



FERMENTERINGS VÆRKSTED

Håndbog for og undervisning i
et værksted om fermentering

INDHOLD

- **Baggrund**
- **Formål med værkstedet**
- **Indretning i billeder**
- **Indretning af værkstedet som læringsrum**
- **Udstyr & rekvisitter i billeder**
- **Opfordring fra værkstedsmesteren**
- **Håndværkspædagogikken**
- **Kompetencemål**



BAGGRUND

På Hotel og Restaurantskolen har vi i forbindelse med projektet GEJST etableret 11 nye værksteder på skolen henover 2 år med støtte fra Tuborgfondet og endnu flere er under udvikling. Værkstederne muliggør, at vi kan lave specialiseret undervisning om forskellige facetter ved vores håndværk i inspirerende rammer.

I de specialiserede værksteder kobler vi i dag undervisningen til generelle kompetencemål og målpinde for uddannelserne til kok, ernæringsassistent og tjener.

Vi underviser med udgangspunkt i Håndværkspædagogikkens 5 principper, som vi har udviklet i projektet.

Vores værkstedskoncept kan skaleres – så man både kan lave en pop-up-version i et almindeligt køkken eller teorilokale – og så man kan indrette et fuldt værksted.

Det her er håndbogen til, hvordan du kommer i gang med et værksted om **fermentering**.

Der er billeder og lister med ting, der skal bruges i indretningen, beskrivelser af didaktikken du kan bruge i undervisningen samt konkrete beskrivelser af den undervisning, man kan lave i et værksted som dette.

Du er også velkommen til at læse håndbogen som generel inspiration til, hvordan man kan indrette specialiserede læringsrum og aktivere håndværkspædagogikken med både små og store greb.



FORMÅL

Med et fermenteringsværksted vil vi give eleverne erfaret viden og håndværk indenfor:

- Fermentering - at kunne anvende mikroorganismer til at forvandle råvarer til velsmagende retter
- Traditionelle metoder og teknikker fra køkkener rundt om i verden
- Kreativ brug af fermenterede produkter i det danske køkken
- Fagsprog og begreber inden for fermenteringens verden
- Produktudvikling og innovation

Ingrid Øster

HVAD SIGER ELEVERNE OM FERMENTERINGS- VÆRKSTEDET?

Citater fra elever på Hotel- og restaurantskolen:

”

Det er meget mere hands on at være i værkstedet. Det er fedt at man kan få viden man kan tage direkte med hjem og overføre til sin egen madlavning”

”

Vi får det faktisk i hænderne. Man lærer både visuelt og praktisk, det gør det langt nemmere for mig at huske”

INDRETNING

Kasser til opbevaring

Hylder til udstilling

Glas m. fermenteringer

Skilte m. påmindelser

Label OBS!
 · INDHOLD
 · DATO + ETA KLAR
 · NAVN / GRP. + UNDERVISER
 · LOG BOG + NR.
 LOGBOG
 · NOTER

PROJEKTER
 · HUSK TYDELIG
 LABEL &
 LOG!

INDRETNING

Kasser til opbevaring

Hylder til udstilling

Glas m. fermenteringer

Skilte m. påmindelser

Label OBS!
 · INDHOLD
 · DATO + ETA KLAR
 · NAVN / GRP. + UNDERVISER
 · LOG BOG + NR.
 LOGBOG
 · NOTER

PROJEKTER
 · HUSK TYDELIG
 LABEL &
 LOG!

INDRETNING

Kasser til opbevaring

Hylder til udstilling

Skilte m. påmindelser

Glas m. fermenteringer

LABEL OBS!
 · INDHOLD
 · DATO + ETA KLAR
 · NAVN / GRP. + UNDERVISER
 · LOG BOG + NR.
 LOGBOG
 · NOTER

PROJEKTER
 · HUSK TYDELIG
 LABEL &
 LOG!

