

Smagens Dag 2023

Smag på fremtiden

Elevmateriale – valgfag madkundskab

Indhold

Skab fremtidens bedste svamperetter	Side 2
Opgavens rammer	Side 2
3 opgaver til idéfase og det praktiske	Side 3
Skriv jeres opskrift.....	Side 4
Skriv en indkøbsliste.....	Side 5
Lav en arbejdsplan	Side 6
Vurdér jeres nye ret	Side 7
Litteratur og producenter	Side 8



© Smagens Dag 2023 – www.smagensdag.dk

Materialet er udarbejdet af Smagens Dag: Helle Brønnum Carlsen og Annemarie Sneholm
Illustration: Claus Bekker Jensen - Fotos: Smagens Dag og iStockphoto.

Materialet er udarbejdet med støtte fra REMA 1000 og Landbrug og Fødevarer.

Skab fremtidens bedste svamperetter

I fremtidens mad skal vi jo som bekendt skære ned på kød. I stedet skal vi finde umamismagen og den gode tekstur i andre fødevarer. Læs først om svampene i teoriafsnittet, og drøft det med dine kammerater og din lærer. Så ved du, hvorfor svampe netop er noget af det mest lækre at tilberede i stedet for kød.

Hvis du ikke har erfaringer med at tilberede svampe, kan du begynde med en eller to af de retter og forsøg, der er i elevmaterialet for obligatorisk madkundskab. Så er du klar til at eksperimentere lidt mere og skabe dine egne retter.

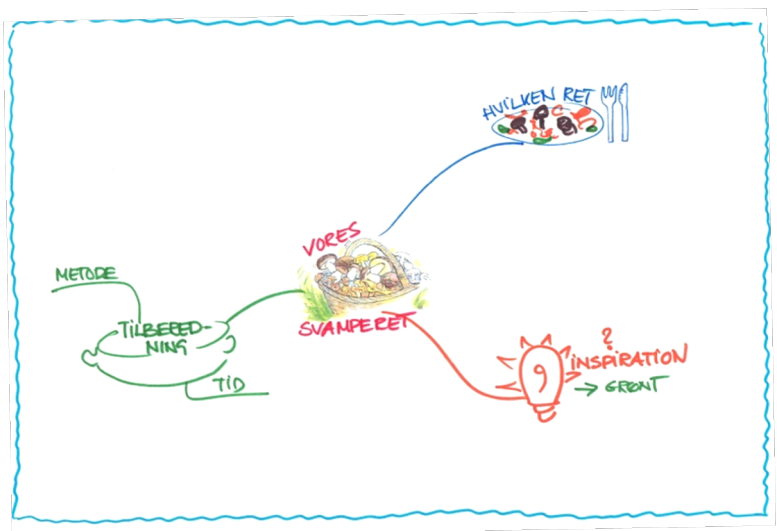


Opgavens rammer

I skal i grupper skabe jeres egen svamperet. Træk lod om de 3 opgaver på side 3. I skal prøve at tænke kreativt ud fra nogle givne rammer. Sammen i gruppen skal I skabe en svamperet, hvor I også tænker i farver, smag, tekstur, sæson og anretning.

Først skal I lave en brainstorm. Saml fx jeres ideer på et mindmap.

1. Læs om de svampe, der hører til i jeres opgave. <http://www.svampeguide.dk/>
2. Læs hvilke rammer, der er. I skal bruge de ingredienser, der er i jeres ramme, men I kan godt bruge flere, hvis I synes det passer ind.
3. Find en idé – hvad skal retten bruges til? Mon det skal være en forret, en frokostret, en hovedret eller tilbehør)
4. Er der en ret, der kan inspirere jer? Eksempel: Kan en kødfars ændres til en svampefars?
5. Undersøg, hvordan jeres svampe bedst bliver tilberedt. Er det med lang eller kort stegetid, eller ...?
6. Brug smagereolen som inspiration, når I skal tilsætte smag.
7. Tegn jeres ret.
8. Skriv jeres opskrift.
9. Skriv en indkøbsliste.
10. Lav en arbejdsplan.
11. Vurder jeres nye ret.



Smagens Dag



3 opgaver til idéfase og det praktiske

Opgave 1

I har følgende ramme:

Svamp: Østershatte

Metoder: Pandestegning, emulsion eller gratinering

Andre råvarer: Friskost eller cremefraiche, krydderurter



Noter og ideer:

Opgave 2

I har følgende ramme:

Svamp: Bøgehatte

Metoder: Sautering, kogning i væske

Andre råvarer: Kål, løg/porre, risottoris/pasta nudler



Noter og ideer:

Opgave 3

I har følgende ramme:

Svamp: Kejserhatte

Metoder: Æg som bindemiddel, Pandestegning

Andre råvarer: Æg, mejeriprodukter, courgetter, tomater



Noter og ideer:



Vilde svampe

Mon I er så heldige, at I kan sanke svampe selv? Så kan I sammen med jeres lærer beslutte, hvilke dyrkede svampe i opgaven, I vil udskifte med en vild svamp.



Gå på opdagelse i Smagereolen, når I skal finde smage til jeres nye ret.



Skriv jeres opskrift

Tegn retten, som du forestiller dig at den skal være:

Rettens navn: _____

Til ____ personer

Du skal bruge

Notér alle ingredienser i den rækkefølge, du skal bruge dem. Husk antal, vægt eller andre mål, fx spsk., tsk.

Beskriv præcist, hvad du gør ved alle ingredienser i den rækkefølge, du skal bruge dem:

Sådan gør du

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.



Skriv en indkøbsliste

Notér alle de ingredienser, du skal bruge til retten.

Overvej, om det er nødvendigt at købe de almindelige basisvarer – eller om de allerede er i køkkenet.

Navn:		
Indkøb	Særligt produkt, fx økologi eller mærkevare	Hvor meget skal jeg bruge? fx antal, vægt, mængde ...
Grøntsager		
Kølevarer		
Tørvarer		





Lav en arbejdsplan

Beskriv alt, fx: Hvad skal du lave først, og hvad skal gøres i sidste øjeblik? Hvor lang tid skal dejen hæve, eller hvor lang tid skal retten stege eller koge? Hvad skal stå koldt? Hvornår er der pause i arbejdet?

Arbejdsplanen hjælper dig med at tænke hele processen igennem på forhånd.

Menu:		
Aktion – det skal jeg gøre	Hvor lang tid tager det?	Klokken ?
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		





Vurdér jeres nye ret

Smags-kombinationer – beskriv kontraster og synergier	Farver og visuelt indtryk Beskriv	Teksturer - samspil og kontraster Beskriv	Vurdér rettens bæredygtighed Beskriv	Udtrykker den sæsonen? Beskriv

Har I forslag til at ændre noget ved retten?
Giv gerne forslag:

Tag også et billede af retten, og saml billede og opskrift og evt. ændringsforslag i din mappe.



Litteratur og producenter

Information om danske svampe

<http://www.svampeguide.dk/>

Opskrifter

www.tvedemose.dk

<https://madogdrikke.rema1000.dk/>

Generelt om svampe

Min Svampebog af Casper Sundin, Flemming Gernyx og Helle Brønnum Carlsen, Muusmann forlag 2022.

Fantastiske svampe (Netflix) på <https://www.netflix.com/title/81183477>

[Smagens Dag – Teori om svampe](#)

Producenter

Tvedemosegård – kan blandt andet købes i REMA 1000 – www.tvedemose.dk

Bygaard – www.bygaard.dk

Funga Farm - www.fungafarm.com

Beyond Coffee – www.beyondcoffee.dk

Bramsly Gourmet (FYN) - <https://dgfs.dk/leverandoer/bramsly-gourmet/>

Tagtomat /her kan du købe gør-det-selv-svampe - <https://tagtomat.dk/svampedyrkning/>

Lær mere om ekstraktion

NatMad – Naturvidenskab & Mad: <https://smagensdag.dk/4-salon-ekstraktion/>

Tak for støtte

Materialet til Smagens Dag 2023 er udarbejdet med venlig støtte fra:

