Ærtesuppe med kammusling og madanmeldelser

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen, Ole G. Mouritsen, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen, Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Kammusling

Introduktion:
Kammusling kan spises rå, f.eks. med lidt sojasauce og som sashimi eller sushi. Den kan også steges eller pocheres. Ofte serveres kammusling med ærter, når de er i sæson. I denne aktivitet skal eleverne tilberede en ærtesuppe med kammusling. Efterfølgende skal eleverne lave en anmeldelse af retten.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Introduktion:**

Tal om, hvordan kammusling kan tilberedes.

- I hvilke retter har I smagt kammusling? Hvordan var den tilberedt?
- Har I selv prøvet at anvende kammusling i en ret?
- Hvorfor egner kammuslingen sig godt i denne ret?
- Hvilket tilbehør egner sig godt til kammusling?

2 **Tilberedning af ærtesuppe med kammusling:**

Lad eleverne tilberede retten efter denne opskrift. Opskriften er til 4 personer.

For at skabe variation i supperne og større mulighed for kreativ udfoldelse, kan I anvende denne opskrift, hvor eleverne selv udvikler en ærtesuppe med kammuslinger.

3 **Smag på ærtesuppen og skriv anmeldelser:**

Eleverne skal nu servere deres ærtesuppe for en anden elev på holdet, som skal smage på retten og efterfølgende skrive en madanmeldelse af retten.

Beskæftigelse med anmeldelsesgenren:

Hvis eleverne ikke har beskæftiget sig med anmeldelsesgenren før, kan I inden anretning og servering af retten, drøfte, hvordan man kan skrive en god anmeldelse:

- Har I læst nogle anmeldelser før?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- Hvad har I læst anmeldelser af? Ja, fx af restauranter, film, koncerter, hoteller...
- Hvem skrives anmeldelser til? Hvad skal læseren få ud af at læse anmeldelsen? Hvad kan man bruge en anmeldelse til?...
- Hvad vil I mene, er en dårlig anmeldelse?
- Hvad er en god/brugbar anmeldelse?

Elevernes smagsoplevelse skal i anmeldelsen vurderes både professionelt og personligt. Eleverne skal derfor tage udgangspunkt i deres viden om mad, smag, fødevaren, håndværk samt vurdere, hvilke øvrige forhold der har påvirket deres oplevelse af at spise retten – *eksempelvis forventninger til smag, økonomi m.m.*

En god anmeldelse karakteriseres ved at være informerende, vurderende, underholdende og indeholde kreativt sprogbrug. Eleverne kan med fordel blive bedt om at medtænke følgende tre fokuspunkter i deres skrivning:

En god anmeldelse kan bestå af følgende:

1. **En titel, der fanger**
2. **En beskrivelse af retten:** Hvor fagbegreber om smag inddrages til at beskrive oplevelsen, fx kvalitetsvurdering, tekstur, grundsmage, aroma, håndværk, vurdering af madens æstetiske udtryk, anretning m.m.
3. **En professionel og personlig vurdering af den samlede smagsoplevelse:** En afslutning, hvor de vigtige punkter trækkes frem, og der gives en samlet vurdering af retten.

Det kan være en god idé at bede eleverne om at notere stikord til smagsoplevelsen med retten, imens de smager. Det er væsentligt, at de får god tid til at smage og skrive ord ned, som kan fastholde deres indtryk og oplevelse og støtte dem i den efterfølgende skriveproces.

Byt anmeldelser og læs hinandens anmeldelser. Lad eleverne giv feedback i forhold til de tre fokuspunkter.

4 **Find en ret med kammusling:**

Undersøg retter med kammusling. Er der retter i Gastronombogen eller på nettet, hvor kammuslinger anvendes? Lad eleverne finde en opskrift eller selv finde på en ret, som de vil tilberede med kammusling. Bed eleverne om at tage et foto af retten og lad dem præsentere retten og deres overvejelser for holdet.

Læringsmål

Forløbet *Kammuslingen- det møreste og blødeste kød* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion, vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
- Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- Eleven kan anvende almindelige materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og 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 gælder for hele forløbet.

Kopiark

Kopiark:
Opskrift_ Ærtesuppe med kammusling.docx_.pdf
Opskrift_ Ærtesuppe med kammusling selvvalgte ingredienser.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Ærtesuppe med kammusling



Denne ret er designet ud fra en viden om, at grønne ærter indeholder frit glutamat og kammuslinger frit adenylat. Dette er basis for en meget kraftig umami-synergi, som forstærkes yderligere af den anvendte grøntsagsfond. Desuden er der god kokumi fra hvidløg.
Retten kan gøres helt vegetarisk ved at erstatte kammusling med dampede portobellosvampe, som tilfører umami-synergi til de grønne ærter.

Ingredienser:

2 store løg
1 kg små, friske eller frosne ærter
3 fed hvidløg
4 dl grund-urtebouillon
2 dl mælk
Neutral olie
Salt, tangsalt, peber
4 store kammuslinger
Tørret sukkertang eller vingetang

Fremgangsmåde:

1. Hak løg og hvidløg groft, og klar dem i olie i en gryde.
2. Fratag 3 spsk ærter, der senere lægges hele i suppen.
3. Tilsæt grund-urtebouillon, og kog i ca. 5 min.
4. Bland herefter ærterne i, og kog op.
5. Blend det hele, og smag til med salt, tangsalt og peber. Tilsæt eventuelt mere mælk for at få den ønskede konsistens.
6. Bland de hele ærter i.
7. Rist kammuslingerne ganske kort på begge sider på en tør, varm pande.

Servering:

Servér suppen i tallerkner med en kammusling lagt ned oven i suppen, og drys lidt tørret tang over.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Ærtesuppe med kammusling



Ingredienser:

små, friske eller frosne ærter

dl grund-urtebouillon

kammuslinger

Fremgangsmåde:

Servering:

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv