

Masterchef

Madkundskab

3. undervisningsgang: Gulerodssuppe Den mangelfulde opskrift

Til læreren:

- Læreren giver opskrifter/papirer osv. til eleverne og gennemgår kort disse med eleverne.
- Fortæl eleverne at alle ingredienser står i opskriften. Ingen ingredienser er skjult. Fortæl eleverne, at det er en god ide at hente alle ingredienser med det samme. (Du må ikke fortælle dem, at olie og salt skal bruges til brødet).
- "Er opgaven forstået?" (eleverne må stille spørgsmål)
- "Sæt i gang" (læreren sætter tiden til 50 minutter)
- Gå rundt i køkkenerne og noter, hvordan de to elever i gruppen løser udfordringen med de manglende oplysninger.
- Bedøm på:
 - Hvordan de løser opgaven med de manglende oplysninger.
 - Om de har fået lavet brødcroutoner på pande med olie og salt.
 - Om de har klippet purloget i mindre stykker, så det er let at spise.
 - Anretning.
- Opskriften uden skjulte oplysninger er bagerst i vejledningen.

MASTERCHEF-UDFORDRINGEN – DEN MANGELFULDE OPSKRIFT

I denne opskrift er nogle oplysninger streget over. I skal altså selv tænke jer frem til de oplysninger, der mangler. Læreren må ikke hjælpe jer med det. I har 50 minutter til opgaven. Retten skal stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Samarbejdsevne
- Hvordan I har løst opgaven med de manglende oplysninger
- Suppens konsistens og smag
- Anretning

Gulerodssuppe (Til 2 personer)

Ingredienser:

- 5 g smør
- 130 g fintsnittede gulerødder
- 25 g hakket løg
- ½ terning grøntsagsbouillon
- 3 dl vand
- 1 dl fløde
- Lidt salt
- Lidt peber
- 2 skrives lyst brød
- ½-1 ~~sk~~ olivenolie
- ½ tsk salt
- Ca. 5 purloeg



Foto: iStockphoto.com

Fremgangsmåde:

- ~~Smørret~~ smørret i en gryde.
- Svits gulerødder og løg i ca. 1 minut ved middelvarme.
- ~~Sæt~~ bouillonterning og løg i ca. 1 minut ved middelvarme.
- ~~Indtil~~ indtil grøntsagerne og vand og kog grøntsagerne ved svag varme i ca. 10 minutter.
- ~~Indtil~~ indtil vandet fordamper er mere.
- ~~Fløden og rår~~ fløden og rår rund.
- ~~Smørret~~ smørret suppen til den bliver cremet.
- ~~Smørret~~ smørret med salt og peber.
- ~~Smørret~~ smørret drysses over suppen inden serveringen.
- ~~Smørret~~ smørret og drys det over suppen.

UDFORDRINGEN – DEN MANGELFULDE OPSKRIFT

I denne opskrift er nogle oplysninger streget over. I skal altså selv tænke jer frem til de oplysninger, der mangler. Læreren må ikke hjælpe jer med det. Retten skal stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:
Samarbejdsevne
Hvordan I har løst opgaven med de manglende oplysninger
Suppens konsistens og smag
Anretning

Louise Larsen

Materialet er udgivet på BubbleMinds.

Husk, at indberette dette ark til Copydan, hvis du er Copydanskole.

Materialevejledning

Forløbet "Masterchef" strækker sig over fem undervisningsgange. Materialet retter sig mod elever, der har haft madkundskab før, da opskrifterne kræver selvstændighed i køkkenet og kendskab til teknikker osv.

Nogle af opskrifterne er berammet til 50 minutter og dertil kommer tid til indkøb, bedømmelse, spisning og oprydning. Læreren smager på og bedømmer retterne hver uge.

Det anbefales at handle på forhånd og sætte ingredienser frem på et bord før timens start. Du kan også vælge at afveje og gøre ingredienser klar til de enkelte grupper på forhånd, hvis I er i tidsnød.

Eleverne skal forberedes på den 5. undervisningsgang en uge i forvejen, da de hjemmefra skal finde en opskrift på muffins og eventuelt ændre på mængderne i ingredienslisten. Giv eleverne papiret med udfordringen med hjem en uge i forvejen.

Du kan starte forløbet, med at vise eleverne klip fra Masterchef og/eller tale med eleverne om, hvad de kender til Masterchef og de forskellige udfordringer.

Forløbet er afprøvet i flere forskellige klasser af flere forskellige lærere og elever med stor succes.

Indholdsfortegnelse:

- Fem sider med lærervejledning til de fem opskrifter/udfordringer:
 - Pandekager - 2 elever – 2 hænder
 - Kannelsnegle – kokken og eleven
 - Suppe - den mangelfulde opskrift
 - Spaghetti med kødsovs - den hemmelige kasse
 - Muffins - signaturret
- Oversigt over tilbehør til pandekager, som skal kopieres og lægges frem.
- Opskriften på gulerodssuppe uden skjulte oplysninger til læreren.
- Fem sider med opskrifter og udfordringer, der skal kopieres til eleverne:
 - Pandekager - 2 elever – 2 hænder
 - Kannelsnegle – kokken og eleven
 - Suppe - den mangelfulde opskrift
 - Spaghetti med kødsovs - den hemmelige kasse
 - Muffins - signaturret

1.undervisningsgang: Pandekager

2 elever – 2 hænder

Til læreren:

- Læreren giver opskrifter/papirer osv. til eleverne og gennemgår kort disse med eleverne.
- "Er opgaven forstået?" (eleverne må stille spørgsmål)
- "Sæt i gang" (læreren sætter tiden til 35 minutter)
- Gå rundt i køkkenerne og noter, hvordan de to elever i gruppen samarbejder.
- Hold øje med at de kun bruger 1 arm/hånd hver.
- Bedøm på:
 - Samarbejdsevne
 - Pandekagens tykkelse, konsistens, smag
 - Tilbehør og anretning
- Tilbehøret til pandekagerne skal stilles frem på et bord for sig selv. Eleverne skal selv tænke over, hvad der passer godt sammen osv. Fortæl eleverne at dette er tilbehøret, som de kan vælge mellem.
- Oversigt over tilbehør til pandekager findes bagerst i denne vejledning. Oversigten skal udskrives og placeres ved tilbehøret synligt for eleverne.

MASTERCHEF-UDFORDRINGEN – 2 ELEVER – 2 HÆNDER

I er 2 makkere sammen, men I må kun bruge 2 hænder i alt. I skal altså binde hver jeres arm sammen med et viskestykke.

I har 35 minutter til opgaven. Retten **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Samarbejdsevne
- Pandekagens tykkelse, konsistens, smag
- Tilbehør til pandekagen
- Anretning

2. undervisningsgang: Kanelsnegle

Kokken og eleven

Til læreren:

- Læreren giver opskrifter/papirer osv. til eleverne og gennemgår kort disse med eleverne.
- "Er opgaven forstået?" (eleverne må stille spørgsmål)
- "Sæt i gang" (læreren sætter tiden til 50 minutter)
- Gå rundt i køkkenerne og noter, hvordan de to elever samarbejder og kommunikerer og hvordan deres arbejdsgang og orden er.
- Hold øje med at de er én i gang i køkkenet ad gangen, at opskriften kun er hos "kokken" og at de bytter plads, når du siger til. Du vælger selv, hvor mange gange, eleverne skal bytte plads – jo flere byt, des sværere er udfordringen.
- Bedøm på:
 - Samarbejdsevne og kommunikation
 - Køkkenorden undervejs og efter
 - Kanelsneglens afbagning, konsistens, smag og udseende

MASTERCHEF-UDFORDRINGEN – KOKKEN OG ELEVEN

I er 2 makkere sammen, men I må kun være én i køkkenet ad gangen.

Makkeren i køkkenet er "eleven" og skal gøre som "kokken" siger. "Kokken" skal stå en meter væk fra køkkenet og er den eneste med opskriften.

"Kokken" skal fortælle "eleven", hvad han/hun skal gøre i køkkenet.

Eleverne skiftes til at være "kokken" og "eleven". Læreren fortæller, hvornår man skifter. Opskriften bliver ude af køkkenet hos den, der er "kokken".

I har 50 minutter til opgaven. Retten **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Samarbejdsevne
- Køkkenorden undervejs og efter
- Kanelsneglens afbagning, konsistens, smag og udseende

3. undervisningsgang: Gulerodssuppe

Den mangelfulde opskrift

Til læreren:

- Læreren giver opskrifter/papirer osv. til eleverne og gennemgår kort disse med eleverne.
- Fortæl eleverne at alle ingredienser står i opskriften. Ingen ingredienser er skjult. Fortæl eleverne, at det er en god ide at hente alle ingredienser med det samme. (Du må ikke fortælle dem, at olie og salt skal bruges til brødet).
- "Er opgaven forstået?" (eleverne må stille spørgsmål)
- "Sæt i gang" (læreren sætter tiden til 50 minutter)
- Gå rundt i køkkenerne og noter, hvordan de to elever i gruppen løser udfordringen med de manglende oplysninger.
- Bedøm på:
 - Hvordan de løser opgaven med de manglende oplysninger.
 - Om de har blendet suppen.
 - Om de har fået lavet brødcroustons på pande med olie og salt.
 - Om de har klippet purløget i mindre stykker, så det er let at spise.
 - Anretning.
- Opskriften uden skjulte oplysninger er bagerst i vejledningen.

MASTERCHEF-UDFORDRINGEN – DEN MANGELFULDE OPSKRIFT

I denne opskrift er nogle oplysninger streget over. I skal altså selv tænke jer frem til de oplysninger, der mangler. Læreren må ikke hjælpe jer med det. I har 50 minutter til opgaven. Retten **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Samarbejdsevne
- Hvordan I har løst opgaven med de manglende oplysninger
- Suppens konsistens og smag
- Anretning

4. undervisningsgang: Spaghetti med kødsovs

Den hemmelige kasse

Til læreren:

- Læreren giver IKKE opskrifter/papirer osv. til eleverne.
- Eleverne får først opskrift og indholdet af kassen at vide, når læreren sætter tiden i gang. Gem evt. ingredienser og opskrift under viskestykker.
- Læreren må hjælpe en gruppe 3*1 minut. Eleverne kalder på lærerens hjælp og læreren starter tiden nede i køkkenet.
- "Er opgaven forstået?" (eleverne må stille spørgsmål)
- "Sæt i gang" (læreren sætter tiden til 50 minutter)
- Gå rundt i køkkenerne
- Bedøm på:
 - Hvordan går de til opskriften uden fælles gennemgang?
 - Udnytter de lærerhjælpen godt?
 - Hvordan samarbejder de om opgaven?
 - Kødsovsens konsistens og smag
 - Om pastaen er kogt tilpas
 - Anretning

MASTERCHEF – DEN HEMMELIGE KASSE

I er 2 makkere sammen. I får først opskrift og ingredienser at vide, når I står klar i jeres køkkener og læreren sætter tiden i gang. Læreren gennemgår ikke opskriften med jer først. I må kalde på læreren og få hjælp 3 gange i 1 minut, dvs. tre minutters hjælp i alt.

I har 50 minutter til opgaven. Retten **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Om I udnytter lærerhjælpen godt
- Samarbejdsevne
- Hvordan I griber opskriften an.
- Rettens smag, konsistens og anretning

5. undervisningsgang: Muffins

Signaturret

Til læreren:

- Eleverne har fået opgaven udleveret en uge i forvejen, de har forberedt en opskrift på muffins hjemmefra, og de har købt evt. ekstra ingredienser.
- Gennemgå ikke de enkelte opskrifter med eleverne.
- "Er opgaven forstået?" (eleverne må stille spørgsmål)
- "Sæt i gang" (læreren sætter tiden til 50 minutter)
- Bedøm på:
 - Smag og udseende
 - Valg af opskrift

MASTERCHEF-UDFORDRINGEN - SIGNATURET

I denne uge skal I konkurrere om at bage de bedste muffins. I skal selv finde en opskrift og tage den med til timen. I får lov at lave 6 muffins, så I skal måske ændre på mængderne i ingredienslisten i jeres opskrift. Her er en liste over de ingredienser, I kan få fra madkundskab. I behøver ikke bruge disse ingredienser. Hvis I skal bruge andre ingredienser, skal I selv medbringe dem. I må gerne øve jer på opskriften hjemmefra.

Ingredienser pr gruppe:

200 g hvedemel	25 g hasselnødder
100 g sukker	Kakaopulver
1 æg	2 dl flormelis
2 dl mælk	Olie
Bagepulver	Smør
25 g gær	Salt
Vaniljesukker	6 papirforme
25 g mørk chokolade	

I har 60 minutter til opgaven. Jeres muffins **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Smag
- Udseende
- Valg af opskrift

Tilbehørskassen

- Pandekager -

I må vælge mellem disse - HUSK kun at tage den mængde, der er angivet

- ½ dl syltetøj
- 1 spsk sukker
- 1/8 dl piskefløde
- 1 spsk chokoladesauce
- 5 hasselnødder

Gulerodssuppe (Til 2 personer)

Ingredienser

- 5 g smør
- 130 g fintsnittede gulerødder
- 25 g hakket løg
- ½ terning grøntsagsbouillon
- 3 dl vand
- 1 dl fløde
- Lidt salt
- Lidt peber
- 2 skraver lyst brød
- ½-1 spsk olivenolie
- ½ tsk salt
- Ca. 5 purløg



Foto: Pexels

Fremgangsmåde:

1. Smelt smørret i en gryde.
2. Svits gulerødder og løg i ca. 1 minut ved middelvarme.
3. Tilsæt bouillonterning og vand og kog grøntsagerne ved svag varme i ca. ~~15 minutter~~ indtil grøntsagerne er møre.
4. Hvis alt vandet fordamper, skal du tilsætte mere.
5. Tilsæt fløden og rør rundt.
6. Brug en ~~stavblender~~ til at blende suppen til den bliver cremet.
7. Smag suppen til med salt og peber.
8. Brødet skæres i tern, ~~vendes i olivenolie og drysses med salt.~~ Brødet ristes på en ~~pande ved middel varme.~~ Brødet drysses over suppen inden servering.
9. Skyl purløget, ~~klip/skær det i mindre stykker~~ og drys det over suppen.

MASTERCHEF-UDFORDRINGEN:

I denne opskrift er nogle oplysninger streget over. I skal altså selv tænke jer frem til de oplysninger, der mangler. Læreren må ikke hjælpe jer.
I har 50 minutter til opgaven. Retten **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Samarbejdsevne
- Hvordan I har løst opgaven med de manglende oplysninger
- Suppens konsistens og smag
- Anretning

Pandekager (Til 2 personer)

Ingredienser:

- 1 dl hvedemel
- 2 dl mælk
- 1 æg
- Lidt salt
- 15 g smør/margarine



Foto: Pexels

Fremgangsmåde:

1. Rør mel og mælk til en jævning.
2. Pisk æg og salt i. lad dejen hvile i ca. 10 minutter.
3. Opvarm fedtstoffet på panden og bland det i dejen.
4. Tag panden fra varmen og kom ca. ½ dl dej på. Lad det løbe ud, så bunden af panden dækkes.
5. Bag pandekagen over jævn varme, til dejen er stivnet, og kanten er begyndt at blive lysebrun.
6. Vend pandekagen og bag den anden side.
7. Bag de næste pandekager uden fedtstof.
8. Servér med tilbehør.

Tilbehør:

I må vælge mellem disse - HUSK kun at tage den mængde, der er angivet

- ½ dl syltetøj
- 1 spsk sukker
- 1/8 dl piskefløde
- 1 spsk chokoladesauce
- 5 hasselnødder

MASTERCHEF-UDFORDRINGEN – 2 ELEVER – 2 HÆNDER

I er 2 makkere sammen, men I må kun bruge 2 hænder i alt. I skal altså binde hver jeres arm sammen med et viskestykke.

I har 35 minutter til opgaven. Retten **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Samarbejdsevne
- Pandekagens tykkelse, konsistens, smag
- Tilbehør til pandekagen
- Anretning

Kannelsnegle (Til 2 personer)

Ingredienser:

Dej:

20 g gær

4 spsk mælk

40 g margarine

1 spsk sukker

¼ tsk salt

1 æg

3-4 dl hvedemel

Fyld:

30 g margarine

3 spsk brun farin

2 tsk kanel

Glasur:

2 dl flormelis

1½ spsk vand

Fremgangsmåde:

1. Tænd ovnen på 225 grader almindelig ovn.
2. Lun mælken og rør gæren ud i den.
3. Tilsæt margarine, sukker, salt og æg.
4. Rør hvedemelet i lidt efter lidt, og ælt dejen godt igennem.
5. Lad dejen hæve, mens du rører fyldet sammen.
6. Drys lidt mel på bordet og rul dejen ud til en firkant på ca. 20*30 cm.
7. Smør fyldet på.
8. Rul dejen ud fra den smalle ende og skær rullen i ensartede skiver.
9. Tryk sneglene flade på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve tildækket i 10 minutter.
10. Bag sneglene i 12 minutter ved 225 grader almindelig ovn.
11. Rengør dit køkken mens sneglene bager.
12. Afkøl sneglene på en bagerist.
13. Lav glasuren og smør den på de afkølede snegle.

MASTERCHEF-UDFORDRINGEN – KOKKEN OG ELEVEN

I er 2 makkerer sammen, men I må kun være én i køkkenet ad gangen.

Makkeren i køkkenet er "eleven" og skal gøre som "kokken" siger. "Kokken" skal stå en meter væk fra køkkenet og er den eneste med opskriften.

"Kokken" skal fortælle "eleven", hvad han/hun skal gøre i køkkenet. Eleverne skiftes til at være "kokken" og "eleven". Læreren fortæller, hvornår man skifter. Opskriften bliver ude af køkkenet hos den, der er "kokken".

I har 50 minutter til opgaven. Retten **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Samarbejdsevne
- Køkkenorden undervejs og efter
- Kannelsneglens afbagning, konsistens, smag og udseende

Gulerodssuppe (Til 2 personer)

Ingredienser:

5 g smør
130 g fintsnittede gulerødder
25 g hakket løg
½ terning grøntsagsbouillon
3 dl vand
1 dl fløde
Lidt salt
Lidt peber
2 skraver lyst brød
½-1 spsk olivenolie
½ tsk salt
Ca. 5 purløg



Foto: Pexels

Fremgangsmåde:

1. Smørret i en gryde.
2. Svits gulerødder og løg i ca. 1 minut ved middelvarme.
3. Tilsæt bouillonterning og vand og kog grøntsagerne ved svag varme i ca. 15 minutter indtil grøntsagerne er møre.
4. Hvis alt vandet fordamper, skal du tilsætte mere.
5. Tilsæt fløden og rør rundt.
6. Brug en blender til at blande suppen til den bliver cremet.
7. Smag suppen til med salt og peber.
8. Brødet skæres i tern, og drysses over suppen inden servering.
9. Skyl purløget, og drys det over suppen.

MASTERCHEF-UDFORDRINGEN – DEN MANGELFULDE OPSKRIFT

I denne opskrift er nogle oplysninger streget over. I skal altså selv tænke jer frem til de oplysninger, der mangler. Læreren må ikke hjælpe jer med det. I har 50 minutter til opgaven. Retten **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Samarbejdsevne
- Hvordan I har løst opgaven med de manglende oplysninger
- Suppens konsistens og smag
- Anretning

Spaghetti med kødsovs (Til 2 personer)

Ingredienser:

Kødsovs:

- 1/2 løg
- 1/2 fed hvidløg
- 1/2 gulerod
- 1 spsk olivenolie
- 100 g hakket oksekød
- 1/2 spsk tomatpuré
- 1/2 dl vand
- Salt og peber
- Basilikum til pynt
- 75 g spaghetti (gerne grov)



Fremgangsmåde:

1. Pil og hak løg og hvidløg fint.
2. Skyl og skræl gulerødderne og riv dem groft på et rivejern.
3. Svits løg og hvidløg i olien i en gryde ved middel varme.
4. Tilsæt kødet og steg det, til det har taget farve.
5. Tilsæt gulerødder og rør i 2-3 minutter.
6. Kom tomatpuré og vand i og kog det i mindst 10 minutter.
7. Kog spaghattien efter anvisning på posen (salt og kogetid).
8. Smag kødsovsen til med salt og peber.
9. Anret din spaghetti kødsovs og pynt med basilikum.

MASTERCHEF – DEN HEMMELIGE KASSE

I er 2 makkere sammen. I får først opskrift og ingredienser at vide, når I står klar i jeres køkkener og læreren sætter tiden i gang. Læreren gennemgår ikke opskriften med jer først. I må kalde på læreren og få hjælp 3 gange i 1 minut, dvs. tre minutters hjælp i alt.

I har 50 minutter til opgaven. Retten **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Om I udnytter lærerhjælpen godt
- Samarbejdsevne
- Hvordan I griber opskriften an.
- Rettens smag, konsistens og anretning

Muffins



MASTERCHEF-UDFORDRINGEN - SIGNATURET

I denne uge skal I konkurrere om at bage de bedste muffins. I skal selv finde en opskrift og tage den med til timen. I får lov at lave 6 muffins, så I skal måske ændre på mængderne i ingredienslisten i jeres opskrift. Her er en liste over de ingredienser, I kan få fra madkundskab. I behøver ikke bruge disse ingredienser. Hvis I skal bruge andre ingredienser, skal I selv medbringe dem. I må gerne øve jer på opskriften hjemmefra.

Ingredienser pr gruppe:

200 g hvedemel
100 g sukker
1 æg
2 dl mælk
Bagepulver
25 g gær
Vaniljesukker
25 g mørk chokolade
25 g hasselnødder
Kakaopulver
2 dl flormelis
Olie
Smør
Salt
6 papirforme

I har 60 minutter til opgaven. Jeres muffins **skal** stå på dommerbordet, når tiden er gået.

I bliver bedømt på:

- Smag
- Udseende
- Valg af opskrift

Om udgivelsen

*Tak fordi du valgte at hente og bruge mit materiale.
Forløbet er afprøvet i flere forskellige klasser af flere forskellige lærere og
elever med stor succes.
Jeg håber, at I får glæde at materialet.*

*Dette materiale er udarbejdet af Louise Larsen.
Hvis du har spørgsmål eller kommentarer til mit materiale, er du velkommen
til at kontakte mig på llarsen3333mail.com.*

*Husk, dette materiale er nu dit. Du kan tage materialet med dig, hvis du
flytter skole. Du må gerne have materialet liggende på både dine computere
og din tablet, og du må printe det til eget brug – og naturligvis gerne
kopiere til din egen undervisning. Men du må IKKE lave fildeling eller
udlevere kopier til dine kollegaer og venner.*

Husk at indberette til Copydan, HVIS din skole er udvalgt som kontrolskole.

Illustrationerne i materialet er hentet på www.pexels.com.