

Lutter lagkage



Udarbejdet af Dorte Haraldsted Mortensen, KP

Målgruppe: Ungdomsuddannelser

Lutter lagkage

Beskrivelse

"Klog på Sprog" er programmet, der interesserer sig for, leger med og endevender det sprog, vi alle sammen taler til daglig. Ved alle, hvad "glaze" betyder? Og hvad så med "coulis"? Eller "tuile"? Hvem har lyst til at sætte tænderne i "bagerens dårlige øje"? Og hvorfor tryllebinder Den Store Bagedyst seere landet over år efter år? Vi stikker hænderne i både bolledejen og kagedåsen, ælter bagværks-sproget og smager på ord og udtryk om kager.

Pædagogisk note

Hvad betyder coulis, fangipane og emulation? I podcasten undersøger værten moderne kagelingo sammen med en række eksperter - både dem, som ved noget om kage og sprog eller begge dele. De undersøger spændet mellem hverdagsprog og fagsprog og om, danskerne er blevet bedre til at tale om kage efter syv sæsoner af 'Den store bagedyst'. Inviter elevernes viden om kage ind i grammatikundervisningen, og bliv klogere på det sprog, som knytter sig til opskrifter og den instruerende fremstillingsform generelt. Bring også sanserne i spil og skriv om 'mundfølelse'. Hvem har ikke lyst til både at spise kage og arbejde med beskrivende og sanselige tekster? Brug kapitelsættet til at finde lydclip.

Kapiteloversigt og kapitelindhold

Kapitelsæt: Kagelingo

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 01: | Den store bagedyst | 00:04:36 |
| | Sisse Sejr-Nørgaard, journalist og kageentusiast fortæller, hvorfor konceptet "Den store bagedyst" er blevet så populært. | |
| 02: | Sproget i "Den store bagedyst" | 00:10:42 |
| | Dessertkok og dommer, Markus Grigo fortæller om, hvordan han er opmærksom på brugen af fagbegreber i "Den store bagedyst". Eclairs, profiteroles eller bare vandbakkelse? | |
| 03: | Fagterminologi | 00:16:38 |
| | Gæsterne bliver hørt i kageudtryk, som coulis, fangipane, emulation. Danmarks bedste konditor, Josephine Kirstein Hansen fortæller, hvad de betyder. | |
| 04: | Mundfølelse | 00:19:51 |
| | Læbe, tunge og tænder sanser om maden er svampet, hård, melet, flydende, grynet eller knasende sprød. Varm eller kold. Og sanseindtrykkene har stor betydning for den samlede madoplevelse. Prøv selv at spise en kage og beskriv mundfølelsen. Du kan fx bruge dine beskrivelser i et beskrivende afsnit i en kageanmeldelse. | |
| 05: | Sprækket eller sprukket? | 00:26:39 |
| | Hvad er den rigtige bøjningsform? Eva Skafte Jensen, seniorforsker ved Dansk Sprognævn giver svaret. | |
| 06: | Sproget i opskrifter | 00:28:07 |
| | Sprogforsker, Eva Skafte Jensen fortæller, at opskrifter har særlige sproglige kendetegn. De er instrukser, som benytter sig af bl.a. punktform, bydemåde og/eller s-passiv. Når der står "pisk" betyder det, at man skal bruge et redskab/piskeris til at binde luft. | |
| 07: | Metaforer og faste bagværks vendinger | 00:34:17 |
| | En lytter har samle en række udtryk, som har med mel, korn og bagning. Fx Vand og brød. Der findes også kagevendinger, som "ikke lutter lagkage". Hvilke bagværks vendinger kender du? | |

08: Min og vores**00:49:20**

En lytter har lagt mærke til, at man at begyndt at sætte "min" og "vores" foran fx "surdej", i stedet for "surdejen" i bestemt form forskellige medier. Sprogforsker Eva Skafte Jensen bekræfter hende i en bevægelse, hvor man ved at bruge min/vores kommer tættere på sit publikum.

09: Kagenavne**00:50:46**

Undersøg kagenavne fx citron-måne, fastelavn(s)-bolle, Napoleons-hat, kardemomme-snurre eller Sarah Bernard-kage. Er de form, type, herkomst, indhold eller farve som indgår i kagenavnet. Arbejd med rodorfemer og find evt. på et nyt kagenavn ved at sætte forskellige rodorfemer sammen.