

Dette bilag er en del af undervisningsforløbet Molekylær gastronomi på emu.dk udarbejdet af FGU Midt- og Østsjælland for Børne- og Undervisningsministeriet, marts 2023.

Molekylær gastronomi

Dansk – ugeplan og opgaver

Dette dokument indeholder:

- Introduktion af forløbet og mål for forløbet
- Ugeplan for forløbet i danskundervisningen
- Tekst og elevopgaver om molekylær gastronomi
- Tekst og elevopgaver om menubeskrivelser
- Opgave om invitation
- Opgaver til festmenu
- Opgaver til værtskab

Introduktion til eleverne

I skal i køkkenet i en periode arbejde med molekylær gastronomi, som egentligt vil sige, at man tilføjer kemi til forskellige tilberedningsteknikker. I molekylær gastronomi bruger man forskellige tilsætningsstoffer for at skabe anderledes smage og konsistenser, ligesom retterne også kan ligne noget helt andet, end det, de giver sig ud for at være.

I den danskfaglige del af forløbet skal I bl.a. arbejde med at få kendskab til forskellige fagord, ligesom I skal arbejde med, hvordan man kan udforme en menu, så retterne bliver beskrevet på en interessant og anderledes måde.

Mål

I kommer i forløbet til at arbejde med følgende mål i dansk:

- At lytte aktivt og følge op med spørgsmål
- At anvende danskfaglige begreber
- At læse for at gøre, dvs. at læse med et specifikt praksisrettet handlingsformål
- At producere en sammenhængende tekst tilpasset formålet
- At samle stof og disponere det til en færdig tekst
- At bruge it og multimodale medier til informationssøgning og formidling.

Ugeplan for forløbet i danskundervisningen

Uge 1

- Se logbøger igennem
- Forskellige menuforslag, derefter forsøg på at undersælge eller oversælge en ret, fx hakkebøf med bløde løg
- Fagord. Vi arbejder med, hvad ord som lecitin, malto og agar agar betyder, samt om de forskellige teknikker sfærifikation, gelering, emulgering, suspension, og transformation. (Ordets betydning, slå det op, udtale, hvad bruges det til?)
- Fyldord, fx tilsmagt med..., tilberedt med...
- Menu på skrift – opsætning, formulering mm. – sent i processen
- Manus til film (præsentation af menu) – sent i processen

Uge 2

- Fagord (ordets betydning, slå det op, udtale, hvad bruges ingrediensen til?) Agar agar og lecitin
- Fyldord, fx tilsmagt med..., tilberedt med...
- Forskellige menuforslag, derefter forsøg på at undersælge/oversælge en ret, fx hakkebøf med bløde løg. Hvordan kan man lave menubeskrivelser, der pirrer sanserne?
- Vi begynder så småt at tale om, hvordan man kan lave en videopræsentation af de forskellige retter.
- Vi begynder at skrive menutekster og kigger på, hvordan man kan lave layout til en menu.

Uge 3

- Fagord. Vi arbejder med at lave en mini-ordbog til molekylær gastronomi, hvor vi laver små forklaringer til de forskellige fagord.
- Forskellige menuer og forsøg med at undersælge og oversælge en ret
- Vi taler om, hvordan man layouter en menu, og hvordan den kan præsenteres.
- Vi laver en invitation til den afsluttende middag

Uge 4

- Vi laver menuerne færdige med tekst og layout
- Vi taler om, hvordan retterne kan præsenteres, herunder værtskab
- Vi laver miniordbogen om molekylær gastronomi færdig.

Uge 5

- Vi laver trykte udgaver af menuerne
- Vi øver præsentationer af menuerne og filmer disse.
- Vi laver præsentationsfilmene færdig.
- Vi afrunder forløbet og laver en trykt udgave af miniordbogen, så den er klar til Åbent Hus

Ordkendskab til molekylær gastronomi

Find en tekst til eleverne på fx nettet, som handler om "molekylær gastronomi".

