Brainstorm - hvad skal innoveres?

Forfattere: Kirsten Thur
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Innovation

Introduktion:
Denne aktivitet er en efterfølger til aktivitet 1. Eleverne skal i gang med at innovere på en klassiker eller et tema. Der skal brainstormes og elevernes forforståelse for den valgte ret skal aktiveres. Der kan arbejdes innovativt på tre niveauer, og vi giver i aktiviteten en kort introduktion til niveauerne. Selve forløbet bliver dog beskrevet ud fra det første niveau, hvor man skal innoverer på Gateau Marcel.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Denne del af opgaven kan løses på flere niveauer. Er man ny i det innovative køkken anbefaler vi, at der tages udgangspunkt i en klassiker, og at hele klassen arbejder med den samme opgave. Har man et mere øvet hold, kan man rammesætte innovationsprocessen ud fra et tema og evt. råvarer, så opgaven bliver mere åben. For at processen skal lykkes, kræver det, at eleverne har et indgående kendskab til råvarernes køkkentekniske egenskaber.

I den følgende tekst er der ideer til, hvilken ramme eleverne kan arbejde innoverende inden for. Der kan også arbejdes med det samme tankekort som i aktivitet 1, hvis eleverne selv skal være med til at vælge, hvilken klassiker/tema mv., der skal innoveres på.

- Nybegynder i det innovative køkken.

Der arbejdes med en klassiker eks. Gateau Marcel. Tunmousse, Risalamande

- Lettere øvet i det innovative køkken

Her arbejdes der med et tema som jul i juni, skovbunden.

- Øvet i det innovative køkken.

Her arbejdes der blot med et tema og et udvalg af råvarer. Et tema kunne være guleroden som råvarer, efterår, eller en opgave hvor man skal lave noget, som ligner efterårets skovbund.

Når der er fundet et tema eller en klassiker, der skal innoveres på, skrives dette ind i elevarket som du finder her. I Kirstens tilfælde er det en Gateau Marcel.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2	Nu skal elevernes egen forforståelse for retten eller temaet aktiveres. Hvis I arbejder på nybegynderniveau, udfylder I punkt 1-3 i fællesskab på klassen. Punkt 4 skal udfyldes individuelt. Her skal elevernes forforståelse for retten aktiveres. Lad eleverne videndele i små grupper eller med en makker omkring spørgsmål 4 I er nu klar til at gå videre til aktivitet 3

Læringsmål

Forløbet *Innovation i køkkenet* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation.
- Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
- Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder .
- Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.

Målene er gældende for hele forløbet.

Kopiark

Kopiark:
Brainstorm aktivitet 1.pdf

Forløb: Innovation i køkkenet
Forfatter: Kirsten Thur.
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen, Eva Rymann

SMAG for LIVET

1 Brainstorm - Find et tema eller en ret du ønsker at innovere på.



Er det første gang du skal arbejde innoverende i køkkenet er det en god ide at tage udgangspunkt i et kendt produkt.

2.Hvilket tema arbejder jeg inden for?



3. Hvilket mål arbejder jeg mod?

4. Aktivering af forforståelse/hurtig skriv:



1. Hvilket kendskab har jeg til retten?
2. Hvad er rettens historie?
3. Hvilke minder bringer retten frem hos mig?