Udvikling af nyfortolket kærlighed

Forfattere: Thomas Brahe, Louise Beck Brønnum, Anne Torpegaard Festersen
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Sæt ord på smagen, Madkultur

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne tilberede deres egen version af retten Brændende Kærlighed. Her kan eleverne ligesom Rasmus Munk give deres fortolkning af, hvordan retten Brændende Kærlighed kunne serveres i dag. Eleverne kan her tage udgangspunkt i bl.a. en selvvalgt betydningsfuld person, religion, kultur eller historisk periode, som skal skabe rammen for elevernes valg af smag, konsistens, råvarer og udseende. Slutteligt tilbereder eleverne den nyfortolkede version af Brændende Kærlighed.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Start med en fælles klassedialog, hvor eleverne italesætter, hvad de har arbejdet med hidtil i forløbet, gerne med udgangspunkt i det udfyldte elevark fra aktivitet 2. Gense gerne filmen med Rasmus Munks nyfortolkning af Brændende Kærlighed.

Kan I huske, hvad vi arbejdede med sidste gang? Hvordan smagte retten? Hvilken elementer var til stede? Hvilken tekstur havde de forskellige elementer? Hvordan tilberedte Rasmus Munk ingredienserne til sin nyfortolkning af brændende kærlighed. Var alle råvarerne/ingredienserne med? Havde Rasmus tilføjet noget nyt? Hvilken historiefortælling identificerede han retten med?

2 Eleverne skal nu nyfortolke retten Brændende Kærlighed. Vælg selv eller sammen med

eleverne temaer, som fremadrettet bliver rammeskabende for den nyfortolkede ret.

Idéer til temaer kan være:

- Hvem skal retten serveres for? Eleverne kan her tage udgangspunkt i bl.a. en selvvalgt
  - betydningsfuld person (eksempelvis familiemedlem eller kendt person)
  - religion (eksempelvis islam, jødedom m.fl. og disses særlige hensyn til anvendelse af råvarer)
  - kultur (eksempelvis trends såsom bæredygtighed og vegansk mad) eller
  - historisk periode (eksempelvis stenalder, moderne samfund eller et fiktivt fremtidsscenarien
- Ovenstående valg skaber rammen for elevernes valg af smag, konsistens, råvarer og udseende.

3 Som inspiration kan I i klassen kigge på kokken Rasmus Munks særlige opskrift på Brændende Kærlighed, "Askebægeret". Rasmus Munk er - som han også fortæller i videoen - inspireret af sin afdøde mormors rygning. Dette kommer til udtryk i den måde, som han har fået råvarerne til at ligne aske og gløder - og så serveres den i en form, så det ligner et fyldt askebæger.

Det er vigtigt at sige, at Rasmus Munk har brugt lang tid på udviklingen af retten og også har brugt flere specialle ingredienser og tilberedningsformer. Alligevel kan hans "take" på Brændende Kærlighed formentlig inspirere klassens forståelse af, hvordan traditionelle retter kan ændres, nytænkes og transformeres, så maden faktisk fortæller en historie - eller i hvert fald vækker nysgerrighed og formæssig genkendelighed (et fyldt askebæger!) hos den, som skal spise maden.



4 Del eleverne i par og uddel elevark til refleksion og valg af råvarer m.v.. Lad eleverne tale om kombinationsmuligheder og tilberedningstyper af de enkelte råvarer. Elevernes nyfortolkning af retten skal være med udgangspunkt i de råvarer, der er brugt til den traditionelle version af Brændende Kærlighed – men lad det være op til den enkelte gruppe, om en af ingredienserne skal skiftes ud. Eksempelsvis kan man skifte bacon ud med svampe, hvis man ønsker en vegetarisk version. Man kan med fordel italesætte kartoflens, løget og baconets forskellige tilberedningsmuligheder og tekstur.

Det afgørende ved øvelsen her er, at eleverne på en legende måde forholder sig til valg af råvarer og tilberedningsteknikker i forhold til valg af rettens modtager.

Inspiration til dialog med eleverne:

Nu skal I lave en nyfortolkning af Brændende Kærlighed. Det er en lidt kreativ øvelse, hvor I gerne må lege med jeres fantasi. I skal først om fremmest i parrene prøve at se, om I kan lægge jer fast på en bestemt person - eller gruppe af personer - som retten skal henvende sig til. Hvad tror I, at denne person vil sætte pris på? Hvordan skal maden se ud? Hvordan skal den smage? Hvordan skal den føles i munden?

