Køkkenøvelse: Udvikling af en velsmagende ret

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

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne i køkkenet og lave en eller flere (forhåbentlig) velsmagende retter ud fra 10 principper, der bidrager til velsmag. Principperne er en videreudvikling af Klosses kulinariske succesfaktorer.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Øvelse: Udvikl en/flere velsmagende ret/retter**

Del klassen op i grupper på 3-4 elever. Introducér eleverne til øvelsen, som går ud på at de skal lave en eller flere retter (med eller uden temaer), hvor der i retten er taget højde for alle 10 principper for velsmag. Afhængig af den tid man har til rådighed, og hvor langt eleverne er på uddannelsen, kan du bede dem lave 1-3 retter. Se forslag til temaer for øvelsen i lærerarket.

Download lærerark.


Forløb: Sensorik – Principper for velsmag (Modul E)
Aktivitet 3: Køkkenøvelse: Udvikling af en velsmagende ret
Forfattere: Bat-El Menadeva Karpantschof (Københavns Universitet) og Marie Damsbo-Svendsen (Københavns Universitet)
Side: 1/3
SMAG for LIVET
Udvikling af en velsmagende ret
Lærerark
I denne øvelse skal eleverne anvende deres viden og kreativitet til at udvikle en eller flere retter med afsæt i de 10 principper for velsmag. Retterne skal udvikles sådan at der bliver taget højde for så mange som muligt af de 10 principper for velsmag i retterne. Som minimum skal der tages højde for Klosses 6 kulinariske succesfaktorer.
Der skal sættes en ramme for eleverne, så retterne kan sammenlignes på tværs af mindre grupper.

Præsentér de rammer og benspænd der er sat for opgaven, og del eleverne op i grupper samt de klynger, der skal smage på hinandens retter.

Introducér eleverne til øvelsen:

I jeres gruppe skal I udvikle 1-3 (sig det antal, de skal lave) velsmagende retter ud fra den ramme og benspænd, jeg vil præsentere jer for om lidt. I skal tage højde for de 10 principper for velsmag, så

husk at diskutere dem og udfylde skemaet, inden I går i gang med at tilberede retten/retterne.

Når I har lavet retterne, skal I vurdere jeres egne retter sammen en eller to andre grupper. I skal vurdere, hvor godt jeres og de andre gruppers retter passer til rammen og vurdere, hvor godt retten lever op til de 10 principper for velsmag. Det skal I gøre i en kortlægning.

2 **Tilberedning af velsmagende retter ud fra principperne for velsmag**

Del øvelsesvejledning ud, og skriv tidplan op på tavlen. Se forslag til tidsplan i lærerarket.

Download øvelsesark.


Forløb: Sensorik – Principper for velsmag (Modul E)
Aktivitet 3: Køkkenøvelse: Udvikling af en velsmagende ret
Forfattere: Bat-El Menadeva Karpantschof (Københavns Universitet) og Marie Damsbo-Svendsen (Københavns Universitet)
Side: 1/5

SMAG for LIVET

Udvikling af en velsmagende ret

Øvelsesvejledning

I følgende øvelse skal I anvende jeres viden og kreativitet til at udvikle en ret, hvor der tages højde for principperne for velsmag.

Principper for velsmag:

1. Navn og præsentation skal passe til forventningen – retten skal være forståelig og passe ind i sammenhængen

3 Del post-its ud og instruer eleverne hvordan de skal vurdere retterne.

Inspiration til introduktion af øvelse:

I små klynger skal I vurdere jeres og hinandens retter. Det gør I først selv, og bagefter kommer jeg og smager og diskuterer med jer.

Først skal I gøre et bord klar til smagning, som der står i jeres øvelsesvejledning.

Den første gruppe præsenterer og fortæller om deres ret(ter); hvilke tanker de har gjort sig i forhold til de 10 principper for velsmag, og hvordan de selv mener, de er kommet i mål.

