

UNDERVISNINGSBESKRIVELSE

KNIVVÆRKSTED





KNIVVÆRKSTEDET

Refleksioner og beskrivelse af undervisningsgang eller – forløb

Beskrevet af/ Underviser

Gert Jørgensen

Varighed for undervisningen

1 modul

Målgruppe for undervisningen

Grundforløb

FORMÅL

Kniven er nok det vigtigste redskab for en madhåndværker og er man først dykket ned i denne verden af foldet stål og vådstene bliver man fanget.

Formålet med undervisningen er at give eleverne en grundlæggende teoretisk introduktion til kniven som madhåndværkerens vigtigste redskab. Eleverne lærer, hvad der kendetegner forskellige knivtyper, hvordan pris og kvalitet hænger sammen, og hvad der sker med stålet under slibning.

Undervisningen skal samtidig fange elevernes interesse for selve håndværket i at slibe knive og motivere dem til at blive bedre til at købe fornuftigt og tage ansvar for deres værktøj. Der lægges vægt på at afmystificere knive som værktøj: det er ikke nødvendigt at investere i dyre, eksklusive knive for at arbejde professionelt – det handler om viden, vedligeholdelse og bevidste valg.

Modulet er teoretisk og gennemføres som præsentation og demonstration, men bør følges op af tid, hvor eleverne selv kan arbejde praktisk med slibning. Det kan enten ske i direkte forlængelse af undervisningen eller gennem åbne værkstedstimer, hvor eleverne kan medbringe egne knive og få mere hands-on vejledning i teknikkerne.

DET TAGER ELEVERNE MED HERFRA...

HVAD SKAL DE VIDE?

HVAD SKAL DE KUNNE?

HVILKE KOMPETENCER SKAL DE HAVE FÅET?

1. Viden om hvilken kniv der passer til hvilke opgaver.
2. Viden om pris og kvalitet
3. Viden om hvornår en kniv kan stryges, og hvornår den skal slibes.
4. Viden om de vigtigste principper og grundteori bag slibning

1. Kunne mærke forskellen på en sløv og en skarp kniv.
2. Kunne forklare, hvilken type sten der bruges til hvilke knive.
3. Kunne beskrive og pege på den korrekte vinkel til slibning, selvom de ikke selv har udført den endnu.
4. Kunne genkende og forklare, hvad et strygestål gør, og hvornår det er tilstrækkeligt.

1. Evnen til at vurdere og vælge den rette kniv til deres egne behov og arbejdsopgaver.
2. Et reflekteret forhold til pris og kvalitet, så de kan træffe bæredygtige og fornuftige valg ved køb af knive.
3. Kompetence til at passe på deres værktøj og forstå, at vedligeholdelse er en del af madhåndværket.
4. Motivation og nysgerrighed til selv at arbejde videre med slibning i praksis

UNDERVISNINGSFORMER

Hvilke undervisningsformer, vil du sikre dig, at du har med?

Oplæg: Teoretiske oplæg. Det er her vigtigt at trække på fortællinger og anekdoter for at holde elevernes interesse.

Demonstrationer: Vise hvordan håndværket udføres

Eksempler: Vise hvordan skarpheden påvirker resultater og arbejdsmetoder og hvilken indflydelse det har på resultatet.

HÅNDVÆRKSPÆDAGOGISKE OVERVEJELSER

Princip 1: ELEVERNE LÆRER MED BÅDE HOVED OG HÆNDER

Undervisningen er teoretisk, men understøttes løbende af visualiseringer og af demonstrationer, som kobler viden til konkrete eksempler.

Selve den praktiske håndtræningen sker efterfølgende i værkstedet.

Princip 2: ELEVERNES SANSER SKAL BRINGES I SPIL I UNDERVISNINGEN

Eleverne ser og hører de forskellige demonstrationer. De mærker forskellen på en skarp og sløv kniv, holder og mærker på forskellige sliberedskaber (grove, fine, spash 'n go og en særlig dårlig billig udgave). De mærker og smager på forskellen på snittede grøntsager, hvor konsistensen påvirkes af den kniv, som er blevet anvendt.

Princip 3: RUM OG REKVISITTER UNDERSTØTTER UNDERVISNINGENS MÅL OG INDHOLD

Knivene og slibeværktøjerne præsenteres visuelt og i mange forskellige udgaver – både afhængigt af pris og kvalitet og tilgang. Materialerne skal være i orden og klar til at vise forskelle i kvalitet. Et stort udvalg af forskellige knive giver en wow-effekt til undervisningen og fanger elevernes opmærksomhed.

