

## Mit sauceminde

Tænk på den bedste sauce, du nogensinde har smagt. Hvor smagte du den? Hvordan smagte den? Og hvad gjorde den helt speciel?

I denne opgave skal du udarbejde et lille oplæg for klassen med afsæt i en sauce. Udgangspunktet kan både være et minde, du har haft, hvor saucen havde en central betydning for oplevelsen, men det kan også være din yndlingsauce, som du elsker og ofte severer.

Lad dig inspirere af filmen *Brændende kærlighed* med kokken Rasmus Munk, gastrofysikeren Louise Beck Brønnum og historikeren Asmus Gamdrup Jensen. Brug videoen til at lade dig inspirere til, hvilke vinkler du kan opbygge din fortælling ud fra.

- Se videoen [Brændende Kærlighed](#), (videoen findes også i selve aktiviteten eller på Smag for Livets you tube kanal.) og skriv noter til hver af de faglige profiler i kolonne 1. I filmen fortæller Louise, Rasmus og Asmus om deres minde med retten *Brændende Kærlighed*. I skal gøre det samme, men udgangspunktet er her et sauceminde.
- Udfyld efterfølgende kolonne 2, og se, om du kan udfylde kokkens, gastrofysikerens og historikerens perspektiv.

	Kolonne 1 Filmen <i>Brændende Kærlighed</i> .	Kolonne 2 Din fortælling: Min favoritsauce. Skriv navnet her:
Kokken	Hvad fortæller Rasmus Munk om mindet?  Hvilke følelser fremkalder retten for Rasmus Munk?	Hvilket minde har du med saucen? Eller hvorfor har du lige valgt denne sauce?  Hvilke følelser fremkalder mindet hos dig?
Gastrofysikeren	Hvad fortæller smagskombinationerne om retten?	Hvilke smag og smagskombinationer har saucen?
Historikeren	Hvad fortæller Asmus om historien bag <i>Brændende Kærlighed</i> ?	Gå også på jagt efter saucens historie. Stammer den fra en bestemt tid eller land, eller har navnet en sjov historie?

Dine refleksioner fra skemaet skal nu bruges som ramme for din præsentation. Overvej, om stikord er nok for dig, eller om du er mere tryk ved et mere uddybende talepapir, men pas på du ikke kommer til at læse op fra papiret.

Del dit talepapir op i en indledning, midte og en afslutning, så har du en god struktur i oplægget, og det kan hjælpe dig til bedre at huske indholdet.

Indledning	Fortæl her om mindet, historien og de følelser, saucen fremkalder hos dig.
Midte	Fortæl her om smagskombinationer, smag og evt. mundfølelse.
Afslutning	Fortæl, hvad du ville servere saucen til og hvorfor lige denne ret.

### Øv præsentationen

Gå sammen to og to, og øv jeres præsentation for hinanden. I kan give feedback til hinanden ud fra følgende kriterier:

- Personlig fremtoning. Vær opmærksom på opbygning - Hvordan var opbygningen/strukturen? Var både gastrofysikerens, kokkens og historikerens perspektiv med?
- Vær opmærksom på ordvalg og fremførelse. Var præsentationen en oplæsning, eller var den mere frit fortællende?
- Vær opmærksom på brug af pauser i den sproglige præsentation. Var der pauser? Hvad gjorde de?
- Vær opmærksom på kropssproget (arme, hænder, mimik). Hvordan brugte I kropssproget, og hvordan virkede det?