Når gruppen har præsenteret retten, skal I alle smage på retten (inkl. gruppen der har lavet retten) og skrive jeres vurdering af retten ned på post-it. Det må gerne være i stikordsform. Alle sanseindtryk beskrives: smag, udseende, lugt, tekstur, mundfornemmelse m.m.

Placer så jeres post-its ved siden af retten og diskuterer den kort i plenum: hvordan smager retten, og er gruppen er nået i mål med det, de ønskede? Er der noget, der kunne være gjort anderledes?

Når I har diskuteret, skal gruppen, der har lavet retten, placere retten på kortet (bordet) ud fra, hvor godt retten passer til rammen (y-aksen), og hvor mange principper for velsmag, retten lever op til (x-aksen). Post-its'ene med ordene, der beskriver retterne, placeres ved siden af de respektive retter. Nogle gange er retterne meget ens og ligger derfor "ovenpå hinanden" på kortet. Det er okay.

4 **Saml op i de forskellige klynger af grupper med samme tema for deres ret**

- *Hvordan er de 10 principper for velsmag tænkt ind i retten? Tal om hvert punkt eller de mest fremtrædende punkter.*
- *Er gruppen er nået i mål med det, de ønskede?*
- *Er der noget der kunne være gjort anderledes?*
- *Hvordan var det at vurdere retter på den her måde?*
- *Er retten, der bedst lever op til de 10 principper for velsmag, den ret, der er mest velsmagende?*

Forberedelser

For dig som lærer:

- Udprint et elevark til hver elev eller gruppe.
- Der skal handles, så eleverne kan lave en eller flere retter, afhængig af hvilket tema du vælger.
- Find liste over forslag til temaer i lærerark.
- Det er en fordel, men ikke et krav, at læreren kender til kortlægningsmetoden (modul C).

For eleverne:

- Skal have kendskab til de 10 principper for velsmag (aktivitet 1 og aktivitet 2)
- Det er en fordel, men ikke et krav, at eleverne kender til kortlægningsmetoden (modul C)

Læringsmål

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

Kompetenceområder:

- Madfremstilling i køkkener, selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hotel- og restauranter og diner transportable
- 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 anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.
- Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.
- Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.
- Eleven kan være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund.
- Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.
- Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- Eleven kan betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans på engelsk.
- Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata.
- 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

Kopiark

Kopiark:
Lærerark_udvikling af ret_tb.pdf
Elevark_udvikling af ret_tb.pdf

Udvikling af en velsmagende ret

Lærerark

I denne øvelse skal eleverne anvende deres viden og kreativitet til at udvikle en eller flere retter med afsæt i de 10 principper for velsmag. Retterne skal udvikles sådan at der bliver taget højde for så mange som muligt af de 10 principper for velsmag i retterne. Som minimum skal der tages højde for Klosses 6 kulinariske succesfaktorer.

Der skal sættes en ramme for eleverne, så retterne kan sammenlignes på tværs af mindre grupper. Rammen kan være, at alle grupper skal lave en frikadelleret. Rammen kan også være en ret som passer ind i en bestemt kontekst såsom på et plejehjem, i en skolekantine, i et brasserie eller i en foodtruck. Der kan yderligere tilføjes et benspænd som eksempelvis, at der kun må bruges en række bestemte ingredienser, at der skal laves mad fra et bestemt køkken (cuisine), eller at der skal være fokus på mængden af makronæringsstofferne fedt, kulhydrat og protein. Du sætter selv rammen og tilføjer eventuelt flere benspænd for din klasse. Se forslag nedenfor.

Her er tre forslag:

Forslag I:
Klassen deles op i grupper af 3-4 personer. Hver gruppe skal lave 1-3 retter. Alle grupper skal lave *frikadelle-retter*, som kan serveres på et *brasserie (*rammen*)*. Grupperne får et råvarebenspænd: Mindst to grupper skal lave *frikadeller med vildt*, mindst to grupper skal lave *vegetariske frikadeller* og mindst to grupper skal lave *frikadeller med fisk*. Retterne evalueres gruppevis, så de grupper, der har lavet frikadeller af samme råvarer – i dette tilfælde vildt, vegetar og fisk - vurderer hinandens retter.

