



I lære som stjernekok

Læremidlet	I lære som stjernekok, Danmark ifølge Bubber, TV2
Medietyper(r)	TV-udsendelse
Fag	Madkundskab
Målgruppe	8. – 10. klasse
Nøgleord	Madkundskab, Madlavning, praksisfaglighed, måltid, sanselighed

[Link til udsendelsen: I lære som stjernekok](#)



Fagligt fokus

Hvad? "I lære som stjernekok" er en TV-udsendelse fra TV2 fra serien Danmark ifølge Bubber. Udsendelsen giver et indblik i kokkeverdenen. Bubber bliver en del af teamet på Michelin restauranten AOC, og skal forsøge at forvandle sin hjemmelavede biksemad til michelin-mad og molekylær gastronomi. Denne TV-udsendelse giver dine elever en indsigt i kokkeverdenen, og lærer hvordan fantasien, æstetikken, sanserne og passionen bruges, når man arbejder professionelt med mad.

Hvorfor? TV-udsendelsen kan bruges i madkundskab i kompetenceområdet "madlavning", hvor der kan arbejdes med teknikker, smag og tilsmagning og madens æstetik.

Udsendelsen har relevans på grund af sit fokus på faget og fødevarer- og kokkebranchen. Samtidig giver udsendelsen eleven et billede af, hvordan man som professionel eksperimenterer og træffer begrundede valg af fødevarer, og hvordan det påvirker madoplevelsen.

Hvordan? Vejledningen bygger på en undersøgende tilgang, hvor dine elever med udgangspunkt i TV-udsendelsen skal undersøge, hvordan man bruger faget professionelt.

Udsendelsen kan være en del af et tema om kokkebranchen og stjernekokke. Helt konkret præsenterer udsendelsen et indblik i kokkefaget og kan bruges med en praksisfaglig vinkel.

Ideer til undervisningen

Før du benytter udsendelsen.

Før du benytter udsendelsen, lader du eleverne i grupper eller plenum undersøge kokkebranchen. Brug evt.: <https://hvadkanjegblive.dk/> , <https://hrs.dk/bliv-elev/erhvervsuddannelser>

- Hvad kender de til branchen allerede?
- Hvilke faggrupper er der i branchen (kok, tjener, smørrebrødsjomfru, opvasker, restaurantchef, køkkenleder osv.)?
- Hvilke funktioner er der på en restaurant?

- Er der fordomme om arbejdet som kok/tjener?

Denne aktivitet har til formål at få aktiveret elevens nysgerrighed omkring, hvad emnet kommer til at handle om. Yderligere ideer til materialer om stjernekokke, restauranter og opskrifter findes under "supplerende materialer".

Mens dine elever ser udsendelsen.

Nu er eleverne klar til at gå ombord i opgaver af mere undersøgende karakter. Du inddeler klassen i køkkengrupper, som hver får til opgave at undersøge elementer fra udsendelsen.

Spionopgave 1: Denne gruppe skal beskrive positive og negative sider af kokkefaget ud fra, hvordan det skildres i udsendelsen.

Spionopgave 2: Denne gruppe skal beskrive ting, der overrasker dem i udsendelsen

Spionopgave 3: Denne gruppe skal beskrive, hvad Bubber blev overrasket over i udsendelsen.

Spionopgave 4: Denne gruppe skal beskrive, hvilke egenskaber eleverne tror, det er godt at have, hvis man ønsker at blive kok

Det vil være en god ide at samle op på gruppernes arbejde og dele opdagelser.

- Hvad har gjort størst indtryk hos eleverne?

Efter dine elever har set udsendelsen.

- 1) Nu er dine elever klar til at eksperimentere med deres fremstilling af en restaurant-ret. Her kan man vælge at bruge en ret fra "Stjernemad" og analysere hvordan og hvorfor stjernekokken har sammensat retten på den valgte måde. Her kan du med fordel inddrage "smage 5-kanten" og inddrage vurdering af tekstur og æstetik.

Du kan også lade eleverne tage udgangspunkt i en ret, du vælger at alle grupper skal lave. Eleverne skal med udgangspunkt i "Smage 5-kanten" analysere retten og tilføje elementer, så alle fem smage er repræsenteret. Eleverne kan tilføje et eller to nye elementer til retten. Desuden skal eleverne have fokus på æstetikken i serveringen:

- Hvordan vil de præsentere retten på et menukort?
 - Hvordan vil de servere retten på tallerkenen?
- 2) Du kan også vælge at lade eleverne gå i dybden med én stjernekok eller at besøge en virksomhed – restaurant, kokke/tjeneruddannelse, et storkøkken som leverer mad til sygehuse/plejehjem/institutioner.
 - 3) Måske kender eleverne en bekendt som arbejder i branchen. Måske vil vedkommende komme på besøg? Lad eleverne forberede 2-3 spørgsmål til vedkommende.
 - Hvordan oplever de branchen?
 - Hvad brænder de for?

- Hvorfor har de valgt at arbejde der?

Supplerende materialer

Stjernemad: Stjernemad, Carina Skronski

Link kommer snart

TV-udsendelsen: en hidsig madrevolution. TV2, 24 minutter, 2023

<https://mitcfu.dk/mm/player/Default7.aspx?copydan=022302051825>

TV-udsendelsen: Den mest afsidesliggende restaurant i verden. DR2, 87 minutter. 2023

<https://mitcfu.dk/mm/player/Default7.aspx?copydan=032308062215>

TV-udsendelsen: Verden dyreste mat! NRK, 14 minutter. 2021

<https://mitcfu.dk/mm/player/Default7.aspx?copydan=142104231715>

TV-udsendelsen: Jagten på den perfekte ret, TV2 nord, 11 minutter. 2024

<https://mitcfu.dk/mm/player/Default7.aspx?copydan=452407021945>

TV-udsendelsen: Michelin effekten rammer. TV2 nord, 12 minutter, 2024

<https://mitcfu.dk/mm/player/Default7.aspx?copydan=452406251955>

TV-udsendelsen: De brune Riddere i Østjylland – på jagt efter den gyldne bid. DK4, 32 minutter, 2023

<https://mitcfu.dk/mm/player/Default7.aspx?copydan=082310161855>