Opgave 1 - Ordkendskab

- Kig på de markerede ord i teksten molekylær gastronomi.
- Snak derefter om, hvad I tror de betyder.
- Undersøg derefter betydningen af ordene herunder. I kan bruge skemaet nedenfor til at skrive oplysningerne ind i. I kan evt. dele ordene ud mellem jer, så alle ord bliver dækket. Del skemaerne med oplysninger om ordene, i samarbejdsområdet.

Slå de markerede ord op på internettet og besvar spørgsmålene.

1. Kig på ordet **Agar agar**.

- Prøv at skrive det ind på google. Hvad får du at vide om det?
- Hvad betyder ordet?
- Hvad bruger man ingrediensen til?
- Kan du finde et eksempel hvor ingrediensen er blevet brugt? Find også gerne et billede af et færdigt produkt hvor tilsætningsstoffet har været brugt.

2. Kig på ordet **lechitin**.

- Prøv at skrive det ind på google. Hvad får du at vide om det?
- Hvad betyder ordet?
- Hvad bruger man ingrediensen til?
- Kan du finde et eksempel hvor ingrediensen er blevet brugt? Find også gerne et billede af et færdigt produkt hvor tilsætningsstoffet har været brugt.

3. Kig på ordet **malto**.

- Prøv at skrive det ind på google. Hvad får du at vide om det?
- Hvad betyder ordet?
- Hvad bruger man ingrediensen til?
- Kan du finde et eksempel hvor ingrediensen er blevet brugt? Find også gerne et billede af et færdigt produkt hvor tilsætningsstoffet har været brugt.

4. Kig på ordet **sfærifikation**.

- Prøv at skrive det ind på google. Hvad får du at vide om det?
- Hvad betyder ordet?
- Hvad vil det sige, at man laver en sfærifikation?
- Kan du finde et eksempel hvor **sfærifikation** er blevet brugt? Find også gerne et billede af en ret hvor metoden har været brugt.

5. Kig på ordet **geling**.
- Prøv at skrive det ind på google. Hvad får du at vide om det?
 - Hvad betyder ordet?
 - Hvad vil det sige, at man laver en gelering?
 - Kan du finde et eksempel hvor gelering er blevet brugt? Find også gerne et billede af en ret hvor metoden har været brugt.
6. Kig på ordet **emulgering**.
- Prøv at skrive det ind på google. Hvad får du at vide om det?
 - Hvad betyder ordet?
 - Hvad vil det sige, at man laver en emulgering?
 - Kan du finde et eksempel hvor emulgering er blevet brugt? Find også gerne et billede af en ret hvor metoden har været brugt.
7. Kig på ordet **suspension**.
- Prøv at skrive det ind på google. Hvad får du at vide om det?
 - Hvad betyder ordet?
 - Hvad vil det sige, at man laver en suspension?
 - Kan du finde et eksempel hvor suspension er blevet brugt? Find også gerne et billede af en ret hvor metoden har været brugt.
8. Kig på ordet **transformation**.
- Prøv at skrive det ind på google. Hvad får du at vide om det?
 - Hvad betyder ordet?
 - Hvad vil det sige, at man laver en transformation?
 - Kan du finde et eksempel hvor transformation er blevet brugt? Find også gerne et billede af en ret hvor metoden har været brugt.

Billede	Beskrivelse
Indsæt billede her	<p>Fagord, fx agar agar</p> <p>Hvad får du at vide om det?</p> <p>Hvad betyder ordet?</p> <p>Hvad bruger man ingrediensen til?</p>

Billede	Beskrivelse

Menubeskrivelser

Menu 1

Forretter

Gamberoni e funghi trifolicati

Kæmperejer, champignon, løg og cherrytomater stegt i olivenolie, hvidløg og chili. 99,-

Carpaccio Manzo

Tynde skiver af oksemørbrad på bund af rucolasalat, trøffelolie og høvlet grano padano ost. 109,-

Bresaola con Buffalo Ruccola

Bøffelmozzarella på kalve bresaola. Toppet med olivenolie og havsalt. 119,-

Cocktail di Casa

Husets avocado- og rejecocktail. 89,-

Hovedretter

Petit di pollo

Unghanebryst med rejer i piperade sauce. 199,-

SCALOPPINA GORGONZOLA

Skiver af kalvemørbrad med gorgonzolasauce. 229,-

RIB-EYE, 350 GR.

