Kapitel 5: Nødhjælp fra Afrika

Forfattere: Jeppe Vestergaard Jensen, Lotte Knakkergaard Nielsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen, Elle Lüchau
Info: Tak til Susanne Højlund for faglig sparring i udviklingen af materialet.
Faglige temaer: Smagsoplevelser, Madkultur, Geografiske specialiteter
Kompetenceområder: Måltid og madkultur

Introduktion:
I femte og sidste kapitel af smagsrejsen rundt i Sydafrika, ser journalisten Jeppe Vestergaard Jensen nærmere på, hvad vi i Europa kan lære af Afrika, når det gælder mad, smag og madkultur. I kapitel 5 skal I bl.a. forholde jer til, hvad I har lært om Afrikas smage og udtænke en ret, hvor I bringer jeres viden og erfaringer om Afrikas smage, råvarer og teknikker i spil i køkkenet.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **<u>Inden</u> læsningen af kapitel 5:**

Inddel eleverne i grupper, og uddel arbejdsarket.
Herpå finder I en opgave, som kan drøftes i grupperne forud for læsningen af kapitel 5.

2 **<u>Under</u> læsningen af kapitel 5:**

Uddel Kapitel 5: Nødhjælp fra Afrika til eleverne. Eleverne kan enten læse kapitlet individuelt, i grupperne eller I kan læse det i fællesskab.
Til kapitlet knytter der sig en billedserie, som kan understøtte læsningen af kapitel 5 enten før, under eller efter. Billedserien kan supplere læsningen, eller den kan stå alene.

3 **<u>Efter</u> læsningen af kapitel 5:**

Efter læsningen af kapitlet, kan eleverne arbejde med opgave 3 og 4 beskrevet på det uddelte arbejdsark. Her kan de bl.a. arbejde med, hvad de har lært om Afrika samt udtænke en ret, som bringer deres nye viden og erfaringer med afrikanske madkulturer, retter, smage, råvarer og teknikker i spil.

4 De omtalte opskrifter på afrikanske retter (bl.a. kokkeelevernes opskrift på hønsefødder) kan I finde lige her.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Læringsmål

Gennem denne serie af i alt fem kapitler med tilhørende opgaver, vil eleverne komme til at beskæftige sig med afrikansk mad og madkulturer. De vil bl.a. kunne blive klogere på råvarer, smage og teknikker, som anvendes i forskellige afrikanske retter.

I forløbet vil eleverne både skulle læse, skrive, diskuttere, undersøge, tilberede forskellige retter ud fra opskrifter, eksemperimentere og selv udvikle retter.

Herunder ses en række af de begreber og faglige temaer, som eleverne skal beskæftige sig med i forløbet:

- Ris og risens anvendelsesmuligheder i madlavning
- Tørring som konserveringsmetode
- Smag, tekstur og aroma
- Værdier og traditioner forbundet med mad og måltider
- Autencitet og autentiske smags- og måltidsoplevelser
- Eksperimenter med smag, madlavningsteknikker og måltidsoplevelser
- Forventninger til smag og smagsoplevelser
- Afrikanske mad- og måltidskulturer
- Afrikanske madtraditioner og værdier
- Traditionelle afrikanske retter (bl.a. biltong, jollof-ris, waakye m.fl.)
- Kolonisering og koloniers indflydelse på madkultur
- Eksperimenterende madlavning
- Skabelsen af nye smagoplevelser og kreative retter.

Forløbet kan understøtte arbejdet med faglige mål i faget Madkundskab, og der sigtes mod i hvert fald følgende færdigeheds - og vidensområder fra Fælles mål for madkundskab:

Madkundskab (4.-7. kl.)

Måltidskultur:

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

Madens æstetik:

- Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser
- Eleven har viden om sanselighed
- Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk

Madkundskab (7.-9. kl.)

Måltider og smag:

- Eleven kan fortolke måltider i deres kontekster
- Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolske dimensioner
- Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider
- Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet

Madtekniske egenskaber og håndværk:

- Eleven kan eksmperimentere med ingredienser og metoder

Eksperimenterende madlavning:

- Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning
- Eleven har viden om sensorik og smag.

Kopiark

Kopiark:
Kap5_nødhjælp.pdf
Kap5.pdf
KAP5-arbejdsspørgsmål.pdf



Kapitel 5: Nødhjælp fra Afrika

Af Jeppe Vestergaard Jensen

Mit navn er Jeppe Vestergaard Jensen. Jeg er journalist og har boet i Johannesburg i Sydafrika i halvandet år. Jeg vil tage dig med på min rejse rundt i Afrikas smage, som jeg finder her i Johannesburg. Ved min side har jeg min ven og guide Joe, der er immigrant fra Congo. Han viser os, hvilke lande og personer der giver os de bedste smagsoplevelser.

