Kortspil: Værtskab, smag og måltider

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Kompetenceområder: Måltid og madkultur

Introduktion:
Hvad er værtskab og hvad er har det af betydning? Brug scenariekortene til at åbne elevernes øjne for, hvordan smagen bliver påvirket af omkringliggende parametre. Disse parametre vil eleverne aktivt arbejde med både analytisk, æstetisk og håndværksmæssigt. Velkommen til en verden, hvor værtskabet, smagen og måltidet er i centrum. NB: Kun print-selv.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Eleverne læser introduktionsteksten om værtskab på kopiark 1.

2 Gruppearbejde: Inddel eleverne i grupper på 3, og uddel et sæt scenariekort (kopiark 2) til hver gruppe. Grupperne skal nu placere kortene *familie, venner, alene* og *i skolen* på en række på bordet foran dem og lægge de øvrige kort i en stak med billedsiden nedad. Herefter trækks ét kort fra stakken ad gangen, og sammen drøfter gruppen, hvilken af de fire kategorier, de tænker, dette kort bedst passer til - hvor passer kortet *frokost* eksempelvis bedst? Passer det bedst til *familie, venner, alene* eller *i skolen*?

Forslag til diskussionsspørgsmål:

- Hvorfor synes du/I, at disse kort matcher?
- Hvilke overvejelser havde I, da I lagde dette kort her?
- Hvorfor benytter man ikke madkasser til aftensmaden?

Sig til eleverne:" Der er ikke noget rigtigt eller forkert valg, så I skal ikke nødvendigvis blive enige. Vær åbne over for hinandens forskellige synspunkter. Måske kan kortene placeres flere forskellige steder? I så fald skal I begrunde hvorfor.
Bagefter skal vi høre om gruppernes valg og forslag til placering af kortene. Uenigheden kan derfor gøre diskussionen mere spændende/mere kvalificeret.

3 Slut spillet af med en opsamling på elevernes placeringer af kortenen.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Forslag til afrunding:

- Var der var nogen i grupperne der meget enige eller uenige?
- Hvordan kan det være at man kan opfatte værtskab så ens/forskellige?
- Måske klassen kan blive enige om nogle gode rammer for værtskab, når de spiser frokost sammen i skolen?

Forberedelser

Print elevteksten *Hvad er værtskab* eller sørg for, at eleverne kan læse den på anden vis. Fx på SmartBoard.

Print scenariekort. Vær opmæsksom på, om der printes i A4. Kortene kan med fordel printes i større format.

Se hele forløbet "Hvad er værtskab?" og få ideer til hvordan du kan bruge scenariekortene i et undervisningsforløb.

Læringsmål

- *At du mundtligt kan analysere og formidle dine overvejelser om lys, lyd, anretning, opdækning og de sociale sammenhænges betydning for måltidet.*

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål (2018) fra kompetenceområdet Måltid- og madkultur:

- Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål (vejledende mål)
- Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider (vejledende mål)

Uddybende

Værtskab - smagen af det ubevidste

Af Martha Freja Andreassen og Rasmus Petersen

Forestil dig den bedste madoplevelse, du nogensinde har haft. Var det smagen på tungen, eller erindringen om selve oplevelsen, som en vært bevidst eller ubevidst havde understøttet, der gjorde det til den bedste

madoplevelse?

Værtskab og *smag* er to parametre, der måske ubevidst hænger sammen. Det kan for nogle allerede klinge kedsommeligt, snobbet og højkulturelt. Det mener vi bare ikke, det er. Det er to parametre, der uløseligt hænger mere sammen, end vi umiddelbart går og tænker på til daglig. Den lille smag på tungen hænger ofte sammen med den store omkringliggende, kulturelle smag.

Gode eller særlige madoplevelseserindringer tænkes ofte sammen med de personer, man nød maden med, de omgivelser den blev spist i eller anretningen. Lyset, som maden blev nydt i, samtalerne eller musikken var måske også med til at sætte stemningen.

