

# 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:** Dig, som er interesseret i madlavning og som har motivationen for at udvikle sig indenfor området. 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:

- 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 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 (i skoleåret 23/24)

**Hvornår:** Syv fredage i uge 34 – uge 40, kl. 9-14  
dvs. d. 25/8, 1/9, 8/9, 15/9, 22/9, 29/9 og 6/10

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

**Tilmelding:** Først til mølle og senest 17. august 2023

Tilmeldingslink: <https://www.surveyxact.dk/LinkCollector?key=Q2Z7MGKWS6C5>

**Til forældre:** fredag i uge 39 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](mailto:hhy@hrs.dk),  
+45 31 47 50 02

## 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 er særligt motiveret og evt allerede har talent indenfor fagområdet. Max 5 elever pr. skole. Lærer kan finde denne beskrivelse som separat fil på

[bedstammen.dk](https://bedstammen.dk)

(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 skal snakke om æg generelt.
- Der skal bages og vi kommer til at tale om teknikken i at "bage med smør" som man fx gør med mørdej.

### Klassisk rørt tatar og hjemmelavede pomfritter

- Vi skal arbejde med klassiske kødudskæringer.
- Vi gennemgår regler for at arbejde med råt kød.
- Vi skal øve knivteknikker, bl.a. hvordan man laver den perfekte pomfrit.

### 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, som til sidst giver retten. Og vi skal snakke sammensætning af retter og hvordan den 'lander' som den skal.

### Frikassé og stuvning

- Noget af det mest klassisk danske og franske på samme tid. Vi skal snakke om råvarer, grøntsager, kød og smag ift. hvordan det sammensættes.
- Vi skal arbejde med den klassiske egenskab at lave en opbagning.
- Vi præsenterer næste uges opgave samt de råvarer der tilbydes så man kan forberede sig.

### Pasta

- Vi skal lave pasta og snakke om hele den verden.
- Resten af opgaven vil være kreativ, hvor man i grupper skal danne en ret ud fra et råvare-bord. Sammen gennemgår vi rammerne for et passende niveau.

### Citrontærte med italiensk marengs

- Du vil blive stillet en teknisk svær opgave med en masse små benspænd 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.

### Forældrearrangement

- Vi laver maden til et forældrearrangement, hvor alt kommer til at spille. Vi kommer også omkring borddækning og opvartning.