Princip 4: UNDERVISEREN ER EN HÅNDVÆRKSMESSIG ROLLEMODEL FOR ELEVEN	Underviseren deler livserfaringer, anekdoter og fortællinger fra sine egne oplevelser og sin tid i branchen og viser gennem sin entusiasme, hvordan arbejdet med knive både er en teknik og en passion. Underviseren viser gennem fortællinger og demonstrationer, hvordan man kan arbejde med en meget skarp kniv og hvilken forskel det gør – også kropsligt – for håndværket. Underviseren er opmærksom på, at undervisningen er teoretisk tung, og det derfor er vigtigt at fastholde elevernes opmærksomhed og holde en munter stemning.
PRINCIP 5: UNDERVISNINGEN RELATERES DIREKTE TIL HÅNDVÆRKET OG BRANCHEN	Anekdoter fra praksis gør at eleverne ser relevansen for deres egen fremtid som madhåndværkere. Tilbuddet om at de efterfølgende kan komme ned og få slebet deres kniv gør undervisningen relevant og holder deres motivation oppe. Underviseren fremstiller viden om knive og knivslibning, så eleverne får en oplevelse af, at det er noget man kan anvende i praksis, og måske også en viden man kan prale lidt af, næste gang de skal købe en kniv eller vejlede andre i at købe knive – både ift. deres privatliv og deres arbejde.

UNDERVISNINGENS FORLØB

Tid	Indhold for undervisningen	Noter til underviseren
5 min	Introduktion til dagen: Præsentation af underviser Gennemgang af dagsplan	

20 min	Oplæg: Introduktion til knivens betydning i madhåndværket. Gennemgang af forskellige knive (starter med billige modeller) og hvad de egner sig til. Afmystificering af de dyre knive: det handler mere om håndværket end om værktøjet.	Brug egne anekdoter (fx sushi i Japan) til at skabe engagement. Hold en humoristisk og inspirerende tone.
15 min	Demonstration: Snit en gulerod med forskellige knive for at illustrere forskel på skarp og sløv kniv. Fokus på mundfølelse og gastronomisk betydning	Inddrag elevernes sanser – lad dem se og smage forskellen.
15 min	Teori: Kvalitet og pris – hvad betyder udseende, materiale og pris? Introduktion til ståltyper, mikroskopiske forskelle mellem billig og dyr kniv.	Fremhæv bæredygtighed: køb brugt, pas på redskabet.
20 min	Knivslibningens teori: Hvad sker der under slibning? Forklaring af strygstål, vådslibning, splash 'n go og forklarer om muskelhukommelse. Vis forskellige metoder og redskaber.	Forsimpl elementerne og gå langsomt frem – husk at pointere, at teknikken kræver tid og øvelse, men at de kan blive dygtige hvis de øver sig.
10 min	Knivøvelse: Rundsend en skarp og en sløv kniv, og vis hvordan eleverne kan mærke forskellen på neglen.	Skab et trygt rum, hvor eleverne kan spørge frit og tør deltage eller sige fra.
10 min	Afrunding og spørgsmål: Eleverne kan stille spørgsmål. Underviseren samler op og understreger vigtigheden af at passe på sit værktøj.	Opfordr eleverne til at møde op til opfølgende drop-in-session, hvor de kan afprøve teknikkerne på egne knive. Det er her de ægte lærer at slibe og vedligeholde deres knive – noget de kan bruge resten af deres tid i branchen (og privat).
5-20 min	Uformel snak: Eleverne hænger ofte ud i knivværkstedet efter undervisning og taler videre i ca. 20 min. Brug dette til at fange	Prioriter tilstedeværelse efter timen er afsluttet eller beregn lidt ekstra tid fra

deres interesse og motivere dem for at komme igen til praksisdelen.

timen – det er her motivation og relationer kan styrkes i et mere uformelt rum.

MATERIALER OG FACILITETER

- Slibesten i forskellige grovheder
- Slibekasser (trækasser der er bygget til at have klodsen på, mens man sliber. HRS har fået bygget sine egne - se billede)
- Spash n go slibesten
- Strygestål
- Det er ikke nødvendigt med en slibemaskine, men det er nu meget rart.
- Billige/dårlige knive, som nemt kan slibes – modsat meget dyre knive, som er svære at slibe fordi stålet er så hårdt.
- Dyre knive og billige knive, og billige knive som ser dyre ud – til at vise og snakke om.
- Et eksempel på en meget skarp kniv og en sløv kniv. Kan bruges til at demonstrere forskelligheder og hvordan man tjekker om en kniv er skarp.
- En tavle /visualiseringer af det teoretiske materiale (knivsæg, vinkler mv)

FORBEREDELSE

Materialer skal stilles frem og gøres klar – fx med vand

Grøntsager til eksempler, fx gulerødder

Knive til eksempler

Visualiseringer på tavlen – tegninger mv skal være klar.

DIFFERENTIERINGSMULIGHEDER

Dette er en grundlektion, hvor det meste information vil være nyt for alle. Der er derfor sjældent behov for at differentiere.