Forslag II:
Klassen deles op i grupper af 3-4 personer. Hver gruppe skal lave 1-3 retter. Alle grupper får præcis samme ingredienser til rådighed, og rammen er *mindre madspild.* Retterne evalueres af hele holdet eller deles op i mindre klynger af 2-3 grupper, som vurderer hinandens retter.

Forslag III:
Klassen deles op i grupper af 3-4 personer. Hver gruppe skal lave 2 retter. Alle grupper skal lave 1 ret, hvor de tager højde for alle *10 principper for velsmag* og 1 ret, hvor der kun er taget højde for *6 af de 10 principper for velsmag,* og grupperne samtidig undgår at opfylde de sidste 4 principper for velsmag. Retterne evalueres af hele holdet eller deles op i mindre klynger af 2-3 grupper, som vurderer hinandens retter.

De grupper, der har arbejdet ud fra den samme ramme og benspænd, skal smage og vurdere samtlige retter, der er udviklet indenfor samme ramme og benspænd. Eksempelvis smager alle

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

grupper, der har lavet en vegetarret, på samtlige vegetarretter, der er lavet, og evaluerer dem sammen. Eleverne skal derfor lave en smagsprøve til samtlige elever, der har lavet en ret under samme tema og eventuelt til læreren/lærerne, som serveres separat på en lille ske ved siden af den anrettede ret.

Tidsrammen for opgaven kan justeres efter jeres skema sådan, at hvis I har flere timer til rådighed, kan eleverne fremstille flere retter, og hvis I har færre timer til rådighed, kan de fremstille færre retter per gruppe. Regn med at evalueringen af retterne tager min 20 min. per tema.

Tidsestimat	Aktivitet
20 min	Præsentation af opgaven og planlægning i grupperne af hvilken ret vil udvikle
1-2 timer	Tilberedning af retter
20 min	Gruppernes egen evaluering af retter under samme tema (eks. vegetarfrikadeller). Lav en oversigt over, hvornår grupperne med samme tema skal mødes og evaluere deres retter på egen hånd
20 min	Lærerens smagning af retter med det samme tema og elevernes præsentation af retter, overvejelser og forklaring af placering af retter på kortet (bordet). Sæt 20 min af til hvert tema
30 min	Oprydning

Retterne vurderes sådan her

Vurdering af retterne foretages med inspiration fra kortlægningsmetoden (projective mapping).

Brug et stort bord til hver gruppe der arbejder med samme ramme og benspænd (eksempelvis med plads til 6 tallerkenanretninger). Brug evt. malertape til at markere området for kortlægningen og akserne.

Bordet skal anses for at være et koordinatsystem, hvor den ene side udgør y-aksen og den anden side udgør x-aksen. Ud af y-aksen kan man vurdere hvor godt retten passer til den ramme der er sat, og ud af x-aksen kan man vurdere hvor godt retten lever op til de 10 kulinariske succesfaktorer.

Til øvelsen skal der bruges:

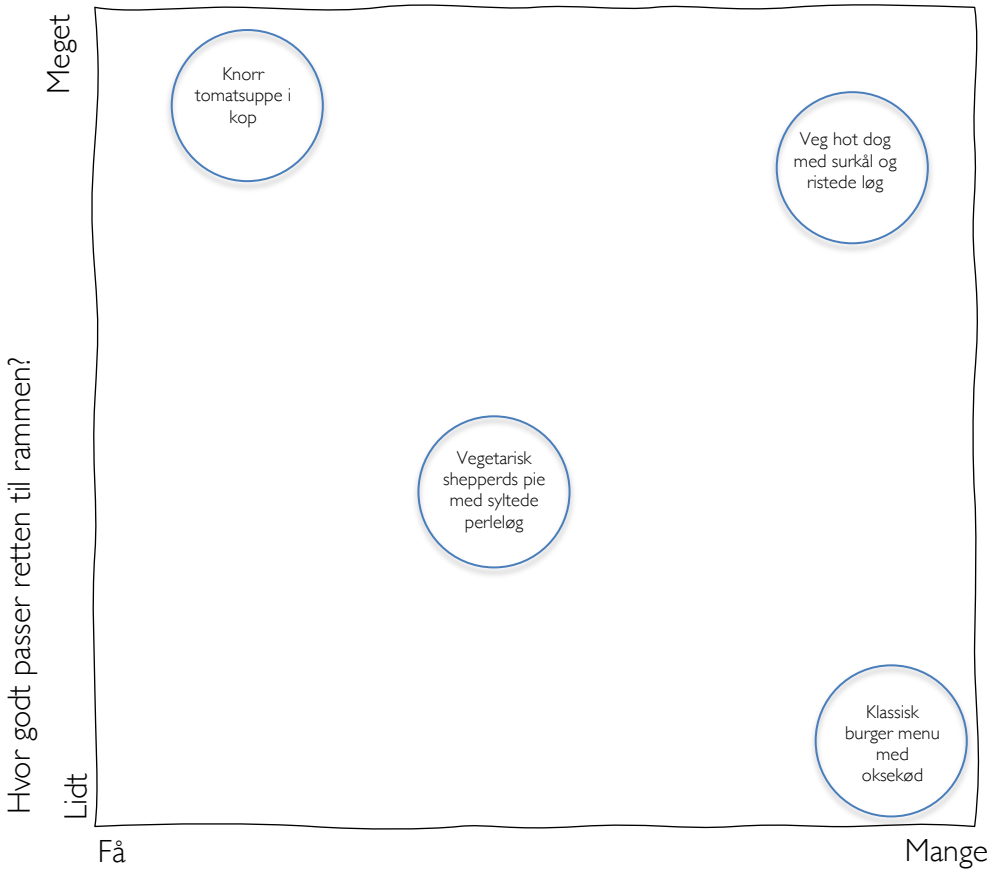
- Råvarer til retterne
- Malertape
- Post-its
- Bestik og tallerkner til smagning

Formålet er, at der tales om retterne og om hvorvidt grupperne er kommet i mål med opgaven om at lave retter ud fra de 10 principper for velsmag.

Eleverne smager sammen på den første ret og skriver hver især ned på post-its, hvad deres vurdering af retten er. Alle sanseindtryk beskrives: smag, udseende, lugt, tekstur, mundfornemmelse m.m. Efterfølgende placerer eleverne deres post-it´s ved retten de netop har smagt på og diskuterer den kort i plenum.

1. Giv hver elev en bunke post-its (minimum 1 post-it for hver ret, de skal vurdere).
2. Bed den første gruppe præsentere og fortælle om deres ret(ter); hvilke tanker de har gjort sig i forhold til de 10 principper for velsmag, og hvordan de selv mener, de er kommet i mål.
3. Når gruppen har præsenteret retten, skal alle er har lavet en ret med samme tema smage på retten (inkl. gruppen der har lavet retten), og skrive deres vurdering af retten ned. Det må gerne være i stikordsform. Alle sanseindtryk beskrives: smag, udseende, lugt, tekstur, mundfornemmelse m.m.
4. Eleverne placerer deres post-it´s ved siden af retten, de netop har smagt på og diskuterer den kort i plenum: hvordan smager retten, og er gruppen er nået i mål med det, de ønskede? Er der noget der kunne være gjort anderledes?
5. Bed gruppen, der har lavet retten, placere retten på kortet (bordet/papiret) ud fra hvor godt retten passer til rammen (y-aksen) og hvor mange principper for velsmag, retten lever op til (x-aksen). Post-it´sene med ordene, der beskriver retterne, placeres ved siden af de respektive retter. Nogle gange er retterne meget ens og ligger derfor "ovenpå hinanden" på kortet.