Flammegrillet rib-eye. 279,-

FILETTO DI CASA, 250 GR.

Flammegrillet oksemørbrad. 259,-

madaglione Alla Rustica, 250 GR.

Flammegrillede oksemørbrad medaljoner. 259,-

FLAT IRON STEAK, 300 GR.

Flammegrillet flat iron steak.

Menu 2

Forretter

Månedens menu forret, Kr. 92

Klassisk rejecocktail med rejer, asparges, dild og citron, Kr. 97

Tatar med estragonmayo, rå æggeblomme, karse og sprødt, Kr. 116

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

Stegeretter fra det gode køkken

Flamberet peberbøf af oksemørbrad serveres med dagens garniture og kartoffel samt pebersauce (min. 2 couv.), Kr. 350

Månedens menu hovedret, Kr. 324

Bøf bearnaise af rib eye 300 gr. med håndskårne pommes frites samt sauce bearnaise, Kr. 324

Wienerschnitzel af mørt kalveinderlår med pommes sauté, fine ærter og skysauce, Kr. 223

Dagens fisk - spørg venligst betjeningen, Dagspris

Desserter

Månedens menu dessert, Kr. 92

Hjemmelavet is med marcipan, hasselnødder og chokoladestykker serveres med bærcoulis og friske frugter, Kr. 101

Pandekager med vaniljeparfait, chokoladesauce og årtidens frugter, Kr. 101

2 stk. hjemmelavet kransekage, Kr. 48

Crepes Suzette - flamberes ved bordet - serveres med vaniljeis (min. 2 couv.), Kr. 138

Menu 3

Stegt torsk

Kål, ærter og cremet fiskesauce

175 kr. pr. person

Stegt kalv

Jordkokker, ramsløg og kalvehalesauce

Kartoffel garniture

295 kr. pr. person

Rabarber

Vanilje, fløde og sprødt

Menu 4

Sprød kartoffel med løgrom
Rå rejer & ristet brød
Muslingebolle med kammusling
Rødbede & 100 års balsamico
Granbarksost & trøffel
Stikkelsbær & Oscietra Caviar
Østers, agurk & korianderfrø
Søpindsvin med gule beder & græskar
Pighvar i enebærbusk
Jomfruhummer fra Læsø med Ponzu
Kalvebrissel med trøffel & Karl Johan
Løg med kombu & Vin Jaune
Lam med morkler og spidskål
Hvide ribs med hyldeblomst
Blomme med skovmærke & hybenrose
Nordisk vanilje
Frossen canelé
Syltede grankogler

Menu 5

Forretter

Tartelet med høns og jordskokker 97,-
Dagens suppe 89,-
Krabbesalat med rugbrødsfritter 99,-

Hovedretter

Dagens fisk, Dagspris

Børnefisk med fritter og remoulade 99,-

Hakkebøf af friskhakket okse fra Himmerland med bearnaisesauce, pommes frites og ærter 199,-

Hakkebøf af friskhakket okse fra Himmerland med bløde løg, kartofler, spejlæg og skysovs 199,-

Wienerschnitzel med pommes sautées, ærter og skysovs 209,-

Kalvelever med bløde løg, bacon, champignon og flødesauce 199,-

Flæskesteg af Glumsø gris med hvide og brunede kartofler og rødkål 199,-

Paprika gryde med oksekød, cocktailpølser, bacon og svampe i flødesovs, serveres med kartoffelmos 209,-

Desserter

Pandekager med is 89,-

Gammeldags æblekage med crumble 89,-

Citron fromage med rugbrødscrumble 89,-

Is med chokoladesauce 79,-

Kransekage 39,-

Opgaver til menubeskrivelser

Opgave 1 - forskelle på menuer

Kig på de forskellige menuer på den foregående side. Snak derefter på holdet om følgende:

1. Hvordan adskiller menuerne sig fra hinanden?
2. Hvilke restauranter tror I, der er tale om?
3. Hvad siger beskrivelserne om de retter, som man får serveret?
4. Hvilken menu ville I helst bestille fra? Hvorfor?
5. Hvordan opfatter I de forskellige menubeskrivelser?

