Vi brænder for kærlighed

Forfattere: Anne Torpegaard Festersen, Louise Beck Brønnum
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Madkultur, Tilsmagning

Introduktion:
Eleverne skal nu tilberede retten Brændende Kærlighed på basis af en klassisk opskrift. Derudover skal de forholde sig til smag og tekstur med henblik på deres videre arbejde med at lave egne nyfortolkninger af retten.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Del eleverne i grupper på tre. Udprint opskriften og lad eleverne tilberede den klassiske version af Brændende Kærlighed.

Uddel samtidig dette opgaveark, hvor eleverne efter tilberedningen skal forsøge at sætte ord på smag og tekstur. Dette er med henblik på, at de i næste aktivitet skal kaste sig ud i en nyfortolkning af retten, hvor der kan leges med både valg af råvarer, udseende, smag og tekstur.

Eleverne kan finde inspiration til madlavningsmetoderne her.

2 Saml op i plenum. Hvordan var processen med at følge metoden? Og hvad har eleverne svaret i arket med smag og tekstur?

Afslutningsvis kan man med fordel drøfte, om forventninger til retten Brændende Kærlighed blev indfriet. Hold dette op mod klassens forskelligartede forventninger og erfaringsgrundlag med retten.

Forberedelser

Print opgaveark 1 og 2 ud og inddel evt. eleverne i grupper af 4 personer.

Indkøbsliste til 4 personer/eller 30 smagsprøver

- 1 kg kartofler
- 100 g. smør
- 1,5 dl. sødmælk

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- 250 g. bacon
- Evt. persille, purløg og/eller syltede rødbeder

Læringsmål

I dette forløb skal eleverne beskæftige sig med den traditionelle danske ret Brændende Kærlighed. Eleverne kommer til at arbejde med rettens historie og de vil bl.a. blive klogere på råvarernes forskellige tilberedningsmuligheder samt blive udfordret i, hvordan man videreudvikle og tilbereder en ny version af den traditionelle ret.

I forløbet skal eleverne både skrive, undersøge, tilberede og selv videreudvikle retten Brændende Kærlighed.

Fra Fælles Mål sigtes mod følgende færdigheds- og vidensområder fra kompetenceområderne: Fødevarebevidsthed og Måltid og madkultur. Målene er gældende for hele forløbet.

- Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål
- Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer
- Eleven kan udvikle en opskrift
- Eleven kan redegøre for almindelige råvarer smag og anvendelse

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 3_Brændende Kærlighed_Opskrift.pdf
Kopiark 4_Brændende Kærlighed_Udfyld smagsskema_0.pdf

Smag for livet opskrift: Brændende kærlighed
(af Louise Beck Brønnum)

Til 30 smagsprøver eller 4 portioner

Kartoffelmos



1 kg bagekartofler
75 g smør
1,5 l sødmælk
Salt og peber
½ tsk. revet muskatnød

Bacon og løg

250 g hakket bacon
3 store løg
15 g smør

Evt. syltede rødbeder i tern, persille og purløg

Fremgangsmåde

Skræl og skær kartoflerne i tern. Kom i en gryde med vand og kog til de er helt møre. Hæld vandet fra og pisk med piskeris kartoflerne, smør og mælk til det bliver luftigt. Smag til med muskatnød, salt og peber.

Pil og hak løg i tern, eller skær dem i fine tynde både.
Steg den hakket bacon på en middelvarm pande til de er sprøde. Tag baconternene fra og gem fedtet på panden til at stege løgene i. Tilsæt løg og smør til baconfedtet i panden og steg dem ved middelvarme til de begynder at blive klare og bløde. Tag af og anret kartoffelmos med bacon og løg, samt evt. fine småtern af syltet rødbede og hakket persille og purløg.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Råvarerne i den oprindelige brændende kærlighed

Prøv at beskrive med tilllægsord eller korte sætninger, hvordan du synes, at de enkelte råvarer i den "klassiske" brændende kærlighed smager og føles i munden.

- *Eksempel på tillægsord om tekstur: knasende…*
- *Eksempel på tillægsord om smag: sødt…*

Ingrediensen	Hvordan smagte det?	Hvilken tekstur havde det?
Løg 		
Bacon 		
Kartoffel 		
Pynt 		