Eksempel med rammen 'vegetarret to go'



Udvikling af en velsmagende ret

Øvelsesvejledning

I følgende øvelse skal I anvende jeres viden og kreativitet til at udvikle en ret, hvor der tages højde for principperne for velsmag.

Principper for velsmag:

1. Navn og præsentation skal passe til forventningen – retten skal være forståelig og passe ind i sammenhængen
2. Appetitlige dufte, der passer til maden
3. God balance af grundsmage
4. Umami tilstede
5. Teksturkontraster – sørg for at der er noget der er både blødt og hårdt
6. Rig på smagsfylde
7. Dynamisk kontrast
8. Variation i munddækkende og sammentrækkende gennem måltidet
9. Den altædendes dilemma - et nyt og et velkendt element
10. Sansespecifik mæthed

Opgaven

I mindre grupper skal I udvikle en eller flere retter, og vurdere retten efter *kortlægningsmetoden* eller projective mapping-metoden som det også hedder.

Se hvilke råvarer I har til rådighed, og bliv enige om, hvilken ret I vil lave ud fra det angivne ramme og benspænd. Hvordan vil I tage højde for principperne for velsmag i jeres ret? Udfyld skemaet herunder, når I har diskuteret hvilken ret, I vil lave.

Hver gruppe skal anrette sin ret på en tallerken, som skal vurderes med kortlægningsmetoden. Derudover skal der laves en række smagsprøver, som de andre elever og læreren kan smage og vurdere retten ud fra. Lav et antal smagsprøver der svarer til antallet af elever, der laver retter med samme ramme og benspænd som jer, og som skal være med til at vurdere jeres ret, og til læreren.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Skema til udvikling af en ret med de 10 principper for velsmag

Ramme og benspænd:

Principper for velsmag	Hvordan tages der højde for det i vores ret
1. Navn og præsentation skal passe til forventningen – retten skal være forståelig og passe ind i sammenhængen	
2. Appetitlige dufte, der passer til maden	
3. God balance af grundsmage	
4. Umami tilstede	
5. Teksturkontraster – sørg for at der fx er noget blødt og hårdt	

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

6. Rig på smagsfylde	
7. Dynamisk kontrast	
8. Variation i munddækkende og sammentrækkende gennem måltidet	
9. Den altædendes dilemma - et nyt og et velkendt element	
10. Sansespecifik mæthed	

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Service og smagning

Retterne vurderes med kortlægningsmetoden (projective mapping), hvor der anvendes to akser: Ud af y-aksen vurderes det, hvor godt retten passer til den ramme der er sat, og ud af x-aksen vurderes, hvor godt retten rammer de10 principper for velsmag.

Retterne vurderes sådan her

Alle retter, der er udviklet med udgangspunkt i den samme ramme og samme benspænd, stilles på et bord.

Du skal have en bunke post-its (mindst en post-it for hver ret, du skal vurdere).

Det skal du bruge til smagningen:

- Post-its
- Kuglepen/blyant
- Glas med vand

En gruppe ad gangen præsenterer deres ret; hvilke overvejelser de har gjort sig, og hvordan de har taget højde for de 10 principper for velsmag.

Alle (inkl. personerne i gruppen som har lavet retten) smager på retten og skriver deres individuelle vurdering ned på en post-it. Hav de 10 principper for velsmag i mente.
Sæt din post-it ved siden af den ret, du har vurderet sammen med de andre elevers post-its. Præsentér derefter din vurdering af retten, og begrund din vurdering med afsæt i de 10 principper for velsmag.

Gruppen, der har lavet retten, placerer til sidst retten et sted ud af y-aksen (hvor godt retten passer til rammen) og x-aksen (hvor godt retten rammer de 10 principper for velsmag), der hvor de mener at den skal stå.

Ovenstående procedure gentages med alle retterne, og til sidst har I et samlet billede af, hvor retterne placerer sig i forhold til hinanden – hvor godt de passer ind til rammen og rammer principperne for velsmag.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Eksempel med ramme vegetarret to go

