Film om hvordan principper for velsmag kan bruges til at udvikle en ret i køkkenet

Forfattere: Bat-El Menadeva Karpantschof, Marie Damsbo-Svendsen, Michael Bom Frøst
Redaktør: Thomas Brahe

Introduktion:
I denne aktivitet ser eleverne en kok lave en velsmagende ret ud fra principperne for velsmag. Kokken fortæller hvordan retten er lavet, og hvilke elementer der bidrager til velsmag, så eleverne får et indblik i et eksempel på hvordan en ret kunne udvikles med udgangspunkt i principperne for velsmag.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I **Teori om principper for velsmag**

Vis den korte film om principperne for velsmag eller bed eleverne om selv at se filmen inden undervisningen (Link evt. til filmen via Youtube). Du kan også selv tilberede en ret eller finde eksempler på retter, hvor der er taget højde for principperne for velsmag, og fortælle eleverne om dem.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

For faglig information læs den uddybende tekst under aktivitet 1 i dette modul.

2 **Diskutér med klassen**

- Er I enige med kokken om, at den ret han præsenterede, tog højde for alle principperne for velsmag?
- Synes I, at det er et brugbart værktøj at kunne tage fat i de 10 principper for velsmag, når I skal udvikle en ret, og have dem i mente, når I skal finde på forskellige elementer der kan gøre retten mere velsmagende?
- Ville I have lyst til at smage retten, hvis I fik præsenteret den på en restaurant? Hvorfor/hvorfor ikke?

Forberedelser

- Gør film-fremviser klar, og sørg for, at der er lyd på, hvis du afspiller filmen for eleverne.
- Se evt. filmen som forberedelse.
- Forbered evt. en ret, hvis du vil præsentere den fremfor filmen.

For faglig information læs den uddybende tekst under aktivitet 1 i dette modul.

Læringsmål

Fra Bekendtgørelsen for gastronuddannelsen arbejder eleverne i denne aktivitet med følgende læringsmål:

Kompetenceområder:

- Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave
- Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave

Kompetencer:

- Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.
- Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.
- Eleven kan betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans på engelsk.

- Eleven kan komponere, opskriftsætte og tilberede forskellige retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet, beregne vareforbrug og udarbejde kalkulationer med selvstændighed og begyndende rutine.
- Eleven kan komponere, opskriftsætte, tilberede og anrette forskellige former for smørrebrød, morgenanretninger, kolde og lune retter og buffeter med begyndende kreativitet og ved anvendelse af sæsonvarer