

Opgaver – refleksioner og svar

Du kan i det følgende få baggrundsinformation og svar på nogle af de mest almindelige spørgsmål for opgaverne i elevhæftet. Hvis du mangler et svar er du og dine elever også velkomne til at skrive på bloggen skolekontakten.dk/verdensmad_blog, hvor vi i GoCook vil svare på faglige spørgsmål sammen med eventyreren Mikkel fra uge 40 til uge 45 2016.

Opgave	Refleksioner og svar
1	<p>Hvor mange krydderier kan I finde i skolekøkkenet? Hvor mange forskellige krydderier kan I finde derhjemme? Lav en liste over de mest populære krydderier i klassen.</p> <p>Refleksioner og svar:</p> <p>Opgaven giver eleverne mulighed for at undersøge, hvor mange krydderier de bruger i deres hverdag, og hvilke der er de mest almindelige. Måske har de et stort udvalg i køkkenet derhjemme, men bruger de dem alle sammen? I 2010 var de mest brugte krydderier i Danmark: peber, kanel, karry, kardemomme, timian, rosmarin, laurbærblade og ingefær. Er det også sådan i klassen?</p> <p>Det giver også mulighed for at diskutere, hvad et krydderi er. Kan det også være vanilje, sukker og salt for eksempel? Her kan man bruge definitionen på et krydderi på side 6 i elevhæftet. Salt er ikke et krydderi, da det ikke stammer fra en plante. Når man tilsætter salt til maden, så fremhæver det smagen i maden. Så det virker lidt som et krydderi. Sukker stammer fra en plante, nemlig sukkerrør eller sukkerroer. Når man fx hælder sukker og kanel ovenpå risengrøden, er sukkeret med til at give en sød smag. Sukker indeholder dog også meget energi, så det er mest et nydelsesmiddel. Vanilje kommer fra en plante og bliver også brugt som et krydderi fx kager.</p>
2 (Elevark 1)	<p>Gå på jagt efter dine smagsløg med blå farve.</p> <p>Refleksioner og svar:</p> <p>Man kan med lidt held se papillerne med smagsløgene på tungen uden blå frugtfarve, men den blå frugtfarve giver det bedste resultat. Øvelsen giver eleverne en vigtig viden om, at grundsmagene kun kan smages på tungen. Der er dog enkelte smagsløg, der kan smage grundsmag i ganen og også på struben. Den viden skal de bruge gennem hele elevhæftet.</p> <p>Smagsløg har form som små løg. Hvert smagsløg kan smage alle fem grundsmag: salt, surt, bittert, sødt og umami. Hvert smagsløg giver besked til hjernen om, hvilke slags grundsmag der er i maden.</p> <p>Øvelsen kan være grænseoverskridende for eleverne, så derfor er det vigtigt at evt. billeder på telefonerne bliver slettet igen.</p>

Opgave

Refleksioner og svar

3

(Elevark 2)

Smag på umami i fetaost, østerssovs og tomat. Kan du smage umami?

Refleksioner og svar:

Formålet med opgaven er at give eleverne mulighed for at smage på grundsmagen 'umami'. Det kan være svært at skelne umami fra andre smage. Vi har derfor taget fetaost med i opgaven, da den har en intens grundsmag af salt og i mindre grad umami. Det vil eleverne også kunne se i skema 1, s. 8 i elevhæftet.

Eleverne skal notere intensiteten på en skala fra 0 til 3, hvor 3 står for en kraftig smag. For fetaost bør de udfylde hele skalaen i femkanten for grundsmagen 'salt' og give et enkelt trin på skalaen for umami. For råvarerne østerssovs, tomat og parmesan bør hele skalaen for umami være udfyldt, da råvarerne smager intenst af umami.

Tomater er dog også sure og salte, ligesom østerssovs er sød og salt. Hvis smagen af umami er svær at genkende for eleverne, har de også mulighed for at inddrage leksikonet på gocook.dk eller i GoCook-app'en, hvor råvarernes vigtigste grundsmag er beskrevet. Her står det også beskrevet, hvad østerssovs er.