På NDS Chefs Academy skal eleverne altid lave to retter, når de går i køkkenet. Den ene er ofte europæisk, hvor den anden altid er afrikansk. I dette tilfælde skal de lave hønsefødder, som en elev skødesløst har ladet ligge på sit skærebræt.



Her bliver hønsefødderne stegt i olie, inden de skal vendes i en bønnesauce. Hønsefødder er en meget normalt spise i Sydafrika og for mange også meget populær. Jeg har hørt, at nogle spiser dem til film i sofaen i stedet for popcorn.



Holdet, der er i køkkenet, er en gruppe af elever, der alle har fået et legat som støtte til deres uddannelse.





Nseya Tshitundu er oprindelig fra Congo, men ankom til Sydafrika i 1997. Hun er underviser på kokkeskolen. Hun giver et bud på, hvad hun mener, man kan lære af det afrikanske kontinents køkken.

“Congolesisk mad er meget simpelt, og vi spiser næsten alt. Vi spiser ikke ret meget okse eller gris. Vi spiser oftere fisk og grøntsager. Vores mad er naturlig og økologisk, det elsker jeg ved vores mad, den naturlige smag i råvarerne. Men generelt er der jo ikke forskel på, hvordan vi tilbereder maden i Afrika og Europa. Forskellen er råvarerne, og at i Europa har tingene mere tilsat fra fabrikken,” siger Nseya.



Queen Lebogang Makhado er leder af kokkeskolen NDS Chefs Academy. Det er hende, der har bestemt, at eleverne også skal lave retter fra deres hjemland. Det er også selvom, at mange af eleverne skal ud på safari-steder, hvor maden typisk serveres til turister.

“Det er vigtigt, at eleverne lærer om afrikansk mad. Det giver dem noget, som er deres eget, men det gør også, at vi ikke altid er dem, der laver de andres mad. Hvis det også kan hjælpe til, at afrikansk mad kan komme ud i verden, vil jeg elske det. Jeg tror på, at verden kan blive et bedre sted på grund af det,” fortæller Lebo.

Hun håber, at hvis eleverne tager afrikansk med til for eksempel turister, så kan det være med til at ændre opfattelsen af Afrika, men det kan også lære europæerne noget.

- Jeg mener, at der generelt bliver set ned på Afrika. Når en afrikaner gør noget, så er det barbarisk, sådan ser selv andre afrikanere på nogle ting. Det kan godt være, at det ser fattigt ud, når vi spiser grøntsagerne fra baghaven. Men vi er tættere på maden på den måde, hvor mange andre går glip af næring og en organisk naturlighed, som man ikke finder på samme måde i producerede varer. Det ser fattigere ud, men jeg er sikker på, at det er sundere, fortæller Lebo.

Holdet her er på deres første semester. Længden på elevernes uddannelse varierer meget, da skolen er kursusbaseret. Derfor vil nogle af disse elever sandsynligvis fortsætte i op til tre år, hvor nogen nøjes med et diplom efter et år.





Miss Mann er oprindelig fra Skotland. Hun har boet i Sydafrika i 53 år. Sideløbende med forskellige job som underviser, arbejder hun også i Zimbabwe. Her får hun ofte besøg af amerikanere, der kommer for at hjælpe i de tyndt befolkede egne af Zimbabwe. Miss Mann mener, at man sagtens kan lære noget af afrikanere også.

“Jeg oplever ofte, at særligt amerikanere kommer til Afrika og vil redde kontinentet. Så tænker jeg tit, hvem er det egentlig, der skal lære hvem noget? Hvem er egentlig rigest af zimbabwere og amerikanere? På mange måder vil jeg sige, at afrikaneren er meget rigere. Ikke nødvendigvis med penge, men når det kommer til fællesskab og sammenhold, så er de meget rigere,” fortæller hun.



Mpho Margret præsenterer sin ret med stegt lever og den skotske beef olives, som er en oksekøds-schnitzel.

Mpho Margret har tripe, som sin yndlingsret. Tripe er komave og på dansk kalder man det kallun.

- Jeg elsker smagen og teksturen i tripe. Man er nødt til at putte meget tid og kærlighed i retten, før man kan spise det. Tålmodigheden, det kræver, gør, at oplevelsen af endelig at skulle smage bliver noget helt særligt, fortæller Mpho Margret.



Disse “bolde” er lavet af sydafrikanerens traditionelle pap. I versionen her er den hvide, smagsløse, stive grød forvandlet til pap-kugler med ost indeni. De er derudover friteret og vendt i parmesan.



På kokkeskolen er det en del af undervisningen, at eleverne skal kunne dække et flot bord. Stilen bærer præg af, at mange af eleverne kommer til at arbejde på safari-steder, hvor de servicerer turisterne, der har en særlig forventning til, hvordan et afrikansk middagsbord ser ud.



Sådan ser bordet ud hos kokken Sansa Sandile, når det er helt fyldt op. På bordet ser man de forskellige versioner af afrikanske klassikere. Sansa kalder sig selv for en gastronomisk-smugler. Med det mener han, at han fortolker de forskellige retter, immigranterne har taget med til hans område i Johannesburg, Yeoville.

