Idegenerering og en kreativ æble-ret

Forfattere: Kirsten Marie Pedersen, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Thomas Brahe, Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Æbler, Krydderier
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed, Madlavning



Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne arbejde kreativt og innovativt med madlavning og handle på de idéer, som opstår i køkkenet. De skal undersøge æblets smag og anvendelsesmuligheder ved at eksperimentere med æblet, forskellige tilberedningsmetoder samt ét udvalgt krydderi/råvarer, og herigennem udvikle en kreativ æble-ret.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Eleverne bevarer deres grupper fra aktivitet 2.

2 **Introduktion og idegenerering:**

Introducér opgaven for eleverne: De skal i samarbejde udvikle en ny kreativ og/eller innovativ æbleret, hvor de kombinerer æblet med den udvalgte smag (valgt i aktivitet 2).

I skal nu opfinde jeres egen ret, hvori æblet indgår. I har i gruppen udvalgt den smag/det krydderi, som I synes, at æblet smagte mest interessant/godt/lækkert sammen med. Dette skal indgå sammen med æblet i jeres ret. I skal derfor bruge al jeres viden om madlavning og smag til at udvikle, eksperimentere og udvikle en ret, for retten skal jo også komme til at smage godt. Hvad skal I overveje, hvis I gerne vil lave velsmagende mad..?

3 Bed eleverne om at tage æbler og den valgte smag/det valgte krydderi frem og sætte sig sammen med deres gruppe.

4 Uddel kopiark 1 til hver elev. Det er vigtigt, at eleverne noterer deres navn øverst på kopiarket, da de senere skal bytte kopiark med andre elever.

I første kolonne skal de notere, hvilket krydderi/smag, de hver især har valgt. I anden kolonne skal de individuelt begrunde, hvorfor de har valgt at sammensætte æblet med den pågældende smag. *Hvordan smager æblet? Hvad bidrager denne smag med til æblet?* De må gerne smage samtig med, at de udfylder arket.

5 Eleverne kan nu lave en idégenerering for at få idéer til æble-retten. Kopiark 1 anvendes ligeledes til dette. I feltet *"Min idé"* skriver eleverne nu individuelt på én idé til æble-retten.

Forslag til læreroplæg:

"I skal nu skrive på én idé, hver især. Der er ikke noget, som er forkert på dette stadie, I skal blot slippe kreativiteten løs og lave en idébank. I kan overveje, hvilke retter, som æblet og den pågældende/ valgte smag/ krydderi normalvis anvendes i, og så forsøge at tænke på, hvor det så slet ikke anvendes – måske kan dét give nogle idéer. Og måske har I slet ikke en konkret idé endnu, og så er det også helt ok. Så kan I fx blot skrive, at I overvejer en dessert… Pointen er, at I skal forsøge at brainstorme og bruge hinandens idéer. I skal derfor prøve at tænke bredt og få mange idéer på bordet. Senere i dag skal vi så forsøge at snævre alle idéerne ind og gå videre med én ide, som måske er en sammenblanding af flere tidligere idéer…"

6 Når tiden er gået, skal eleverne bytte papir med deres makker (kopiark 1). Alle sidder dermed igen med et nyt kopiark. Nu skal eleverne så videreudvikle på den idé, som de har fået fra deres makker.

Fortæl eleverne, at det handler om, at man fra starten er positivt stemt over for den idé, som man læser. Man skal forsøge at brainstorme videre på idéen.

	Under *"Første videreskrivning på idéen"* tilfører man sine idéer.
7	Papirerne (kopiark 1) sendes nu retur igen, og hermed videreudvikler man på sin egen oprindelige idé på baggrund af de idéer, ens makker har tilført. Øvelsen stopper herefter.
8	Bed nu eleverne om at præsentere en opsummering af idéen for hinanden i gruppen – et papir af gangen (kopiark 1). Efter præsentationen skal de diskutere og overveje, om idéen passer til den opgave, som er stillet, og de skal overveje, hvorvidt idéen er realistisk i forhold til både tid og økonomi. Når de har diskuteret dette, skal de finde på 5 ord, som kan opsummere retten. De 5 stikord indskrives nederst på i kopiarket.
9	Bed eleverne om at diskutere, hvilken idéer, de skal gå videre med. Måske viste en af idéerne sig at være mest interessant eller realistisk, eller måske kan de kombinere nogle af idéerne. Pointen er, at de kan snævre idéerne ind til én ret.
10	Bed eleverne om at diskutere, hvilken smagsoplevelse, som de gerne vil have, at deres ret skal give den, der smager.
11	**Udvikling af opskrift:** Bed eleverne om at forsøge at udforme en skitse til en opskrift (kopiark 2) og skrive en indkøbsliste (kopiark 3).
12	Eksperimentér i køkkenerne, og udvikl æbleretterne. NB! Hvis eleverne ikke er vant til at eksperimentere, kan læreren engang imellem bede eleverne om at stoppe op og stille dem et konkret spørgsmål, som de skal diskutere i 2 minutter, indtil et stopur ringer, og de igen kan arbejde videre. Se forslag til spørgsmål: *"Nu skal i gå i gang med at føre jeres idéer ud i livet ved at eksperimentere med de fødevarer, som I har bestilt. Det er vigtigt, at I ikke blot følger jeres opskrifter og er ureflekterede. Jeres opskrifter er kun en skitse til, hvordan I forestiller jer, at jeres ret kan tilberedes, så det er vigtigt, at I hele tiden diskuterer, hvad I kan gøre, og hvorfor I vælger at gøre, som I gør. Diskuter hele tiden smagsoplevelserne og smag til. Husk at notere de tilsatte mængder i opskriften undervejs."* Spørgsmål, der kan stilles undervejs i processen: • Hvilken konsistens, ønsker I, at retten skal have? • Hvilke grundsmage, skal indgå i retten? • Hvilken smagsoplevelse skal retten give? • Hvordan skal retten anrettes så man får lyst til *at spise den med øjnene*?



13 Bed eleverne om at diskutere resultatet/den færdige ret.

Forslag til spørgsmål:

- Hvad tænker I, at kalde retten?
- Hvilket måltid kan retten indgå i?
- Hvordan synes I, at samspillet mellem æblet og den valgte smag virker i jeres ret?
- Hvilken smagsoplevelse får man? Stemmer den overens med jeres tanker forud?
- Hvilke ændringer foretog I undervejs i forhold til den oprindelige idé?
- Hvad vil I gøre anderledes næste gang, I tilbereder retten?
- Hvilke ændringer skal I foretage i opskriften.

14 Præsentér jeres retter for klassen. Eleverne kan tage udgangspunkt i nogle af de ting, som de diskuterede forinden.

Forslag til præsentation:

- Hvad tænker I, at kalde retten?
- Hvilket måltid kan retten indgå i?
- Hvordan synes I, at samspillet mellem æblet og den valgte smag virker i jeres ret?

- Hvilken smagsoplevelse får man? Stemmer den overens med jeres tanker forud?
- Hvilke ændringer foretog I undervejs i forhold til den oprindelige idé?
- Hvad vil I gøre anderledes næste gang, I tilbereder retten?
- Hvilke ændringer skal I foretage i opskriften?

15 Split grupperne op, og sæt dem sammen med én fra hver gruppe. Disse grupper sidder nu sammen og smager på retterne, imens de forsøger at sætte ord på smagsoplevelserne. Beskriv retternes smag med alle sanser, som da i smagte på æblet i aktivitet 2.

16 De oprindelige grupper mødes nu igen og deler den viden/respons, som de fik fra de øvrige elever.

17 Grupperne tilpasser nu opskrifterne ud fra deres erfaringer i madlavningsprocessen og den respons, som de har fået.

18 Del opskrifterne og/eller billeder af retterne med os i Smag for Livet på ***#smagforlivet,*** på skolens/klassens hjemmeside eller andet sted, hvor det giver mening for netop jer, at formidle jeres viden om æbler og kreative æble-retter.

Forberedelser

NB! Denne aktivitet kan typisk være delt over to undervisningsgange, idet eleverne skal udtænke en ret, som de først kan udvikle og tilberede gangen efter.

Print kopiark 1 – ét til hver elev.

Print kopiark 2 og kopiark 3 – ét til hver gruppe.

Indkøb: Eleverne skriver indkøbslister.

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne arbejde kreativt og innovativt med madlavning og handle på de idéer, som opstår i køkkenet. De skal undersøge æblets smag og anvendelsesmuligheder ved at eksperimentere med æblet, forskellige tilberedningsmetoder samt ét udvalgt krydderi/råvarer, og herigennem udvikle en kreativ æble-ret. Eleverne kan skabe nye, innovative retter eller videreudvikle på en eksisterende æble-ret.

- At du kan eksperimentere med æbler og æblets smag.

- At du kan udvikle en kreativ æble-ret, hvor du kombinerer æblet med andre råvarer.
- At du kan skrive en opskrift og en indkøbsliste
- At du kan undersøge, hvad der sker med æblets smag, når det tilberedes og kombineres med øvrige krydderier/krydderurter/råvarer.
- At du kan vurdere, hvilke justeringer, som du vil foretage, næste gang du skal tilberede retten og tilpasse opskriften.

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Kompetenceområdet *Fødevarebevidsthed*

Råvarekendskab:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleverne har viden om råvaregruppers smag og anvendelse

Kompetenceområdet *Madlavning*

Madlavningens mål og struktur:

- Eleven kan udvikle opskrifter

Smag og tilsmagning:

- Eleven kan tilsmage og krydre maden
- Eleven har viden om tilsmagning og krydring

Madens æstetik:

Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1. Aktivitet 3. (Layoutet).pdf
Kopiark 2. Aktivitet 3. (Layoutet).pdf
Kopiark 3. Aktivitet 3. (Layoutet).pdf

SMAG for LIVET

Idégenerering

Mit navn:	
Hvilket krydderi/ smag er valgt?	
Min begrundelse for valget	
Min idé	
Første videreskrivning på idéen	
Anden videreskrivning på idéen	
5 stikord i fællesskab	

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Rettens navn:

Opskriftsforfattere: _____

Ingredienser:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Indsæt billede…

Fremgangsmåde:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Indkøbsliste:

Navne på gruppemedlemmer: _____

Ingrediens: *fx mælk*	**Mængde:** *½ L*
Mælk og æg	
Frugt og grønt	

Ingrediens: *fx mælk*	**Mængde:** *½ L*
Kød og fisk	
Andet	