Restauranter og caféer understøtter smagen af deres mad ved bevidst at have valgt en bestemt opdækning, musik, anretning, lys og måde at sidde på. Man ser også forskellige aktører, der forsøger at bryde med det forventelige. F.eks. på blinderestauranten Unsicht-Bar i Berlin, hvor der bespises i mørke, så de fire resterende sanser kommer på overarbejde. Eller på Absalon i København, hvor fællesspisning ved store langborde udgør konceptet om ukendte fællesskaber, der kan mødes gennem maden, som i øvrigt fadserveres og sendes rundt. Eller Teater Republiques samarbejde med kokken Mette Martinussen, hvor maden nydes sammen med skuespillerne alt imens forestillingen foregår.

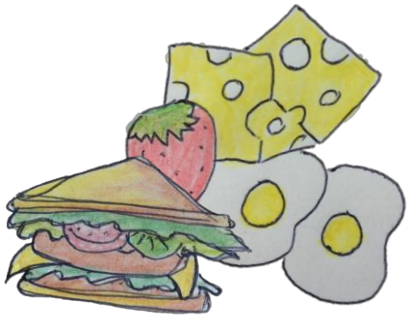
Forslag til yderligere litteratur:

- Carlsen, Helle Brønnum (2011): Mad og Æstetik. Hans Reitzels: København.
- Højlund, Susanne : Smag - et fælles anliggende: Kan læses på smagforlivet.dk
- Brunk, Lise & Møller, Per: Farvede tallerkner får demente til at spise mere: Kan læses på videnskab.dk.
- Holm, Lotte & Kristensen, Søren Tange (2014): Mad, Mennesker og Måltider. 2. udgave. Munksgaard: København.
- Hedegaard, Liselotte & Leer, Jonathan (Red.) (2017): Perspektiver på smag. Smag For Livet: Odense.

Kopiark

Kopiark:
Intro - værtskab.pdf
Kort - Værtskab.pdf

Introduktion – hvad er en vært?



Hvad er en vært?

Prøv at tænke på sidste gang, dine forældre eller bedsteforældre bød dig på mad – måske tænker du på i går eller på sidste sommer?

Hvad var særligt ved denne aften? Var det madens smag? Bordopdækningen? Lyset? Dem du spiste med?
Måske var det i virkeligheden det hele, som gjorde det til en særlig aften?
I det følgende vil vi give dig en introduktion til, hvad en *vært* er, og hvilken betydning et værtskab kan have for et måltid.

> En vært er ifølge den danske ordbog en *"(...) person eller andre som byder indbudte gæster på noget at spise eller drikke eller sørger for dem på anden måde".*

Okay – men hvordan?

En vært sørger altså for at byde sine gæster på mad og drikke – men hvordan er man en god vært? Hvordan kan værten skabe de bedste rammer for smagen af maden og drikkelsen, så gæsterne nyder den? I næste afsnit vil vi give et bud på nogle ting, man kan overveje, når man skal præsentere et dejligt måltid mad.



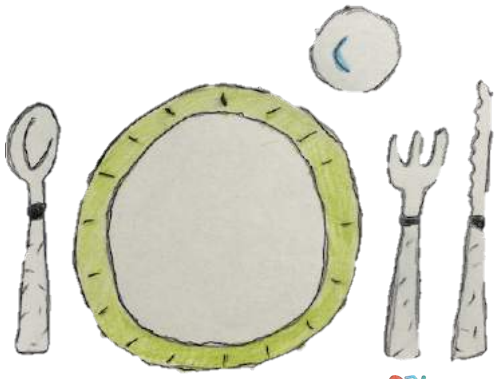
- **Lyden** – klassisk musik/pop-musik, højt/lavt, støj/ro
- **Lyset** - mørkt/lyst, rødt/hvidt, blødt/skarpt
- **Anretning** - klassisk, traditionelt/nytænkende, skål/tallerken, bestik/med fingrene
- **Opdækning** - formelt/uformelt, siddende/stående,
- **Hvordan man spiser** - alene/med andre, langborde/enkeltborde

Det lyder spændende!

Ja, lige præcis. Det er rigtig spændende. Du skal nu selv til at arbejde med værtskab.
I de kommende opgaver handler det ikke om rigtige eller forkerte valg - det handler om, at du bliver bevidst om, hvad du vælger, og at du kan begrunde dine valg som vært.