Dvs. det handler om valg af råvarer samt valg af tilberedningsmuligheder. Er det mon muligt at

	stege et løg, så det er egnet til at servere for dronningen? Hvordan skal det i så fald tilberedes? Og skal der tilsættes aromastoffer/krydderier? Hvilke? Eller hvad hvis modtageren er jeres morfar? Hvad for noget kød skal der bruges? Skal der overhovedet kød i, eller skal kødet erstattes af noget vegetarisk?
5	Når elevarket er udfyldt, skal det først præsenteres for og godkendes af læreren. Har eleverne arbejdet seriøst og kreativt med retten? NB: Mind gerne eleverne om, at de godt kan ændre tilberedsningsform undervejs, hvis det viser sig at retten ikke fungerer i smag, konsisten eller tekstur.
6	Parrene omsætter nu deres noter på arket til en opskrift (brug dette kopiark) med ingrediensliste og fremgangsmåde. Støt gerne eleverne i deres arbejde med dette.
7	I næste aktivitet skal eleverne tilberede, præsentere og smage.

Forberedelser

Print elevark 1 og 2 ud og del eleverne i par.

Man kan med fordel overveje, hvordan eller om man vil inddrage Rasmus Munks opskrift "Askebægeret" i aktiviteten. Se aktivitetsbeskrivelsen for nærmere inspiration.

Læringsmål

I dette forløb skal eleverne beskæftige sig med den traditionelle danske ret Brændende Kærlighed. Eleverne kommer til at arbejde med rettens historie og de vil bl.a. blive klogere på råvarernes forskellige tilberedningsmuligheder samt blive udfordret i, hvordan man videreudvikle og tilbereder en ny version af den traditionelle ret.

I forløbet skal eleverne både skrive, undersøge, tilberede og selv videreudvikle retten Brændende Kærlighed.

Fra Fælles Mål sigtes mod følgende færdigheds- og vidensområder fra kompetenceområderne: Fødevarebevidsthed og Måltid og madkultur. Målene er gældende for hele forløbet.

- Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål
- Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer
- Eleven kan udvikle en opskrift

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarer smag og anvendelse

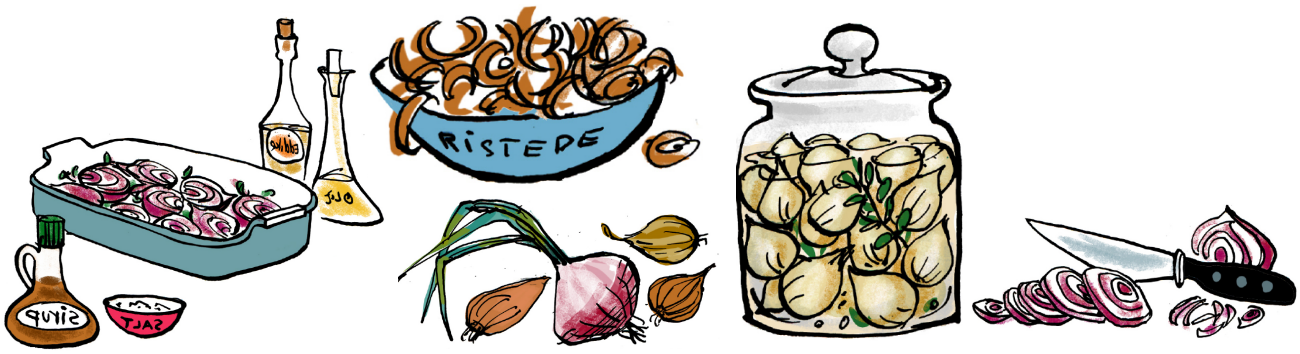
Kopiark

Kopiark:
Kopiark_Brændende Kærlighed_Elevark til nyfortolket kærlighed.pdf
Kopiark_Brændende Kærlighed_Elevark til nyfortolket kærlighed_Opstilling af opskrift.pdf
Rasmus Munk Brændende kærlighed opskrift_layoutet.pdf

Jeres nyfortolkede kærlighed

Hvordan skal jeres Brændende Kærlighed smage, føles og tilberedes?

Løg



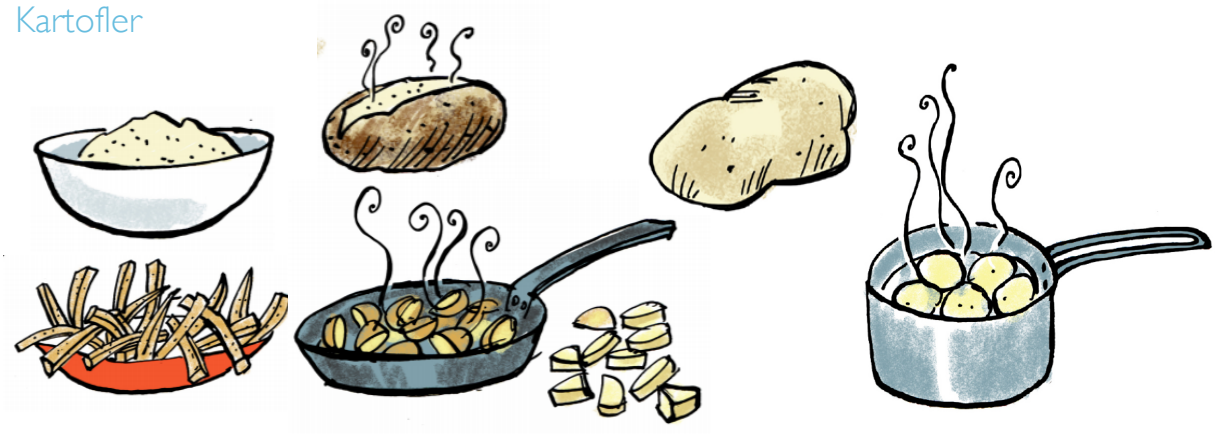
Udskæring	Tilberedning	Smag/tekstur
Fint eller groft hakket, i tern, ringe eller en helt anden måde	Pandestegning, bagning, syltning, friturestegning, bagt i ovnen eller rå – eller noget helt andet	Grundsmage (salt, sur, sød, bitter og umami) Tekstur (blød, knasende grynet eller noget helt andet)

Kød/vegetarisk alternativ



Udskæring	Tilberedning	Smag/tekstur
Fint eller groft hakket, i tern, ringe eller en helt anden måde	Pandestegning, bagning, syltning, friturestegning, bagt i ovnen eller rå – eller noget helt andet	Grundsmage (salt, sur, sød, bitter og umami) Tekstur (blød, knasende grynet eller noget helt andet)

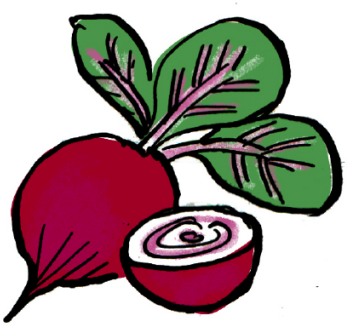
Kartofler



Udskæring	Tilberedning	Smag/tekstur
Fint eller groft hakket, i tern, ringe eller en helt anden måde	Pandestegning, bagning, syltning, friturestegning, bagt i ovnen eller rå – eller noget helt andet	Grundsmage (salt, sur, sød, bitter og umami) Tekstur (blød, knasende grynet eller noget helt andet)

Pynt/rødbeder/tilbehør







Udskæring	Tilberedning	Smag/tekstur
Fint eller groft hakket, i tern, ringe eller en helt anden måde	Pandestegning, bagning, syltning, friturestegning, bagt i ovnen eller rå – eller noget helt andet	Grundsmage (salt, sur, sød, bitter og umami) Tekstur (blød, knasende grynet eller noget helt andet)

SMAG for LIVET

Jeres nyfortolkede kærlighed

Opstil jeres Brændende Kærlighed som en opskrift

Ingredienser

Fremgangsmåde

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Opskrift på "Askebægeret"

Af Rasmus Munk (2014)

Til 4 personer.

Dehydreret tomat

6 store tomater

Porreaske

5 porrer, rensede

Kartoffelskum

500 g kartoffel
1 l sødmælk
20 g fint salt
1 porre, renset og i skiver
300 g saltet smør
Evt. Bacon tern
50 g bacon

Ristede porrer

5 porrer, rensede og i skiver.
20 g smør
Evt. citron og salt

Puffet kartoffel

100 g puffede ris eller pif paf puf
10 g sort farvepulver
10 g porreaske (se ovenfor)

Fremgangsmåde:



1. Dehydreret tomat

Tomaterne halveres og kerner fjernes. Tomat skallerne skæres i tynde skiver og bages under pres ved at lægge en anden bageplade over. Bag ved 180 grader i 1 time.

De dehydrerede tomater blendes så fint som muligt i en blender.

2. Porreaske

Skær toppene af porrerne og halver dem. Rens dem og spred dem ud på en bageplade. Rist dem efterfølgende ved 250 grader til de er helt sorte (tjek efter 10 min).
Når de er helt sorte, tages porrerne ud og afkøles. Derefter blendes de til en fin aske.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

3. Kartoffelskum

Kartoflerne skrælles, skæres i grove stykker. Porren renses og skæres i ringe. Kom i en gryde med mælk, smør og salt. Kog det under låg til kartoflerne er møre. blend det hele til en glat puré og sigtes gennem en finmasket si. fyld mosen på en sifonflaske, som gives tre patroner. Den fyldte sifonflaske holdes lun i vandbad på omkring 55 grader ind til servering. Alternativt kom kogende vand i en gryde, men ikke på varme og kom flasken heri indtil servering.

(4. Bacon)

Rist bacontern sprøde ved middelvarme på en pande. Tag af og kom på køkkenrulle. Gem panden med resten af baconfedtet.

5. Ristet porrer

Rist porrerne i smør ved svag varme, til de er helt gyldne og karamelliserede. Smag til med salt og evt. lidt citronsaft.

6. Puffet kartoffel

Vend de puffede ris med salt og porreaske.

7. Anretning

De ristede porrer anrettes i et askebæger eller en dyb tallerken med bacontern over og dækkes med kartoffelskum. Over skummet drysses puffet kartoffel, porreaske og støv af dehydreret tomat.