

KAPITLER

KAPITEL 1

Introduktion:
Mormormad

KAPITEL 2

Bloggerlivet

KAPITEL 3

50'erne - Hovedretter

KAPITEL 4

50'erne - Dessert

KAPITEL 5

60'erne - Frokost

KAPITEL 6

60'erne - Aftensmad

KAPITEL 7

70'erne - Fest og
hygge

KAPITEL 8

70'erne - Dessert

KAPITEL 9

80'erne - udenlandske
retter og salat

KAPITEL 10

80'erne -
Mejeriprodukter

KAPITEL 11

2010'erne - Hvad er
populært nu?



KAPITEL 1

INTRODUKTION: MORMORMAD



Uge 1: (lektion 1-4)

Forløbet introduceres med en snak om "mormormad", som I kender det.

Hvad tænker I, når jeg siger mormormad?

Er der noget, der slet ikke er mormormad?

Hvad er definitionen?

Er der enighed?

Hvorfor dette forløb?

Introduktion til div madblogs på nettet. Vi kigger rundt og ser hvordan hhv maden er beskrevet og anrettet. Hvad er der særligt ved disse blogs? Hvad er det vigtigste? Tænk på lys, når der skal tages billeder og hvordan teksten er bygget op - læg mærke til det beskrivende sprog.

Kopier linket ind i din browser for at kigge på anbefalede madblogs:

<https://www.juliekarla.dk/5-gode-danske-madblogs/>

Der skal både tages billeder MENS der laves mad samt når maden ER færdig. Dette giver læseren af bloggen en indsigt i, hvordan processen frem mod slutresultatet har været.



KAPITEL FÆRDIG

KAPITEL 2 BLOGGERLIVET



Lav jeres egen blog

I jeres firemandsgruppe skal I nu lave en blog til dette forløb, hvor I skal præsentere dét mad, I laver. I skal overveje, hvilket indtryk læseren skal få, når denne trykker ind på din hjemmesiden. Tag evt billeder af jer selv samt en beskrivelse og læg op.



Home

Bloggers Delight er Danmarks største blognetværk med mere end 320 Premium bloggere. Du kan også oprette en blog og komme i gang med at blogge.



KAPITEL FÆRDIG

KAPITEL 3 50'ERNE - HOVEDRETTER



KARBONADER + FORLOREN HARE

Klassen deles op i to hold hvorefter hver lille gruppe får tildelt én af de to retter, så der bliver lavet, smagt og præsenteret 2 forskellige retter.

Karbonader med stuede grøntsager (s. 22+23)

Forloren hare med stegte æbler og brun sovs (s. 38+39)

De to første farsretter skal laves samt præsentere den både skriftligt og med billeder på jeres blog. I skal komme ind på nogle af de levevilkår, der gjaldt i 50'erne. Forklar på jeres blog, hvorfor man spiste, som man gjorde, og hvorfor fars var så populært.

KAPITEL 4 50'ERNE - DESSERT

RØDGRØD + VANILIEBUDDING

Halvdelen af klassen skal lave rødgrød, den anden halvdel skal lave vaniliebudding.

Rødgrød med fløde (s. 48+49)

Vaniliebudding (s. 50+51)

I skal nu lave desserter, som de gjorde i 50'erne samt præsentere den både skriftligt og med billeder på jeres blog. Uddyb gerne jeres introduktion til 50'erne fra sidste gang. Søg ekstra informationer på nettet. Husk at være kildekritiske.

KAPITEL 5 60'ERNE - FROKOST

TARTELETTER + PARISERBØF

Nu er vi nået til 60'erne, hvor mor ikke længere havde tid til at lave to retter til aftensmad - men hvorfor nu dét? Læs i kokebogen efter svaret og supplér med information fra nettet.

Tarteletter med høns i apsarges (s. 66+67)

Pariserbøf (s.74)

Opskrifterne læses grundigt igennem før I begynder på dem. Hvad er smartest at starte med? Hvorfor?

Efterfølgende skal I nu præsentere 60'ernes levevilkår og madtendenser på jeres blog - inkl billeder af jeres ret selvfølgelig. Snak gerne i jeres grupper, om det er en ret I har fået før? Hvor kender I den fra?

KAPITEL 6 60'ERNE - AFTENSMAD



MØRBRADGRYDE + BOLLER I KARRY

Nu er vi nået til 60'erne populære gryderetter. Læs jer frem til, hvorfor de var så praktiske og populære dengang. Får I selv serveret disse retter derhjemme? Husk at dele jeres tanker og jeres nyligt tilegnede viden på bloggen.