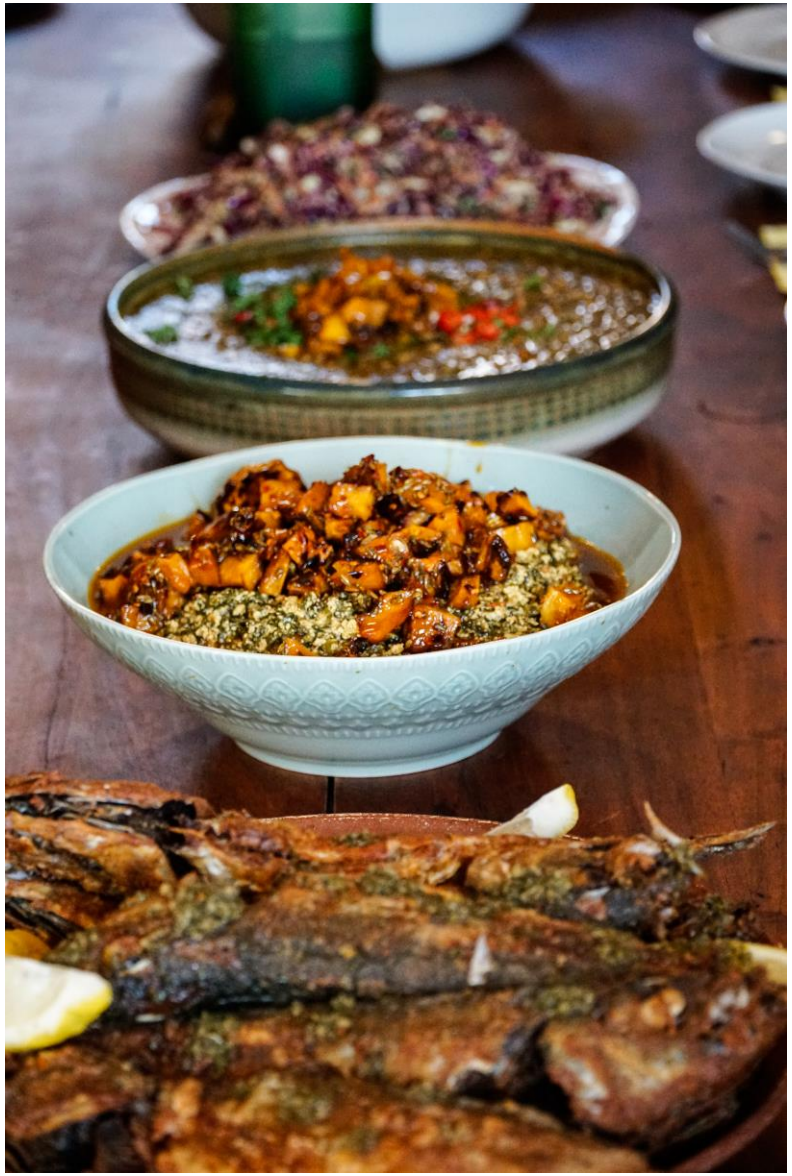




Kokken Sanza Sandile lægger sidste hånd på de stegte fisk. Han anretter de fleste retter i sit lille køkken i restauranten. Retterne laver han enten i et køkken tæt ved sin restaurant eller hjemme hos sig selv. Her får fisken den sidste dressing på altanen, da restauranten var fyldt af gæster.

En stegt fisk, hvor inspirationen kommer fra den congolesiske metode. Fisken er gnedet med en krydderiblanding, og den er derefter grillet.





Her ses en version af en nigeriansk egusi. Derefter en version af en congolesisk tshaka madesu, til sidst er Sansa version af en coleslaw. Det er ikke uden grund, at Sansa blander så mange lande sammen på sit bord.

“Resten af verden kan lære at leve sammen, ligesom vi gør i Afrika. Vi har et stort fællesskab. Vi ved alle sammen, hvad vi kommer fra. Vi ved, hvem der har haft indflydelse på os gennem historien og i dag. Det lyver vi ikke om, det er vi helt ærlige omkring. Modsat ved europæerne ikke altid, hvem de f.eks. har fået deres mad eller kultur fra, det ved vi i Afrika,” fortæller Sanza Sandile.

Jollof-ris fra Nigeria og fat cakes fra Sydafrika.



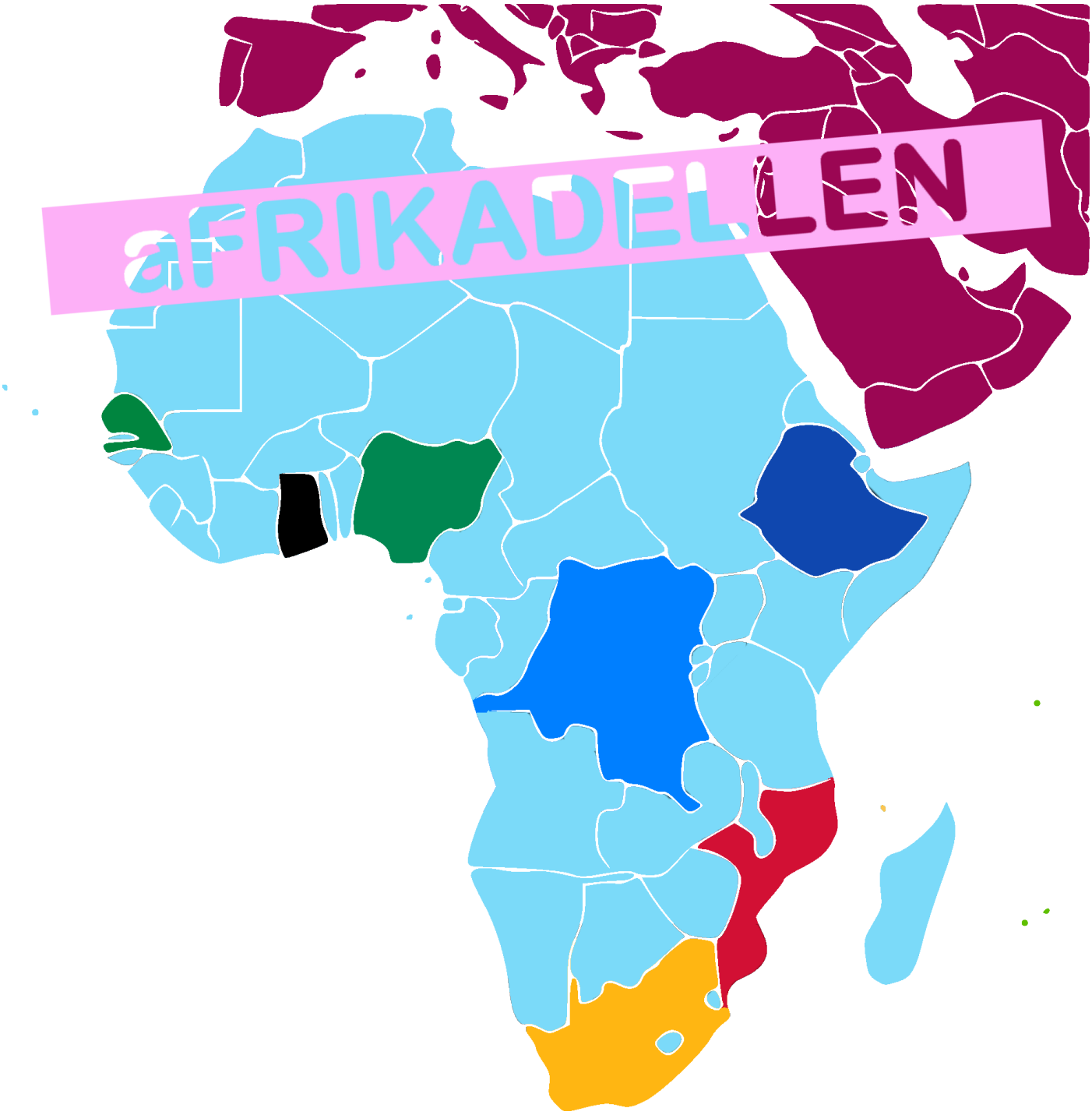
Tshaka madesu. Retten som mange af Sansas gæster roser til skyerne. Den vil sandsynligvis ikke smage sådan i Congo, hvor retten stammer fra. Det er meningen med det hele, når Sansa forsøger at eksportere afrikansk mad og madkultur til hele verden.

- Vi putter vores ske i alle de forskellige gryder og fade, vi stiller på bordet. Til sidst er vi forvirrede over, hvad vi lige har blandet og smagt. Derefter så kan vi begynde at blande tingene og smagene sammen i vores gryder. Sådan opstår mange retter hernede, fortæller Sanza.



En ladvogn er ankommet med dagens friske fisk. Historien lyder, at de dagligt kører fra Mozambique med friske fisk. Fiskene ligger på ladet levende, hvor de sommetider får kastet vand over sig. På den måde kan de holde fiskene friske i længere tid, end hvis de allerede var døde. Det kan lyde vildt, men min oplevelse er, at en Sydafrikaner eller immigrant i Yeoville vil gå meget langt for friske råvarer. Det gælder især kylling, fisk og grøntsager.





Kapitel 5. Nødhjælp fra Afrika

Mit navn er Jeppe Vestergaard Jensen. Jeg er journalist og har boet i Johannesburg i Sydafrika i halvandet år. Jeg vil tage dig med på min rejse rundt i Afrikas smage, som jeg finder her i Johannesburg. Ved min side har jeg min ven og guide Joe, der er immigrant fra Congo. Han viser os, hvilke lande og personer der giver os de bedste smagsoplevelser.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Nødhjælp fra Afrika

Vi danskere har i efterhånden mange år sendt penge og anden hjælp til Afrika. Den slags billeder fylder fjernsynsskærmene i Danmark i en sådan grad, at vi let kan fristes til at tro, at Afrika ikke er andet end sultne børn og kvinder med vandspande på hovedet. I dette kapitel skal vi kigge på, hvad vi kan få af smage fra Afrika, som bestemt har noget at tilbyde os i Europa.

Af Jeppe Vestergaard Jensen

En dag mødte jeg Joe, hvor han gik og tyggede en hel ingefærrod, som var det en chokofant. Det er sundt, sagde han og forstod ikke helt, at jeg var så overrasket. Det er faktisk underligt, hvordan det helt tog pusten fra mig. Jeg blev overrasket og nærmest chokeret over, at man bare kunne tygge sådan én. Den var jo hverken syltet, skrællet eller lavet til et økologisk sundhedsshot til 150 kroner literen.



Yeoville er rig på "anderledes" oplevelser, end hvad man som dansker måske er vant til. Her sælger de friske fisk, som ligger levende i ladet så længe, de kan.

Det var en anderledes oplevelse, som ændrede mit syn på ingefær. Det er faktisk oplevelser som den, jeg er på udkig efter i dette kapitel. Oplevelser og smage, der ændrer mit og andres syn på Afrika, så det ikke kun handler om hungersnød, korruption og krig.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Derfor står jeg på Rockey Street i Yeoville en aften omkring klokken 19.00. Her er jeg nemlig del af en lille og utraditionel vandring af udefrakommende, velhavende, hvide og sorte, eller slet og ret bare ”trendy” mennesker, som alle stikker ud fra de andre i Yeoville.

Vi kommer fra flere steder i byen, fra forskellige lande, men vi er på vej til det samme sted. Stedet hedder Yeoville Dinner Club. Det er en lille restaurant, der er gemt som et lille fredeligt vandhul i al virvaret på Rockey Street.

Her serverer kokken Sanza Sandile sit bud på de mange forskellige retter, man kan få på gaden lige neden for hans altan. Det er jollofris, kohæl eller en version af *Tshaka Madesu* fra Congo. Konceptet er særligt for der er kun et bord i det lille lokale. Gæsterne skal sætte sig ved nogen, de ikke kender.Her har jeg mødt en enlig sydafrikansk mor, en nigeriansk, ung kvinde fra London, der elsker sin jollof, kendte amerikanske musikere og en dansk dyrlægestuderende, der arbejder med næsehorn.



Sanza Sandile

Tshaka madesu er fra Congo. Det betyder mere eller mindre bare grønt med bønner. Normalt laves retten med bønner og casava blade.

Det er også her ved Sanza, at jeg har mødt Joe. Sanza er tidligere radiomand, filmmand og nu altså kok. Han er med tiden blevet en af de mest populære i hele Johannesburg, hvor restauranten også nyder godt af flotte anmeldelser i ind- og udland. Konceptet er én ting, men ifølge Sanza er det det afrikanske køkken, der er mest spændende.

- I Afrika har vi de bedste råvarer og ingredienser i verden, og vi har meget af det. Vi er tro mod det vi har, og vi har lært at finde guldet i det. Vi laver det meste og bedste ud af det, vi har. Det kan andre lære noget af, fortæller han.

Sanza serverer ikke bare sin mad og siger bon appetit. Enhver middag bliver serveret med en politisk tale fra Sanza. Det handler ofte om, hvordan apartheid-nationalhelten Nelson Mandela svigtede de sorte sydafrikanere, vigtigheden af at hvide og sorte kommer hinanden ved, og hvad man



Ved Yeoville Dinner Club serveres alle retter i store fade, som gæsterne derefter sender rundt mellem hinanden. Her ses fra bunden stegte fisk, egusi, tshaka Medesu og rådkålssalat.

generelt kan lære af Afrika. Han har gennem sin restaurant formået at formidle afrikanske smage og kultur til gæster, der kommer fra hele verden.

- Resten af verden kan lære at leve sammen, ligesom vi gør i Afrika. Vi har et stort fællesskab. Vi ved alle sammen, hvad vi kommer fra. Vi ved, hvem der har haft indflydelse på os gennem historien og i dag. Det lyver vi ikke om, det er vi modsat helt ærlige om. Modsat ved europæerne ikke altid, hvem de for eksempel har fået deres mad eller kultur fra. Det ved vi i Afrika, fortæller Sanza.

Netop blanding og indflydelser har Sanza forsøgt at indarbejde i sine retter. Han laver ikke en traditionel nigeriansk jollof. Han bruger nemlig olien fra tomatsaucen i sin ret med *Okra*, fond fra sin gryderet med kohæl og palmeolien fra sin *Egusi* til at give risene i Jollofen smag. Han tager det bedste fra Afrika, tilpasser, forfiner det og giver i det en oplevelse af fællesskab.

- Vi stikker vores ske i alle de forskellige gryder og fade, vi stiller på bordet. Til sidst er vi forvirrede over, hvad vi lige har blandet og smagt. Derefter kan vi begynde at blande ting og smage sammen i vores gryder. Sådan opstår mange retter hernede, fortæller Sanza.

Okra er en urt, hvor man spiser de umodne frugter, man kalder okra. Okra kan ligne lidt fingre, derfor bliver de ofte kaldt lady fingers (dame fingre) i Sydafrika.

Egusi er malede kerner fra enten melon, squash eller græskar.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kokkeakademiet

En halv time på motorvej syd for Johannesburg ligger byen Maccauvlei. Byen virker til at køre i et lavere gear, færre mennesker og mindre trafik end jeg kender det fra Johannesburg.

Jeg er taget hertil, da jeg netop hos Sanza har mødt en kvinde, der driver en kokkeskole her i byen. Hun arbejder for, at unge mennesker får en uddannelse, der ruster dem til at være vært for alle slags mennesker, der både bor i og besøger Sydafrika.

Da jeg træder ind i køkkenet, hvor førsteårselever har gang i dagens fire retter, er der ingen tvivl: En af dem har brændt sine løg på. I et let tilrøget køkken står et hold af otte unge mennesker. De skal i dag lave sydafrikansk stegt lever, beef olive, som er en skotsk klassiker, kylling a la king og hønsefødder. Jeg er inviteret til at være smagsdommer og give eleverne min mening.



Menuen står blandt andet på hønsefødder. Det er en meget populær spise i Sydafrika.



Bag skolen står Queen Lebogang Makhado, eller bare Lebo, som hun siger. Eller Queen, hvis du er en barndomsven. Jeg møder hende i køkkenet, hvor der nu lugter mindre af brændte løg. Hun fortæller, at eleverne altid laver to opskrifter af gangen, når de er i køkkenet. Den ene udenlandsk og den anden afrikansk.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- Det er vigtigt, at eleverne lærer om afrikansk mad. Det giver dem noget, som er deres eget, men det gør også, at vi ikke altid er dem, der laver de andres mad. Hvis det også kan hjælpe til, at afrikansk mad kan komme ud i verden, vil jeg elske det. Verden bliver et bedre sted, fortæller Lebo.
For hende handler kokkeuddannelsen først og fremmest om at uddanne dygtige kokke, der kan deres håndværk. Om det gælder en europæisk klassiker som for eksempel bechamelsauce eller en afrikansk klassiker som *tripe*.

- Der er ofte meget næring i den mad, vi spiser hernede. Det kan for eksempelvis være tripe, som også har masser af kultur. Men vi taber på det, fordi det ikke ser spændende ud. Det skal være mere moderne, fortæller Lebo.
Hun mener generelt, at Europa og Afrika godt kunne ændre opfattelsen af afrikansk mad.

På dansk kalder man tripe "kallun", men mange kender det ikke, da vi som regel ikke bruger det i det danske køkken. Det refererer til maverne på et drøvtyggende dyr for eksempel en kalv eller et lam. Når kallun er veltilberedt er den mør og har en lidt jernagtig indmadssmag, som bliver lækker i den rette sovs. Både i Syd - og Østeuropa er kallun en eftertragtet spise, og altså også i det sydafrikanske køkken.



Queen Lebogang Makhado startede kokkeskolen NDS Chefs Academy, hvor elever kan en op til tre årig kokkeuddannelse.

- Jeg mener, at der generelt bliver set ned på Afrika. Når en afrikaner gør noget, er det barbarisk, sådan ser selv andre afrikanere på nogle ting. Det kan godt være, at det ser fattigt ud, når vi spiser grøntsagerne fra baghaven. Men vi er tættere på maden på den måde. Mange andre går glip af næring og en organisk naturlighed, som man ikke finder på samme måde i producerede varer. Det ser fattigere ud, men jeg er sikker på, at det er sundere, fortæller Lebo.

Jeg sætter mig til bords med Lebo, der i dag også skal smage på elevernes mad. Vi får serveret otte omgange hønsefødder. Lebo forklarer, at hun særligt elsker hønsefødder, når hun er gravid.

En af eleverne udmærker sig positivt i serveringerne. Jeg skal være ærlig og indrømme, at det andet er af svingende kvalitet, Lebo og jeg bliver præsenteret for. Eleven hedder Mpho Margret. Hun har været elev i fire måneder. Jeg spørger, hvad hun synes, det bedste ved sydafrikansk mad.

- Jeg elsker smagen og teksturen i tripe. Man er nødt til at putte meget tid og kærlighed i retten, før man kan spise det. Tålmodigheden det kræver gør, at oplevelsen af endelig at skulle smage bliver noget helt særligt, fortæller Mpho.

Hun fortæller, at hun ofte spiser mad fra Europa, hvis hun skal på restaurant. Der er ikke mange muligheder for finere sydafrikansk mad. Men det rokker hende ikke i troen på sit eget køkken.

- Pizza er også lækkert. Det er nemt og hurtigt. Men holder ikke en mæt særlig længe. Men jeg kan generelt bedst lide afrikansk mad. Det er simpelt og næringsrigt. Vi bruger ikke så mange krydderier, så maden er ofte meget naturlig. Jeg er ikke flov over afrikansk mad, men jeg vil gerne lære at lave noget fra europa også, fortæller hun.



Holdet på første semester, som serverede hønsefødder og stegt lever fra Sydafrika.



Mpho Margret præsenteret sin ret med lever og fyldte oksekøds-schnitzler.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Den sydafrikanske skotte Miss Mann

I dagens anden runde skal eleverne undervises af Miss Mann, der oprindelig er fra Skotland, hvor hun blev døbt Anne Mann. Hun har boet i Sydafrika i 53 år. Hun har i dag taget to opskrifter med til eleverne, en skotsk klassiker *beef olive*, som skal mikses med sydafrikansk *pap*. Dernæst skal de lave en sydafrikansk klassiker: lever med løg.

Beef Olives er rullede og fyldte oksekøds-schnitzler.

Pap er en grød lavet på en fin slags majsmel, som bruges i det salte køkken. Den kan minde om den italienske polenta, og når den bruges til at suge sovs op fra gryderetten er den ikke langt fra en almindelig kartoffelmos.

- I får ingen opskrift i dag. I skal arbejde fra hjertet af, men der skal være lever og løg i. Hvis jeres gogo (bedstemor) har en god opskrift, så brug endelig den, men I behøver ikke dele hemmeligheden bag, fortæller hun til eleverne, der straks går i krig med de to retter.

Mens leveren trækker i mælk og eleverne snitter løg, får jeg tid til at tale med Miss Mann. Hun kender både til europæiske og afrikanske madkulturer.


Miss Anne Mann

- For det første vil jeg sige, at maden i Afrika er meget mindre prætentiøst end i Europa. I Afrika har vi ofte et mindre udvalg, og det gør, at man ofte spiser meget af det samme på forskellige måder. Det gør, at eleverne sommetider selv ser ned på deres egen traditionelle mad. Det er min opgave at fortælle eleverne, at den ikke fejler noget, og de sagtens kan være stolte af den, fortæller hun.

Miss Mann arbejder også i fjerne egne af Zimbabwe, der ligger nord for Sydafrika. Her oplever hun, hvordan der er et særligt fællesskab blandt familierne i de små landsbyer.

- Jeg har ofte oplevet, at madlavning bliver meget socialt. Det kan være helt små børn, der hjælper med at bære brænde til et bål, hvor de skal lave mad. På den måde lærer de tidligt, hvad madlavning er for noget. Jeg elsker virkelig fællesskabet omkring maden. Jeg ser aldrig, at der er nogen, der spiser alene, fortæller hun.

Når hun arbejder i Zimbabwe har hun også ofte gæster fra USA, der er rejst dertil for at hjælpe afrikaneren.

- Jeg oplever ofte, at særligt amerikanere kommer til Afrika og vil redde kontinentet. Jeg tænker tit, hvem er det egentlig, der skal lære hvem noget? Hvem er egentlig rigest af zimbabwere og amerikanere? På mange måder vil jeg sige, at afrikaneren er meget rigere. Ikke nødvendigvis med penge, men når det kommer til fællesskab og sammenhold, er de meget rigere, fortæller hun.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Hvad kan vi lære af Afrika?

Som jeg tidligere har fortalt, er Afrika et kontinent, hvor der er kommet utroligt meget udefra. Derfor kan man ofte opleve, at man får serveret retter, hvor tingene hører hjemme i øst og vest. Det kan være, at man får indiske samosaer, en asiatisk sauce med ris, hvor også traditionelle afrikanske råvarer som yams også er på tallerkenen.

En ting er indflydelsen, men der er også andre forhold, der gør sig gældende i måden afrikansk mad opstår på.

- Mange retter opstår gennem nogle mere alvorlige omstændigheder. Det kan være, at mange er sultne og der ikke helt er nok mad, så maksimerer man, hvad man har, fortæller Nanna Schneiderman, antropolog på Aarhus Universitet.

Hun mener, at vi i Danmark kan lære meget af forskellige afrikanske kulturer.

- Afrikaneren kaster sig frygtløst over alt, der er nyt og spændende. De kopierer, ændrer og genbruger ting. Men for dem er det ikke negativt, fortæller Nanna Schneiderman.

Ifølge Nanna Schneiderman, er der nemlig en stor forskel på, hvordan vi i Danmark og vesten opfatter kreativitet og hvordan det opfattes i Afrika. I Danmark har man tendens til at tro, at en ide kommer indefra og ikke har haft indflydelse udefra. Vi har et skarpt skel mellem kopi og original. Et eksempel kan være musik. Vi skal helst ikke have hørt det før, det skal helst have sin egen stil. Sådan forholder det sig ikke nødvendigvis hos en afrikaner.

- Det er ikke negativt eller noget snyd, hvis man låner eller kopierer fra andre. Kreativitet og ideer kan sagtens være det, at du laver en traditionel ret på din egen måde. Derimellem opstår der en kreativitet. Hvis vi i Danmark forstod, at det ikke er negativt, men også er godt, ville vi være mindre stressede, mindre bange, og generelt ville vi have lettere ved at møde nye og fremmede ting, fortæller Nanna Schneiderman.

Noma eller Yeoville Dinner Club?

Tilbage i Yeoville står jeg på Sanzas altan. Den hektiske aktivitet på Rockey Street nedenfor er stilnet af. Jeg er faldet i snak med en mand, der arbejder som manager for den kendte amerikanske komiker Dave Chappel.

Han spørger mig, hvor jeg kommer fra. Da jeg fortæller om Danmark, er han ikke ubekendt med vores hovedstad. Hans arbejde har bragt ham mange steder i verden. Han fortæller, at han på sit besøg i København besøgte Noma.

- Jeg er så heldig, at jeg er med de rigtige mennesker, konstaterer han om sit held, når det angår pladsbestilling på svært bookede restauranter.

Jeg er blevet nysgerrig. Han har netop også rost Sanzas mad. Jeg spørger ham derfor, hvordan han vil opgøre Noma med oplevelsen i Yeoville.

- Noma er en vild oplevelse. Det er næsten for meget med alle de smage og oplevelser, men det

smagte fantastisk. Men i aften har næsten været bedre. Det er ikke helt så fint, men her smager det også rigtig godt. Det er svært at sammenligne, men af alle steder jeg har spist, er i aften helt sikkert i min top fem, fortæller han.



Sanza Sandile laver denne version af den congolesiske Saka-Madesu/Tshaka Madesu er ofte en favorit blandt gæsterne. Retten er fyldt med bønner og casava blade. Retten er stærkt krydret med peber. Joe fortæller, at den ikke smager ligesom hjemme i Congo. Retten er mere krydret end de fleste Saka-Madesu.

Arbejdsspørgsmål

1. Inden kapitel 5 læses, kan følgende opgaver løses

Teksten, I skal læse i dette kapitel, handler om, hvad vi kan lære af Afrika.
Forud for læsningen skal I derfor lave en fælles liste, hvor I beskriver, hvad I har lært om afrikansk mad og madkultur i de forrige kapitler.

Når I har udarbejdet listen, skal I drøfte, hvilke ting, I gerne vil lære mere om.
Har forløbet givet jer lyst til at udforske nye ingredienser eller råvarer i køkkenet?
Har læsningen givet jer lyst til at udforske afrikanske madkulturer? Det kan f.eks. være at spise mere med fingrene, eller tilberede råvarer anderledes?

2. Læs kapitel 5

Læs nu kapitel 5 – Nødhjælp fra Afrika.
Under læsningen kan I tilføje de nye ting, som I lærer, til jeres liste.

2. Efter læsningen af kapitel 5

Kig nu på jeres liste igen. Har I fået yderligere viden gennem dette kapitel?

I skal nu udtænke en servering/ret med afsæt i temaet: *Hvad ved nu om Afrika og Afrikas smage, som vi gerne vil bringe i spil i køkkenet*?

Med al den foregående viden og jeres madeksperimenter, skal I udtænke en servering, hvor I bruger afrikanske råvarer, teknikker, krydderier og/eller kulturelle elementer.
Serveringen kan også være dansk eller europæisk i et sammenspil med afrikanske elementer.
Det kan f.eks. også være klassisk dansk mad, der bliver nyfortolket ud fra jeres viden og erfaringer med afrikanske smage - eller omvendt.

Retten/serveringen skal præsenteres for de andre elever.
I præsentationen skal der lægges vægt på begrundede valg i forhold til råvarer, teknikker, krydderier og kulturelle elementer.
I kan tage udgangspunkt i følgende fokuspunkter:

- Hvilke kulturelle elementer har I valgt?
- Hvilke teknikker, råvarer og smage har I bragt i spil i retten? Hvorfor netop disse?
- Hvordan er jeres ret inspireret af Afrika?
- Hvordan passer smagene sammen, og hvordan kunne netop de afrikanske elementer bidrage til smagen? Dybere, rundere, sødere osv.? Overvej bl.a. smag, aroma og tekstur.
- Er der særlige kulturelle ting, I har valgt, som stammer fra Afrika eller Danmark? (Særligt spisemetode, service eller tilberedningsmetode)

3. Tilbered retterne, og præsentér retterne for hinanden

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv