



KOK-Amok

Arbejdet med klassiske madretter for at øve, styrke og træne basale færdigheder indenfor madlavning



Fagområde

Madkundskab

Målgruppe

Dig, som er interesseret i madlavning og som har motivationen for at udvikle dig indenfor området. Man skal have flair for at arbejde med hænderne og LYSTEN til at arbejde i et køkken.

Indhold

Vi arbejder både med klassiske opskrifter og stiller desuden nogle kreative opgaver undervejs for at arbejde med vores generelle råvare-kundskaber og udfordre brugen af det vi tidligere har lært:

- Der skal bages og vi kommer til at snakke om teknikken i at "bage med smør", som man fx også gør med mørdej osv.
- Vi skal filetere fisk og arbejde med knivfærdigheder.
- Der skal snakkes om råvarer, grøntsager, kød og smag ift., hvordan det sammensættes.
- Vi skal lave pasta og spätzle og snakke om hele den verden.
- Vi skal bage citrontærte med italienske marengs bruger et væld af teknikker, der generelt bruges i hele det søde køkken.

Om talentforløb

Målet er at udvikle talent gennem praksisfaglighed og virkelighedsnære udfordringer, der skaber refleksion over uddannelsesvalg. Skolen udvælger maksimalt 5 elever med potentiale indenfor fagområdet. Læreren kan finde yderligere information på [ÅbenSkole.dk](https://AbenSkole.dk)

Elevens deltagelse kræver godkendelse fra både elev og forælder, før tilmelding af læreren. Vær opmærksom på eventuelle udvælgelsesprocedurer fra udbyderen.

Eleverne står selv for transport og behov for følgeskab af lærer eller forældre skal koordineres af skole og forældre.

Oplysninger om eleven videregives til talentforløbets leverandør kun ifm. forløbet og slettes derefter.

Hvem?

Holdet består af maks. 25 elever i klassetrinet 8. og 9. kl. (i skoleåret 24/25)

Hvornår?

Syv fredage i uge 43 – uge 49, kl. 9-14 dvs. d. 25/10, 1/11, 8/11, 15/11, 22/11, 29/11 og 6/12

Hvor?

Hotel- og Restaurantskolen, Kjeldgårdsvej 1, 2500 Valby

Tilmelding

Først til mølle og senest 2. september tilmeldingslink: [Talentforløb](#)

Til forældre

fredag i uge 48 vil eleverne stå for et arrangement, hvor forældrene kommer og spiser og vi sørger for at alt spiller.

Kontakt information

Henrik Hynne, Hotel- og Restaurantskolen, hhy@hrs.dk
+45 31 47 50 02

Kok-amok

Uddybet forløbsplan

Egg Benedict

- Der skal laves "ægte sauce".
- Der skal pocheres æg, for at øve en klassisk tilberedningsmetode og hvor vi skal snakke om æg generelt.
- Der skal bages og vi kommer til at tale om teknikken i at "bage med smør" som man fx gør med mørdej.

Klassisk rørt tatar og hjemmelavede pomfritter

- Vi skal arbejde med klassiske kødudskæringer.
- Vi gennemgår regler for at arbejde med råt kød.
- Vi skal øve knivteknikker, bl.a. hvordan man laver den perfekte pomfrit.

Fiskefilet Bonne Femme

- Vi skal filetere fisk og arbejde med knivfærdigheder.
- Vi skal kigge på hele fisk og snakke kvalitet, friskhed og bæredygtighed.
- Retten sættes sammen af flere delelementer, som til sidst giver retten. Og vi skal snakke sammensætning af retter og hvordan den 'lander som den skal.

Frikassé og stuvning

- Noget af det mest klassisk danske og franske på samme tid. Vi skal snakke om råvarer, grøntsager, kød og smag ift. hvordan det sammensættes.
- Vi skal arbejde med den klassiske egenskab at lave en opbugning.
- Vi præsenterer næste uges opgave samt de råvarer der tilbydes så man kan forberede sig.

Pasta

- Vi skal lave pasta og snakke om hele den verden.
- Resten af opgaven vil være kreativ, hvor man i grupper skal danne en ret ud fra et råvarebord. Sammen gennemgår vi rammerne for et passende niveau.

Forældrearrangement

- Vi laver maden til et forældrearrangement, hvor alt kommer til at spille. Vi kommer også omkring borddækning og opvartning.

Citrontærte med italiensk marengs

- Du vil blive stillet en teknisk svær opgave med en masse små benspænd og udfordringer, der skal skærpe deres evner i det søde køkken og deres evne til at takle en opskrift.
- Citrontærte med italienske marengs bruger et væld af teknikker, der generelt bruges i hele det søde køkken.