

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

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse

Fra kompetenceområdet Madlavning:

- Eleven kan skabe retter under hensynstagen til sammenhæng mellem madlavningsgrundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber.
- Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavningsgrundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber.
- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistenser og aromaer
- Eleven har viden om grundsmage, konsistenser og aromaer

Kopiark

Kopiark:

En kreativ løg-ret opgavebeskrivelse.pdf

En kreativ løg-ret

Nu har I smagt, analyseret og tilberedt mange forskellige løg og udforsket deres forskelligartede smage, aromaer og teksturer. I kender til forskellige tilberedningsmetoder, hvorfor det nu er blevet jeres tur til at være kreative i udviklingen af retter med løg.



Opgavebeskrivelse

I skal i grupper udvikle én eller flere små retter, hvori der indgår mindst to forskellige slags løg tilberedt på forskellige måder.

1. Brainstorm på hvilke smage, aromaer eller tilberedninger, I fandt interessante i løbet af forløbet.
2. Udvikle en opskrift, hvori der indgår mindst to forskellige slags løg (se tidligere opskrifter i forløbet for inspiration til opstilling)
3. Handle ind eller få jeres lærer til at købe det ind til næste gang.
4. Lav jeres retter og præsentér dem, og jeres tanker, for resten af klassen.



Tænk over -
hvad skete der med de forskellige løg, når de blev bagt, stegt eller var i rå form?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv