

KØKKENSKILLS – DET SØDE OG SALTE KØKKEN

Hos os kommer I til at møde Haver til Mavers grønne kulinariske madhåndværkere. I kommer til at arbejde med æggets køkkentekniske egenskaber i både det søde og salte køkken. I det salte køkken pocherer vi æg og lader det blive en del af Haver til Mavers version af Egg Benedict, hvortil der også skal fremstilles en mayonnaise med friske æggeblommer, steges kål og laves sprøde croutoner med dukkah. I det søde køkken skal ægget piskes luftigt, så det kan gøre chokolademoussen let og cremet.

Formål: At give eleverne kendskab til årstidsbestemte råvarer, køkkenteknik samt en indføring i køkkenhåndværk, grundsmage, teksturer og kompositioner. Eleverne kommer også til at reflektere over bæredygtig mad, herunder økologi, madspild og sæson. Eleverne kommer til at stifte bekendtskab med flere forskellige værktøjer og metoder. Desuden kommer eleverne til at lære om ægget og dets egenskaber både i mousse, mayonnaise, og som pocheret æg. Herigennem kommer de til at lære, hvordan de pisker, sauterer og pocherer. Vi kommer til at tale om grundsmage og teksturer, og hvorfor netop disse er vigtige for et godt måltid.

Målgruppe: Mellemtrin el. udskoling. én klasse, ca. 25 elever i 5 grupper (grupperne deles af lærere eller tilfældigt på dagen)

Antal gange: En gang

Tidspunkt og varighed: Efter aftale. Varighed ca. 2,5 klokketime med indlagte pauser og tid til spisning samt oprydning

Pris: Kontakt for tilbud

Kontakt: booking@havertilmaver.dk

