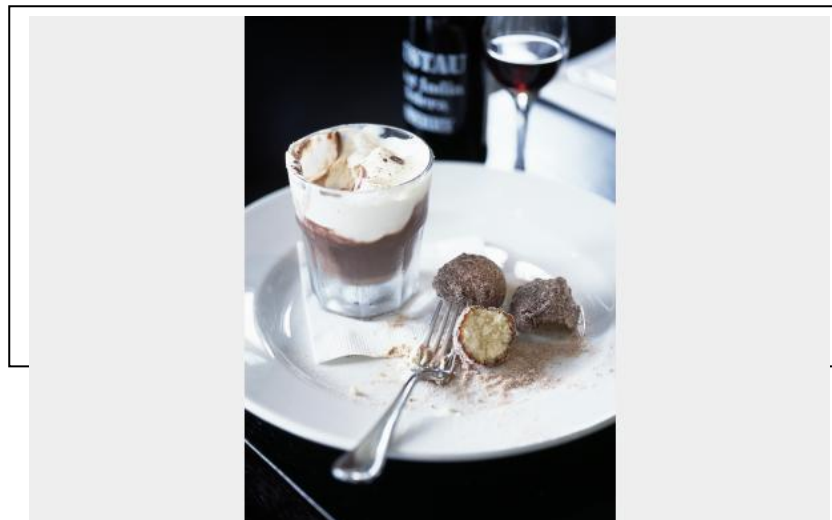


TILMELDING (D 25 august , men først til mølle)

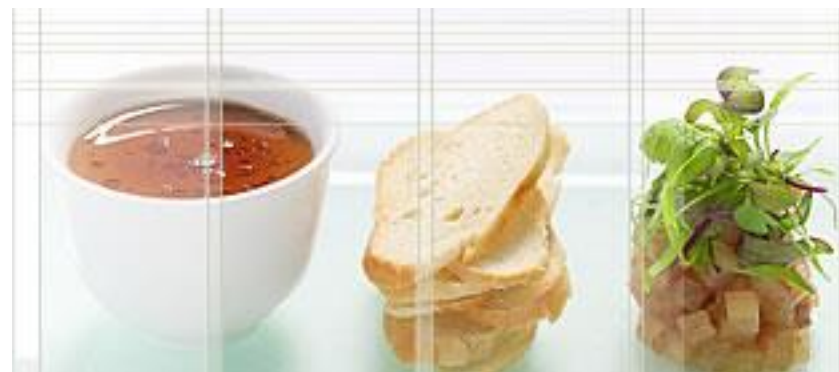
NAVN:

KLASSE:

BEGRUNDELSE FOR AT SØGE:



**GASTRONOMI OG SUNDHED
VALGHOLD
8.klasse
Efterår 2017**



GASTRONOMI OG SUNDHED

Hvad er nu det?

Jo, det er stadig madkundskab, men vi synes bare ikke navnet passer til de store visioner vi har for faget på N. Zahles Seminariskole.

Tid

Der er tale om et valghold på ca. 30 timer og de vil primært ligge mandag fra kl 15 – ca. 18.30 dog med visse undtagelser.

Periode

Vi gør det koncentreret så det hele sker i september-oktober

Målsætning

Vi ønsker, at en gruppe elever, der brænder for at lave mad, spise mad og som interesserer sig for fødevarer i det hele taget, skal få en særlig mulighed for fordybelse i den madverden, der dagligt trænger sig på hos os alle.

Udgangspunktet er at I inden så længe selv er overladt til egne gryder eller eget forbrug, og så er det noget af en jungle at kunne klare sig både økonomisk og få så velsmagende mad ud af få midler.

Målet er derfor

- at give jer nogle redskaber til at kunne håndtere egne ønsker i et køkken så smagen er i top
- at kunne skelne skidt fra kanel i forbrugerjunglen
- at få et vist indblik i produkters tilblivelse
- at opleve at hverdagsmaden kan udføres i særklasse
- at få viden og kundskab om gastronomiske områder og at erkende at smag og sundhed kan følges ad uden at der er tale om fanatisme og kure

Program (med ret til små ændringer)

Vi har været heldige at etablere kontakter til forskellige madudøvere i den gastronomiske verden og de har indvilliget i at hjælpe med jeres gastronomiske dannelse. Vi er dem meget taknemmelige.

11.9: Hverdagsmad i særklasse

Vi varmer op og laver supertjekkert mad af forholdsvis billige råvarer og der bliver selvfølgelig også plads til desserten over dem alle..... Det kan tage lidt længere tid da vi lige skal se hinanden lidt an.

Helle BC 15 – ca. 18.30

18.09: En pølse skal serveres med ”følse”

Vi har været så heldige at få selveste Jens Slagter til at komme og lære os pølsestopningens kunst. Der bliver lavet pølser fra jorden rundt som Jens godt kan lide det og vi tømmer køleskabet som tilbehør.

Jens Slagter og Helle BC 15 -ca 18.30

25.9: Havet er skønt

Vi skal trylle med fisk og skaldyr. I skal lære at åbne østers, tilberede og håndtere fisk og i det hele taget tage på gastronomisk oplevelsestur i det maritime.

Helle BC 15 -18.30

Fra et tidligere gæstebesøg på
valgholdet

02.10

Stjernerdyr

GÆSTEKOK. Endnu uafklaret – vil vides efter sommerferien men vi har før haft bl.a Rasmus Munk – the alckemist, Thomas Herman, Francis Cardenau mfl inde og trylle med os.

09.10

Se hvad vi kan

I dag er jeres forældre inviteret (mod betaling) til at deltage i det festmåltid som I vil tilberede., Det er nu I skal vise at I har lært noget og at I kan smage til. Vi laver en klassisk måltidskomposition men de enkelte retter kan godt være med et twist.

Helle BC 15-ca 21.30 – forældrene kommer ca 18. Vi slutter ca 21.00.

Desuden planlægger vi sammen en gastronomisk tur enten en lørdag eller søndag i September. Sidste år var vi ude at plukke vin, men det kan også være en tur til streetfood markederne eller en sanketur ved stranden med efterfølgende tilberedning. Det aftaler vi når vi mødes.

På gastronomisk gensyn

Helle