INDRETNING

Kasser til opbevaring

Hylder til udstilling

Glas m. fermenteringer

Skilte m. påmindelser

Label OBS!
 · INDHOLD
 · DATO + ETA KLAR
 · NAVN / GRP. + UNDERVISER
 · LOG BOG + NR.
 LOGBOG
 · NOTER

PROJEKTER
 · HUSK TYDELIG
 LABEL &
 LOG!

INDRETNING

Kasser til opbevaring

Hylder til udstilling

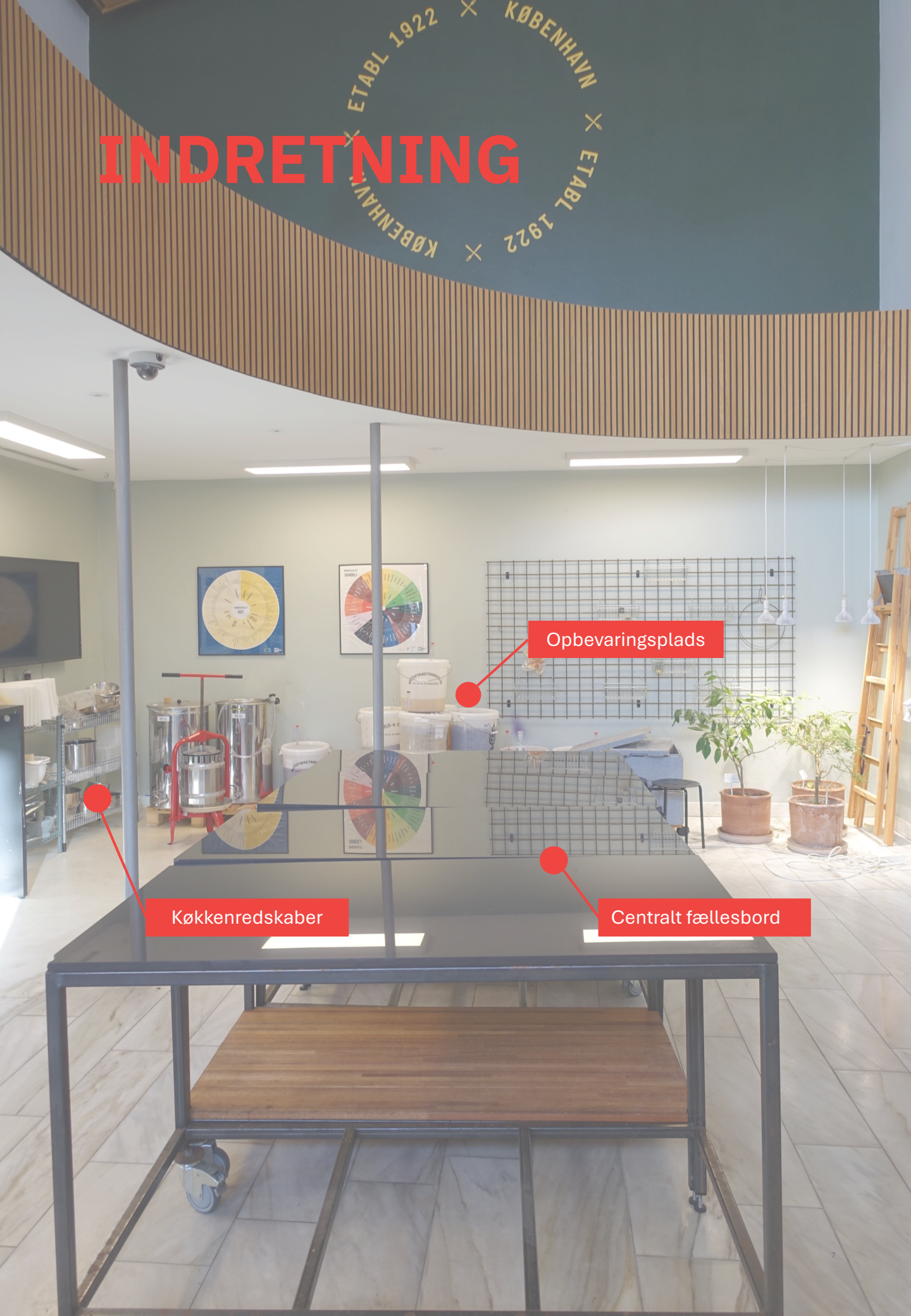
Glas m. fermenteringer

Skilte m. påmindelser

Label OBS!
 · INDHOLD
 · DATO + ETA KLAR
 · NAVN / GRP. + UNDERVISER
 · LOG BOG + NR.
 LOGBOG
 · NOTER

PROJEKTER
 · HUSK TYDELIG
 LABEL &
 LOG!