Mørbradgryde (s. 80+81)

Boller i karry (s. 84+85)

Gør jr umage med at anrette dem flot, så de fremstår så lækre som muligt på jeres blog. Husk også at komme ind på, hvad der var nyt i 60'erne - både madvarer, men også teknologi. Havde samfundet (evt kønsrollerne) ændret sig - hvordan?



KAPITEL FÆRDIG

KAPITEL 7

70'ERNE - FEST OG HYGGE



FONDUE

Nu kommer vi til noget, jeg ALTID har fået nytårsaften - nemlig fondue. Og denne kan nemlig både kombinere den øko-trend, der sneg sig ind i køkkenerne samt vegetaismen og kødelskerne. Vi skal derfor i dag lave det samme alle sammen. Hver gruppe resercher hvad der kan fås og laves i en fondue-gryde (inspiration fra opskriften på s. 128). Der indeles i 3 undergrupper: Økologi, vegetarisme, kød

Når vi tilbereder dette er det MEGET vigtigt, man er UTROLIG rolig omkring gryderne, da det er brandvarm fritureolie, der er i, og man kan komme alvorligt til skade. Der må selvfølgelig ikke komme kød i vegetargryden.

Præsenter derefter denne festmiddag på jeres blog. Gerne med billeder af maden både før og efter. Husk noget skriftligt om madkulturen, kønsrollerne og den økonomiske situation i 70'erne.



KAPITEL FÆRDIG

KAPITEL 8

70'ERNE - DESSERT



MEDALJER + KIKSEKAGE

Nu til nogle af 70'ernes klassikere:

Medaljer med hindbær og hvid chokolade (s. 144+145)

Kiksekage (s. 146+147)

Hvordan var det at leve i 70'erne? Hvad var in? Havde de en yndlingsfarve? Præsenter jeres kager på bloggen- husk anretningen.

KAPITEL 9

80'ERNE - UDENLANDSKE RETTER OG SALAT



MINESTRONESUPPE + GRÆSK FARSBRØD

De festlige firsere! Og nu blev de mere "eksotiske" retter indført, og dem skal I nu prøve kræfter med i form af:

Minestrone suppe (s. 158+159)

Græsk farsbrød med tomatsalat (s. 166+167)

Fremlæg på jeres blog: Hvorfor var disse eksotiske retter nu kommet til Danmark?

Hvorfor var vi så "glade" for salat? Hvad kendetegnede de farverige 80'ere?

Præsenter retterne på jeres blog med flotte, appetitlige billeder

KAPITEL 10

80'ERNE - MEJERIPRODUKTER



VANILIEOSTEKAGE + RISALAMANDE

Arla vandt stort fremskridt i 80'erne. Derfor har vi i dag fokus på desserter hvor mejeriproduktet er i fokus. I skal i dag lave en lidt atypisk ret (for årstiden i hvert fald) samt en amerikansk klassiker, som vi importerede.

Risalamande med ENTEN karamelsauce eller havtornsauce (s. 182+183)

Vanilieostekage med friske bær (s. 184+185)

Jer, der laver risalamande, skal både piske flødeskum og lave saucen, så det hurtigt kan vendes sammen dagen efter, hvor vi spiser det sammen i UUV-timerne, da ostekagen skal stå natten over.

Overvej på jere blog: Hvorfor var mejeriprodukter så populære? Hvilke opskrifter tyede danskerne især til?

Præsenter jeres ret på bloggen - begrund hvorfor I har valgt dén sauce, I har.



FIND SELV PÅ

Nu skal I selv til at researche madretter/opskrifter på nettet og tænke over budget, når der skal handles ind. Gå sammen med en anden gruppe og bliv enige om en ret, I synes repræsenterer 2010'erne. På dén måde kan I også handle økonomisk ind.

Gør jer nogle overvejelser - præsenter dem på bloggen: Hvorfor lige denne ret? Hvad er særligt nyt eller populært ved den nu? Hvilken samfundstendens ligger til grund for den?

Overvej INDEN, at en tendens i samfundet ofte hænger sammen med dén mad, der laves og er populær:

I 50'erne var fars billigt, og mor gik hjemme og kunne lave to retter

I 60'erne var gryderetter in, fordi mor var kommet på arbejdsmarkedet og derfor nemt kunne varme det op

I 70'erne kom begrebet og tendensen "hygge" på banen og samlede familierne i weekenden til bl.a. fondue

I 80'erne var mejeriprodukter det nye og skulle derfor i alt - charterferierne gjorde at de eksotiske retter blev "bragt med hjem"

Præsenter løbende og til sidst jeres 2010'er-signaturet både på bloggen og mundtligt for resten af jeres klassekammerater.