Rigtig god fornøjelse.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Tallerken og bestik

SMAG for LIVET



På bakke

SMAG for LIVET



Mørke

SMAG for LIVET



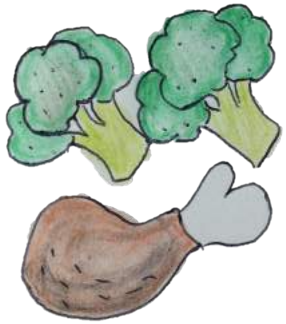
Lampe

SMAG for LIVET



Stearinlys

SMAG for LIVET



Aftensmad

SMAG for LIVET



Morgenmad

SMAG for LIVET



Med venner

SMAG for LIVET



I skolen

SMAG for LIVET



Familien

SMAG for LIVET



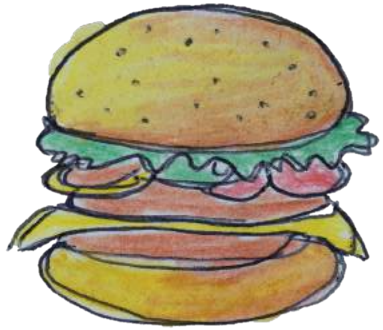
Vild musik

SMAG for LIVET



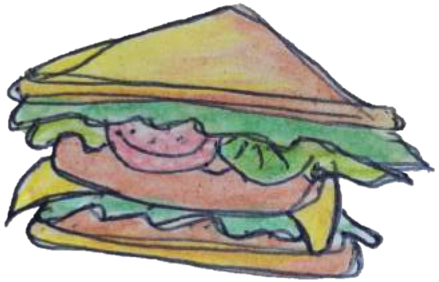
Alene

SMAG for LIVET



Burger

SMAG for LIVET



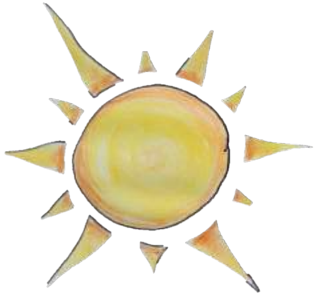
Frokost

SMAG for LIVET



Pizza

SMAG for LIVET



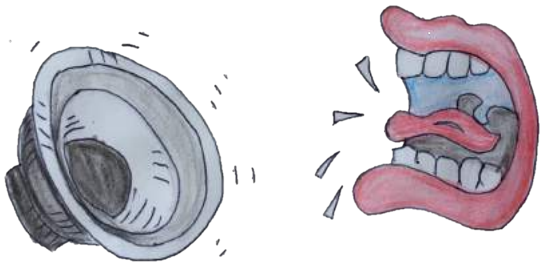
Sollys

SMAG for LIVET



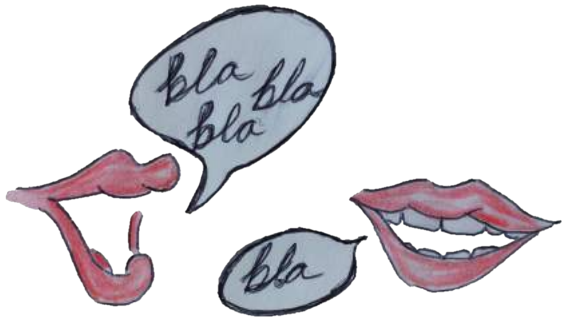
Blød lyd

SMAG for LIVET



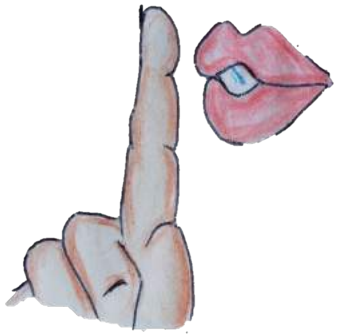
Meget lyd

SMAG for LIVET



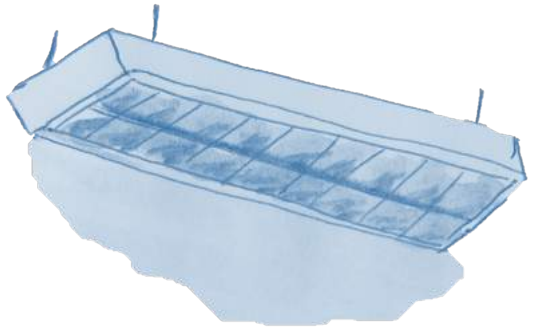
Samtale

SMAG for LIVET



Stille

SMAG for LIVET



Lysstofrør

SMAG for LIVET