Opgave 2 - tillægsord

Tillægsord er de ord, som man lægger til navneordene, for at beskrive dem. Man kan også kalde dem beskrivende ord.

Tillægsord er gode at bruge, når man skal lave menubeskrivelser, da man kan gøre en menu mere spændende og lækker, bare ved at tilføje nogle tillægsord.

1. Find sammen på holdet så mange tillægsord, som I kan og skriv dem ind i samarbejdsområdet.
2. Kig bagefter på sætningerne i skemaet herunder. Tal sammen om, hvordan man kan gøre sætningerne mere spændende eller beskrivende.
3. Prøv at skrive sætningerne igen, men brug en masse tillægsord, så de bliver meget beskrivende og mere spændende. I må gerne arbejde sammen om opgaven.
4. Hvad gjorde det ved sætningerne, at I bruge en masse tillægsord?

Sætning	Sætning med tillægsord
Vi skal spise aftensmad.	
De har jakker på, fordi det er koldt.	
Solen skinner.	
Niclas spiser havregryn med mælk hver morgen.	

Sætning	Sætning med tillægsord
Til påske får alle børnene påskeæg af chokolade.	
Lone har hår og øjne.	
Der er travlt i køkkenet lige inden spisetid.	
Solen skinner og det er varmt.	

Opgave 3 - flere tillægsord

Nu har I fundet tillægsord og forsøgt at omskrive nogle sætninger. Nu skal I på jagt efter tillægsord på skolen.

1. Gå rundt i kantinen, på gangen eller udearealerne og find så mange tillægsord I kan.
2. Tag et billede med jeres mobiltelefon, der viser ordet eller skriv det ned på et stykke papir.
3. Læg ord eller billeder ind i OneNoten Molekylær gastronomi i Samarbejdsområdet.
4. Bagefter kigger vi i fællesskab på de ord, som I har fundet:
 - a. Er det et tillægsord? Hvorfor/hvorfor ikke?
 - b. Hvilken ting beskriver det?
 - c. Hvorfor valgte du det ord?
5. Til sidst kigger vi på listen over tillægsord fra opgave 2. Skal der tilføjes flere ord til listen?

Opgave 4 - forskellige formuleringer

Ugemenuen nedenfor kunne være noget, man kunne finde i en kantine på en arbejdsplads. I skal nu arbejde med formuleringerne i menuen.

1. Hvad tænker I, når I læser ugemenuen?
2. Får I lyst til at spise retterne?
3. Hvordan kan man gøre retterne mere indbydende vha. formuleringer?
4. Prøv at skrive nogle nye formuleringer til den samme ret. Hvilken forskel gør det?

Eksempel på ugemenu

Nuværende menu	Ny menu
Mandag: Hakkebøffer med bløde løg og brun sovs Hertil kogte kartofler	
Tirsdag Tomatsuppe med hjemmebagt flute	
Onsdag Boller i karry med ris Hertil grøn salat	
Torsdag Madpandekager med hakket oksekød, spinat og rosiner	
Fredag Grøntsagslasagne Hertil hjemmebagt brød	

Opgave om invitation

Invitationer er selvfølgelig ikke kun intern kommunikation, da man i mange tilfælde indbyder folk udefra, fx ved receptioner, informationsmøder og butiksåbninger.

Nu skal du tænke kreativt for at gøre invitationen så indbydende som muligt. Men tonen skal passe til begivenheden og som altid til modtagergruppen.

Oplysninger, som skal med:

- Vi fejrer ... (*anledning*)
- med en reception (*type arrangement*)
- for virksomhedens ansatte (*for hvem*)
- på Lokalkroen (*sted*)
- fredag d. 12.3.14 kl. 14-17 (*tid*)
- med underholdning og taler (*program*)
- og højt smørrebrød og øl og vin (*servering*)
- tilbagemelding senest 8.3.14 (*tilbagemelding om deltagelse*)
- Vi glæder os til ... (*afsluttende hilsen*)

Opgaver til festmenu

Opgave 1 - Målgruppe

En målgruppe er den gruppe personer, man henvender sig til med et givet tilbud, service eller budskab. Når man planlægger en menu skal man derfor planlægge den efter, hvilken målgruppe man gerne vil have til at spise retterne.

Herunder finder I en liste over forskellige målgrupper og en lille opgave dertil.

Hvad kendetegner disse målgrupper?

- Småbørn
- Teenagere
- Ældre uden appetit
- Vegetarer
- Diabetikere
- Andre målgrupper?

Opgave 2 - Hvad skal vi spise?

Nu skal I have skrevet den menu ned, som I skal servere for gæsterne.

1. Gå ind i Word og tryk på Ny
2. Søg derefter på MENU i skabelonerne og se, hvad der dukker op. Er der nogle skabeloner, I synes om?
3. I fællesskab vælger vi den skabelon, som menuen skal skrives på.
4. Derefter beskriver vi de retter, som gæsterne skal spise, tjekker menuen efter for stavefejl og ser hvordan opsætningen ser ud.
5. Det færdige resultat lægges i OneNote.

Opgaver til værtskab

Opgave 1 - Det gode værtskab

Skriv de manglende ord

1. Det gode _____ omfatter blandt andet at tage godt imod gæsten.
2. De første _____ er vigtige for, hvordan gæsten føler sig modtaget.
3. En god præsentation af maden er med til at skabe _____ hos gæsten.
4. I farvel-situationen får du mulighed for at opfange, hvis gæsten har været _____.
5. At være nærværende vil sige, at du retter al din _____ mod gæsten.

20 ord, forventninger, opmærksomhed, utilfreds, værtskab

Opgave 2 - Præsenter en ret

(Her indsættes 6 billeder af flotte retter, som kan findes på internettet. Alternativt kan læreren indsætte billeder af retter, som eleverne selv har lavet i deres forøb)

- Vælg en af de retter, du kan se på billederne.
- Åbn en side i OneNote
- Indsæt billedet af retten.
- Skriv i stikord, hvilke råvarer, du kan se, retten består af.
- Kig på de enkelte råvarer. Noter hvilken tilberedningsmetode det ser ud til, der er brugt. Hvis du ikke kan afgøre det helt sikkert, skal du notere de muligheder, du mener, er sandsynlige. Fx kan du ikke se, om en grøntsag er dampet eller kogt, men du har måske viden om, hvad der er mest sandsynligt.

Opgave 3 - Træn dit værtskab

1. Vælg en frokostmenu fra skolens kantine.
2. Tag et billede af menuen, og indsæt billedet i OneNote
3. Skriv i stikord, hvilke råvarer, retten består af.
4. Noter for hver råvare, hvordan den er tilberedt. En beskrivelse kunne fx være: Kogte kartofler, stegte sejfileter, opbagt persillesauce.

Miniordbog om molekylær gastronomi

I starten af forløbet stiftede I bekendtskab med nogle ord for teknikker man bruger, når man arbejder med molekylær gastronomi. I skal nu lave jeres miniordbog færdig, så den kan bruges som opslagsværk for andre, der gerne vil arbejde med molekylær gastronomi.

Ordbogen skal være klar til åbent hus d. 7/5, så de gæster, der besøger skolen, kan se den.

Billede	Beskrivelse
Indsæt billede her	Agar agar Hvad betyder ordet? Hvad bruger man ingrediensen til?
Indsæt billede her	Lechitin Hvad betyder ordet? Hvad bruger man ingrediensen til?
Indsæt billede her	Malto Hvad betyder ordet? Hvad bruger man ingrediensen til?
Indsæt billede her	Gelering Hvad betyder ordet? Hvad bruger man ingrediensen til?

Billede	Beskrivelse
Indsæt billede her	Emulgering Hvad betyder ordet? Hvad bruger man ingrediensen til?
Indsæt billede her	Suspension Hvad betyder ordet? Hvad bruger man ingrediensen til?