



Kok-amok

På vores talent-forløb arbejder vi med nogle klassiske madretter for at øve, styrke og træne nogle basale færdigheder inden for madlavning

Fagområder: Madkundskab.

Målgruppe: Unge, som er interesseret i madlavning og som har motivationen for at nå videre. Man skal have flair for at arbejde med hænderne og LYSTEN til at arbejde i et køkken.

Indhold:

Vi arbejder både med klassiske opskrifter og stiller desuden nogle kreative opgaver undervejs, for at arbejde med vores generelle råvare-kundskaber og udfordre brugen af det, vi tidligere har lært. Alt foregår i køkkenet. Den teoretiske viden får du gennem dine ører fra vores underviser, den praktiske gennem dine hænder.

Indholdet er blandt andet:

- Der skal bages og vi kommer til at snakke om teknikken i at "bage med smør", som man fx også gør med mørdej osv.
- Vi skal arbejde med basen til meget mad i form af fonde og supper.
- Vi skal filetere fisk og arbejde med knivfærdigheder.
- Der skal snakkes om råvarer, grøntsager, kød og smag ift., hvordan det sammensættes.
- Vi skal lave pasta og spätzle og snakke om hele den verden.
- Citrontærte med italienske marengs bruger et væld af teknikker, der generelt bruges i hele det søde køkken.

Max antal deltagere: 25 elever

Klassetrin: 8. og 9. klasse (skoleåret 22/23)

Hvornår: kl. 8.30 til 14.00, 7 fredage i ugerne 38-41 og 43-45

Hvor: Hotel- og Restaurantskolen, Kjeldgårdsvej 1, 2500 Valby

Tilmelding: Først til mølle og senest 15. august 2022

Tilmeldingslink: <https://www.surveyxact.dk/LinkCollector?key=PWV9HUGWJK15>

Til forældre: D. 11/11 kl. 17-19 vil eleverne stå for et arrangement, hvor forældrene kommer og spiser og vi sørger for at alt spiller.

Kontakt: Henrik Hynne, Hotel- og Restaurantskolen, hhy@hrs.dk

Om talentforløb

Målet med forløbene er at udvikle talent gennem forløb med praksisfaglighed og virkelighedsnære udfordringer, der kan bidrage til refleksion over uddannelsesvalg.

Skolen udvælger de elever, de vurderer, har talent indenfor fagområdet. Max 5 elever pr. skole. Lærer kan finde denne beskrivelse som separat fil på www.bedtsammen.kk.dk/skole/talent (til fx. vedhæftning). Elev og forælder skal godkende elevens deltagelse på talentforløbet, før lærer tilmelder eleven. Vær dog opmærksom på om forløbet har særlig udvælgelses-procedure som udbyder står for.

Eleverne står selv for transport. Skole og forældre skal overveje i hvilken grad eleverne har brug for følgeskab af lærer, forælder eller andre elever, fx den første dag, - og arrangere dette.

De oplysninger om eleven der er givet ved tilmelding (fx email, klasse o. lign) videregives til leverandøren af talentforløbet og bruges kun ifm. forløbet og slettes derefter.



Kok-amok

Uddybet forløbsplan

Egg Benedict

- Der skal laves "ægte sauce".
- Der skal pocheres æg, for at øve en klassisk tilberedningsmetode og hvor vi snakker om ægget.
- Der skal bages, og vi kommer til at snakke om teknikken i at "bage med smør" som man fx også gør med mørdej osv.

Klare supper med grønt i brunoise og julienne samt melboller

- Vi skal arbejde med basen til meget mad i form af fonde og supper.
- Vi skal "klare" vores supper og snakke om æggets funktion som opfølgning fra ugen før.
- Vi skal øve kniv-teknikker.
- Vi skal snakke om kogning både i form af at koge smag ud af elementer, men også som tilberedning.

Fiskefilet Bonne Femme

- Vi skal filetere fisk og arbejde med knivfærdigheder.
- Vi skal kigge på hele fisk og snakke kvalitet, friskhed og bæredygtighed.
- Retten sættes sammen af flere delelementer, der så til sidst giver retten. Vi skal snakke sammensætning af retten og hvordan den "lander som den skal".
- Vi vil præsentere næste uges opgave samt de råvarer, de bliver tilbudt, så de kan forberede sig en smule.

Frikasse og stuvning

- Vi skal hoppe ind i noget af det mest klassiske danske og franske på samme tid. Der skal snakkes om råvarer, grøntsager, kød og smag ift. hvordan det sammensættes.
- Der skal snakkes tilberedningsmetoder ift. forskellige råvarer.
- Vi skal arbejde med den klassiske egenskab at lave en opbagning.

Pasta

- Vi skal lave pasta og spätzle og snakke om hele den verden.
- Resten af opgaven vil være kreativ, hvor de i grupper skal danne en ret ud fra et råvare-bord, vi stiller til rådighed. Sammen vil vi så gennemgå deres plan og tanker inden retten går i gang, så vi rammer et passende niveau og tidsramme.

Citrontærte med italiensk marengs

- Eleverne vil blive stillet en teknisk svær opgave med en massesmå bispænd og udfordringer, der skal skærpe deres evner i det søde køkken og deres evne til at takle en opskrift.
- Citrontærte med italienske marengs bruger et væld af teknikker, der generelt bruges i hele det søde køkken.

Sidste dag

- Eleverne står for et arrangement, hvor deres forældre kommer og spiser, og vi sørger for at alt spiller. Vi kommer derfor også omkring borddækning og opvartning.