Umami er ofte forbundet med smagen af kød. Når du smager umami, er det et signal til kroppen om, at der er kød og dermed protein i maden.

4

(Elevark 3)

Smag på krydderurter med munden og næsen.

Refleksioner og svar:

Når eleverne gennemfører denne øvelse er det vigtigt, at den foregår på samme tid i klassen, og at eleverne først holder to fingre for næsen, inden de giver slip. Desuden skal de rulle vatpinden godt i kanel, så der kommer godt med smag på tungen. Formålet er at vise, at hvis vi smagte med tungen alene, så ville vi kun smage nogle få smage – nemlig de fem grundsmage. Det ville være en flad fornemmelse, da alle nuancer og karakteristiske smageoplevelser som fx kanel vil forsvinde. Tænk på, hvor kedeligt alting smager, når du er forkølet og lugtesansen er blokeret.

Når du smager på kanel, mens du holder dig for næsen, kan du ikke smage ret meget. Kanel smager en smule bittert og prikker lidt på tungen. Når du giver slip for næsen, lader du duften af kanel passere svælget og gå op i næsehulen, hvor du kan lugte den karakteristiske smag af kanel. Det samme gælder for frisk koriander og mange andre slags krydderier og krydderurter. Prøv jer frem i klassen.

Opgave

Refleksioner og svar

5

(Elevark 4)

Hvilke krydderier er der i din karry?

Refleksioner og svar:

Den første del af opgaven består i at kigge på varedeklarationer på karry. Vi har i elevarket vist to typiske karry-blandinger fra supermarkedet. Ingredienserne er angivet med faldende vægt. Så i karry fra Urtekram er der mest gurkemeje i, mens der er mest koriander i karry fra Santa Maria. Slå evt. ingredienserne op i leksikonet på gocook.dk eller i GoCook-app'en, hvis eleverne har brug for mere viden om krydderierne. I kan evt. også sammenligne disse to slags karry med andre i skolekøkkenet. Se også film 9, hvor Jutti laver sin egen karryblanding (skolekontakten.dk/verden9) med korianderfrø, chili, gurkemeje, sort peber, birkes og spidskommen. Chili og birkes er altså særlige for Juttis karryblanding i forhold til de to fra supermarkedet i Danmark. Chili giver en meget stærk karry, som vi ikke er vant til i Danmark.

Eleverne kan prøve opskriften på GoCook karryblanding. De kan dog også sammensætte helt deres egen. Det vigtigste er dog, at de begrænser mængderne, da krydderier er dyre. Vi har taget udgangspunkt i stødte varianter, så det ikke kræver en krydderikværn eller morter. Brug ikke en kaffekværn. Kaffen bliver aldrig den samme igen. Brug elevernes egen karryblanding i opskriften kylling i karry.

6

Har du oplevet et gadekøkken? Har vi også gadekøkkener i Danmark?

Refleksioner og svar:

Formålet med opgaven er, at eleverne skal reflektere over, hvad et gadekøkken er. Måske har de oplevet gadekøkkener på en rejse? De er populære i hele verden, selvom de kan være meget forskellige. I Danmark køber vi typisk vores fødevarer i et supermarked og fastfood bliver købt i restauranter. Man kan dog godt opleve gadekøkkener i Danmark fx til festivaler af forskellig slags, og pølsevognen er også en slags gadekøkken. Mange steder bliver vognen kørt frem hver dag og kørt på plads hver aften. Gadekøkkenerne er også ved at blive populære i Danmark, hvor man på gader og stræder i de store byer kan købe forskellig slags fastfood fra biler og små boder.

7

(Elevark 5)

Smag på og lugt til tørret, frisk og syltet ingefær. Find grundsmagene.

Refleksioner og svar:

Denne opgave er oplagt som en mundtlig gruppeøvelse. Inden bør eleverne have læst afsnittet om ingefær på side 13. Eleverne skal beskrive grundsmagene på tungen. Det kan de fx gøre ved at holde sig for næsen, mens de smager på den tørrede og friske ingefær. De skal gerne komme frem til, at der ikke er særligt meget grundsmag i tørret og frisk ingefær. Frisk ingefær brænder derimod i munden, ligesom chili. Så lad dem kun smage på små stykker. I syltet ingefær kan de primært smage grundsmagen 'surt' fra den eddike, som ingefær er syltet i. Lad dem også bemærke, hvordan konsistensen ændrer sig i den syltede ingefær, når man sammenligner med den friske. Eleverne kan med fordel læse om de forskellige slags ingefær i leksikonet på gocook.dk og i GoCook-app'en.

Opgave

Refleksioner og svar

8

(Elevark 6)

Find ud af, hvilke ingredienser der er i forskellige slags karrypasta. Lav din egen karrypasta.

Refleksioner og svar:

Vi har taget udgangspunkt i de karrypastaer, der er mest almindelige i supermarkedet. Den grønne variant er med i smagekassen, så her kan man kigge på selve etiketten. Tal med eleven om forskellen på en tørret karry og en frisk krydderiblanding som karrypasta. Tal også med eleverne om, hvor stor forskel der er på karrypasta. I den røde variant fra 'Blue Dragon' er der fx meget mere hvidløg, end der er i 'Coop karrypasta'. Det kan man se, ved at hvidløg står nævnt tidligere på ingredienslisten på førstnævnte end på sidstnævnte karrypasta. Ingredienser skal nemlig altid angives efter faldende vægt. I elevhæftet beskrev vi også, at rød karrypasta er stærkere end grøn karrypasta. Sådan er det ikke med de fire varianter, der er på elevarket. Her er der en stor mængde grøn chili i den grønne karrypasta, så den er mindst ligeså stræk som den røde karrypasta. Læs også om karrypasta og ingredienserne i karrypasta i leksikonet på gocook.dk og i GoCook-app'en.

Lad evt. eleverne smage på karrypasta fra smagekassen, hvis I har lidt ekstra. Det kan fx være på spidsen af en teske.

Man kan i supermarkedet også finde dåser og store glas med 'thai green curry' eller 'thai red curry'. Det er færdige retter med karrypasta i.

Vi har valgt ikke at skrive en opskrift på karrypasta, da det kan være svært at finde de friske ingredienser såsom frisk citrongræs. Man kan evt. købe tørret citrongræs på dåse (fx fra Urtekram), hvis eleverne har brug for at smage og lugte, hvad citrongræs er.

9

Duft og smag på tørret nellike og kanel. Kan du kende forskel?

Refleksioner og svar:

Lav evt. øvelsen som en blindtest. Bemærk, at nelliker kan være meget stærke, så eleverne skal blot dyppe en vatpind eller spidsen af en teske i den stødte nellike, hvis de vil smage på dem. Vis dem film 16, hvor Mikkel smager på nelliker. Tørrede nelliker har en meget gennemtrængende smag, som prikker på tungen.

Opgave

Refleksioner og svar

10

Beskriv, hvordan familien laver mad og spiser sammen. Hvordan er det sammenlignet med din egen familie?

Refleksioner og svar:

Mikkel besøger en swahili-familie. Swahili er en muslimsk befolkningsgruppe, der taler sproget swahili. De bor langs den østafrikanske kyst samt på Zanzibar. Formålet med opgaven og film 18 er at vise, at der er ligheder og forskelle i dt. danske madkultur, når man ser nærmere på, hvordan vi tilbereder vores mad.

Familien består af faren, som bliver kaldt Mr. Spice, hans kone og deres to døtre. Mr. Spice ejer en krydderifarm. Hele familien deltager i madlavningen og det meste foregår siddende på gulvet i køkkenet, selvom de har bordplader i køkkenet. Kokosnødder bliver delt i to halve og derefter revet på et specielt instrument, der river kokoskødet helt fint.

Familien skræller og skærer kassava ud i store stykker og koger det. Kassava er en rod og bruges i swahili-køkkenet, som vi bruger kartofler hjemme i Danmark. Brød bliver rullet ud på et lille træbord, placeret mellem benene. Det er normalt at bruge kardemomme, kanel og nelliker i de varme retter, og risene bliver blandt andet kogt med krydderier. Al tilberedningen af måltidet foregår udenfor i gryder på kul.

Til middagen drikker familien en hjemmelavet te, kogt på citrongræs, frisk ingefær og hele kanelstænger

Det tager familien et par timer at tilberede måltidet, da alt bliver lavet fra bunden. De nyder middagen på nogle tæpper på gulvet. Mikkel møder familien under ramadanen, så derfor spiser de først, når det er blevet mørkt.

Mulige spørgsmål til eleverne:

- Hvor mange elektriske husholdningsapparater bruger familien? (ingen)
- Er din familie også sammen om at lave mad?
- Laver I mad fra bunden?
- Tilbereder I mad, mens I sidder på gulvet?
- Spiser I mad, mens I sidder på gulvet?
- Fanger I selv fisk og fileterer dem bagefter?
- Har I en have, hvor I kan høste grøntsager og plukke friske krydderurter?
- Laver I nogensinde mad udenfor på bål eller grill? Hvornår og hvorfor?
- Hvor langt tid bruger I på at lave mad?
- Hvordan spiser I sammen? (Swahili-familien sidder på gulvet).

Opgave

Refleksioner og svar

11

Smag og duft til frisk og tørret koriander. Kender du smagen og duften? Hvor kender du det fra? Hvordan smager det? Find et glas karry. Er der koriander i glasset? Kan du smage eller dufte det?

Refleksioner og svar:

Krydderurten koriander bliver brugt både i det thailandske, indiske og mexicanske køkken. Den friske koriander er blade fra krydderurten, mens tørret koriander stammer fra frøene. De smager vidt forskelligt, så man kan godt synes om bladene og afsky frøene eller omvendt. Frøenes smag og duft minder om en blanding af citron, peber og salvie. Det er frøene, der indgår i karry.

Nogen synes, at friske korianderblade smager som behageligt krydret, mens andre synes, de smager som sæbe. Hvis du ikke kan lide lugten eller smagen af friske korianderblade, skyldes det sandsynligvis en genetisk forklaring. Nogle mener, at dine lugteceller i næsen får krydderurten til at smage af sæbe. Hvis du ikke har disse lugteceller, får du ingen bismag af sæbe.

Det kan for de fleste elever være svært at dufte eller smage koriander i karry-blandingen, da koriander ikke har så stærk en smag.

12

(elevark 7)

Quiz: Hvor mange af de krydderier og råvarer, som Mikkel har set på markeder, kan du kende?

Refleksioner og svar:

Formålet med øvelsen er, at eleverne skal prøve at få fornemmelsen af at gå rundt på et marked, hvor man ikke kan læse sig til, hvad det er. De vil kunne genkende nogle råvarer, mens andre er sværere. De kan få hjælp af leksikonet på gocook.dk eller i GoCook-app'en.

Tomater (med en kakerlak i nederste venstre hjørne på en lime)	Blæksprutter	Gurkemeje (frisk) (beskrevet i elevhæftet, men ikke med foto af frisk)	Hvidløg
Cashew-nødder	Kardemomme (kapsler) (elevhæfte s. 18)	Avocadoer (elevhæfte)	Tørret chili (elevhæfte)
Bananer	Okra	Stjerneanis	Korianderblade (elevhæfte)
Vandmelon	Stjernefrugt	Kokosnødder	Passionsfrugt (umoden). Den får en mørk skal, når den er moden.

Opgave

Refleksioner og svar

13

(elevark 8)

Tegn dit eget krydderikort. Hvor kommer de mest almindelige krydderier fra?

Refleksioner og svar:

Eleverne kan udvælge nogle af de krydderier, som de kender fra deres hverdag. Vi har i leksikonet på gocook.dk og i GoCook-app'en valgt at lægge vægt på, hvor krydderierne stammer fra. De fleste krydderier bliver brugt overalt i verden i dag. De kan dermed inddrage flere krydderier, end dem der er beskrevet i elevhæftet. De kan også lade sig inspirere af krydderi-plakaten.

14

(elevark 9)

Er det i orden at spise dyr?

Refleksioner og svar:

Kød er, sammen med mælkeprodukter, de fødevarer, som vi værdsætter allermost i hele verden. Jo rigere vi er, jo mere kød har vi råd til at spise. I Danmark er der dog en stigende modvilje mod kød, fordi det stammer fra landbrugsdyr, som vi ikke altid behandler lige godt. Kød er desuden den fødevarer, der bidrager mest til klimaudledningen. I Danmark bor mange mennesker i byerne og ved derfor ikke, hvordan landbrugsdyr lever, eller hvordan de bliver slagtet. Kødet ligger som færdige koteletter eller pakket hakkekød i køledisken. I Frankrig køber man fx kyllinger med hoved på, så man kan se på kyllingernes øjne, hvor friske de er. I mange lande foregår selve processen med opskæring af et dyr helt åbent på et marked. Men det er ikke tilfældet i Danmark, når det drejer sig om fødevarer til mennesker.

Eleverne får med denne opgave mulighed for at diskutere etik og moral, uden nogen skal pådømmes en bestemt holdning. Det handler både om dyrevelfærd, men også om, hvordan vi i forskellige kulturer ser forskelligt på dyrene. Spørgsmålene skal gerne lede hen til, at eleven bliver bevidst om sit eget værdigrundlag og samtidig være åben over for andres. Man kan evt. også inddrage etik og moral i forhold til svinekød, hvis der er elever i klassen, der ikke må spise svinekød og som har lyst til at præsentere deres syn på det.

Koen er hellig i Indien, da den er en slags moderguddom. Det er dog kun i nogle indiske delstater, at det ligefrem er forbudt at slagte køer og okser. I Indien har man hårdt brug for køernes trækraft til at pløje markerne, så det er en dårlig idé at slagte dem. Selvom køerne ikke bliver slagtet i Indien, så er det ikke nødvendigvis god dyrevelfærd. Når en ko ikke egner sig til marken længere, lader man den blot gå rundt i gaderne og leve af fx affald. De hellige køer er derfor ofte tynde og får forkert mad.

Opgave

Refleksioner og svar

15
(elevark 10)

Hvad spiste man tidligere i Danmark?

Hvornår blev madvarer og retter populære i Danmark?

Refleksioner og svar:

Eleverne kan hente de fleste svar ved at bruge tidslinjen på side 27-30 i elevhæftet. I skemaet nedenfor kan du finde de rette placeringer. Den fede markering betyder, at de kan finde svaret i tidslinjen i elevhæftet. Vi har valgt at inddele i årti for at gøre øvelsen mere overskuelig. Når de har udfyldt tidslinjen, kan de reflektere over, hvorfor der ikke er placeret noget i tidsrummet fra 1930 til 1950. Her er der ikke nye retter og råvarer, som er blevet en del af vores hverdag. Det skyldes, at Danmark blev påvirket af 1. og 2. verdenskrig. Brød, kartofler og grønsager, der kunne dyrkes i Danmark, var basisfødevarer i maden. Prisen på madvarer steg, så det handlede om at få maden til at strække. Fra 1950 kom kvinderne på arbejdsmarkedet og der blev brug for hurtige løsninger på aftensmaden. Vi fik også fryser, køleskab og komfurer. Fra 1970 kom Danmark med i EF, og vi fik mulighed for at handle med mange andre lande i Europa. Pizza og pastaretter er blevet en del af dansk madkultur.

1900	Leverpostej
1910	
1920	Pølsevogn
1930	<i>Danmark i krig og krise</i>
1940	<i>Danmark i krig og krise</i>
1950	<i>Danmark i krig og krise</i>
1960	Frikadeller Avocado Ananas
1970	Hvidløg Første fastfood-restaurant Pasta
1980	
1990	Chili Kebab
2000	Sushi Skyr

Opgave

Refleksioner og svar

16

(elevark 11)

Lav kødboller fra hele verden.

Refleksioner og svar:

Formålet er, at eleverne skal omsætte den viden, de har fået om de forskellige landes madkultur i tilsmagningen af en kødbolle. De vil opdage, at de med bestemte kombinationer af krydderier og smagsgivere får en karakteristisk smag af et bestemt lands køkken. Lad dem evt. gætte, hvilke køkkener de forskellige kødboller repræsenterer i hver gruppe. Hvilken kombination synes de bedst om?

Det kan være en fordel, at lade eleverne vælge et område undervisningsgangen før, så du kun behøver købe enkelte krydderier og råvarer ind. Eleverne kan også vælge at lave 100 % deres egen kødbolle uden at tage udgangspunkt i et bestemt land. Det er dog vigtigt, at de kan redegøre for, hvilke smagskombinationer, de har sat sammen. Eleverne kan tilberede en cous-cous-salat til eller servere kødbollerne sammen med rugbrød.

17

(elevark 12)

Hvilke andre retter fra verden kender du til?

Refleksioner og svar:

Wienerschnitzel	Østrig
Burger	USA
Kebab	Tyrkiet
Rejer i sur-sød-sovs	Thailand
Rødbedesuppe	Rusland
Stegt flæsk med persillesovs	Danmark

18

Tag en lille skål med peanuts. Prøv at spise dem med pinde. Hvem er hurtigst i klassen?

Refleksioner og svar:

Indkøb spisepinde og peanuts. Lad evt. eleverne selv planlægge, hvordan konkurrencen skal foregå.

19

Hvilke slags verdensmad findes i jeres klasse? Har I familier, der kommer fra andre lande? Eller har du selv boet et andet sted? Tag en opskrift med på din verdensmad eller inviter en person fra et andet land med i skolekøkkenet, og lav maden fra det andet land.

Refleksioner og svar:

Formålet er at inddrage de erfaringer med verdensmad, som allerede er i klassen. Emnet verdensmad skaber plads til, at alle kan bidrage på tværs af kulturelle og etniske forskelle. Øvelsen giver eleverne mulighed for at udforske hinandens baggrund og den madkultur, de kommer fra eller som de kender til. Øvelsen kan også igangsættes som en optakt til temaet, hvis der er mange erfaringer med forskellige madkulturer i klassen. Det vil også være oplagt at invitere en gæste-kok som afslutning på temaet om verdensmad. Nogle retter fra andre køkkener har en høj sværhedsgrad, tager lang tid eller indeholder ingredienser, som det kan være svært at fremskaffe. Derfor er det vigtigt at have disse parametre med i overvejelserne af, hvilke retter eleverne skal arbejde med i klassen. Man kan evt. lade eleverne være med til at vælge, hvilken opskrift de tror, de kan gennemføre.

Opgave

Refleksioner og svar

20

(elevark 13)

Lav jeres egen madkultur-quiz i klassen.

Refleksioner og svar:

Hvis opgaven er svær for nogle elever, kan man lægge op til, at de kan vælge en ret blandt eksemplerne nedenfor på listen. Her er der også eksempler på desserter og dele af en ret. Formålet er, at eleverne bruger deres viden fra elevhæftet til at analysere sig frem til, hvilke lande retterne stammer fra. Det er vigtigt, at retterne ikke bliver for svære eller ukendte. Et kriterium skal fx være, at det er en ret som eleverne i gruppen har oplevet på en rejse eller har hørt om.

Doughnuts	Amerika
Burger	Amerika
Cupcakes	Amerika
Bagels	Amerika
Fish and chips	England
Croissanter	Frankrig
Creme brûlée	Frankrig
Moussaka	Grækenland
Tzatziki	Grækenland
Souvlaki	Grækenland
Kylling m. peanutsovs	Holland
Raita	Indien
Bolognese	Italien
Tiramisu	Italien
Risotto	Italien
Pizza	Italien
Porchetta	Italien
Spaghetti carbonara	Italien
Focaccia	Italien
Panna cotta	Italien

Sushi	Japan
Forårsruller	Kina
Peking-and	Kina
Dumplings	Kina
Tagine	Marokko
Chili con carne	Mexico
Ceviche	Mexico
Guacamole	Mexico
Tacos	Mexico
Quesadillas	Mexico
Tortillas	Mexico
Couscoussalat	Nordafrika
Borsjtj (rødbedesuppe)	Rusland
Paella	Spanien
Tom Yum	Thailand
Kebab	Tyrkiet
falafel	Tyrkiet
Sommerruller	Vietnam
Wienerschnitzel	Østrig