

SNIT SOM EN NINJA

Knivkundskaber, skarpe udskæringer af grøntsager og vegetarisk mad med masser af smag. Under besøget hos Haver til Maver vil en af vores dygtige undervisere sætte fokus på, hvor meget knivene betyder, når vi skal lave mad. I skal lære at slibe knive, tale om hvilke knive man bruger til hvad, øve os i udskæringer af grøntsager og lave dejlig, velsmagende og knivskarp vegetarisk mad. Derudover får I en høstoplevelse, vi snakker om at spise sæsonens råvarer, og vi smager på grøntsager direkte fra jord til bord.

Formål: At give eleverne kendskab til årstidsbestemte råvarer, køkkentechnik 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, hvordan man holder sit køkkenværktøj skarpt og sikkert, brugen af et strygestål samt en introduktion til, hvordan man kan slibe sine knive. Eleverne kommer til at møde begreberne: brunoise, dice, julienne og chiffonade. Dvs. forskellige måder at snitte, skære eller skrælle på.

Målgruppe: Melletrin 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 2,5 klokke timer med indlagte pauser og tid til spising samt oprydning

Pris: Kontakt for tilbud

Kontakt: booking@havertilmaver.dk

