

*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

Mad og ernæring – ugeplan og opgaver.

Eleverne udfører arbejdet enkeltvis eller i par, så de får set og prøvet så mange forskellige teknikker som muligt. Efterfølgende skal de dele deres viden med de elever, der ikke har prøvet den samme teknik.

Uge 1

- Generel snak om, hvad molekylær gastronomi er. Hvilke typer maskiner bliver brugt, og hvad deres formål? Hvornår opstod molekylær gastronomi? Vi ser en film om molekylær Gastronomi (der findes flere forskellige film på fx Youyube.com).
- Besøg på ZBC med introduktion til lecitin, agar agar, sifon, dehydrering, støbning, tørring, skum. (Andre erhvervsskoler kan også besøges).
- Opfølgning på besøg: Gå sammen i grupper på 2-3 personer og tal om, hvad I lærte, og hvordan I kan bruge det. Efter 20 min. går vi i køkkenet og prøver teknikker. Husk at skrive i logbog.
- Arbejde med dehydreringsmaskinen og perler med ager agar. Lave dessertperler af jordbær/mango.

Uge 2

- Forberedelse til besøg på restauranten Alchemist. Tal om restauranten: Er det den eneste restaurant, som bruger molekylær gastronomi? Sæt jer i par og søg på, hvilke andre restauranter, der har det på menukortet. Finder I nogle retter, I selv kunne tænke jer at lave i køkkenet?
- Dagsudflugt til Alchemist (alt efter, hvor man er i landet, kan andre restauranter også besøges).
- Arbejde med røgpistol i køkkenet: Æggeblomme, ærtesuppe, røget torsk.
- Besøg på ZBC, arbejde med molekylære juicer, skum, kaviar, lecitin, gelatine, agar agar, chiffon.

Uge 3

- Se film om restaurant The Fat Duck i England (<https://youtu.be/QpHFY8PydnE>).

Læg mærke til, hvordan der er kælet for detaljerne, de meget kreative måder at anrette på osv. Bagefter taler vi om, hvad vi så, og hvordan vi kan bruge det til vores menu, så husk at skive notater.

- Besøg på ZBC, arbejde med anretning og servering, teknikker ved kreativ anretning, kreativ innovativ servering.
- Find inspiration til, hvad der skal bruges til at anrette på til menuen. Søg på nettet – start fx på molekymi.dk, som sælger udstyr til molekylær gastronomi.

Uge 4

- Så skal der leges med råvarer. I skal sammensætte er forret, hovedret eller dessert baseret på de råvarer, der er købt ind. Tænk på, at der skal være noget sprødt og knasende og noget blødt og cremet. Og så er det godt med noget, som gæsterne ikke lige kan gennemskue – noget overraskende. Skriv og sammensæt retten og gå så i køkkenet.
- Besøg på ZBC – fokus på desserter.

Uge 5

- Vi taler om, hvad vi har lært i de sidste par uger, og hvad skal finpuds. Vi gør klar til Åbent Hus og vores 2 -3-retters menu lørdag aften. Vi øver på de retter, der endnu ikke sidder i skabet.
- Åbent Hus lørdag, alle forældre er inviteret.