INDRETNING

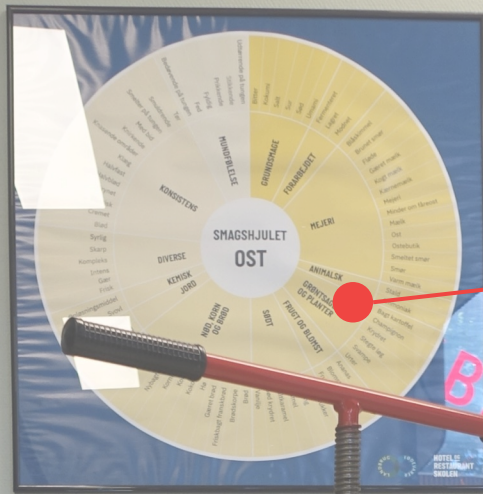


Opbevaringsplads

Køkkenredskaber

Centralt fællesbord

INDRETNING



Plakater m. info

Kondibøtter



Igangværende projekter

INDRETNING

Når man træder ind i fermenteringsværkstedet bliver man mødt af en sanselig oplevelse med dufte og visuelle indtryk fra opstillede glas og krukke m. fermenterede produkter. Værkstedet inviterer eleverne til at være nysgerrige på forskellige produkter og måde at fermentere på.

Sådan kommer du i gang.

For at skabe et læringsrum, der skaber bedst mulige forudsætninger for fordybe sig i fermentering, skal du bruge følgende udstyr. Du kan enten lave et mindre pop-up værksted i et eksisterende lokale – eller du kan indrette et helt rum til fermenteringsværksted.

Pop-up modellen:

Udstyr og rekvisitter

- Gode vægte
- Skærebrætter og knive
- Arbejdsborde
- Beholdere til fermentering og arbejde undervejs
- Opvaskemaskine, håndvask og køkkenvask
- Smagsprøver på fermenterede produkter
- Udstillingsglas med fermenterede produkter

Råvarer:

- Flot visuel opstilling af råvarer og smagsprøver, der indgår i undervisningen (glas m. fermenterede produkter)

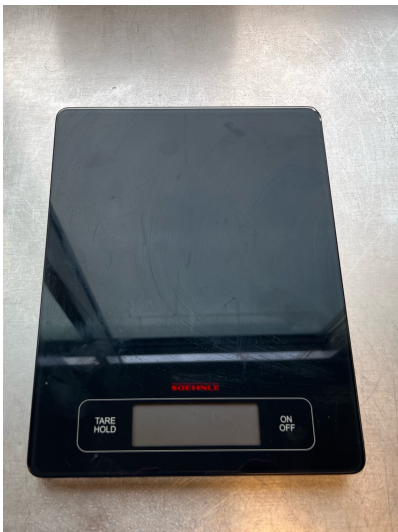
Den store model

(elementer udover den lille model):

- Et helt rum indrettet til værksted om fermentering
- Massere af opbevaringsplads
- Køleskabe
- Vækstskab (kontrolleret varme- og luftfugtighed)
- Plakater til inspiration

UDSTYR & REKVISITTER

For at kunne gennemføre undervisningen i værkstedet, skal man gerne have følgende udstyr:



OPFORDRING

Fra værkstedsmesteren i
fermenteringsværkstedet på HRS

”Det vigtigste er at komme i gang – ikke kun med selve fermenteringerne, men også med at arbejde med fermenteret mad i det daglige køkkenarbejde. Viden og erfaring opstår i praksis, og det er først når vi laver noget, at vi lærer noget”

- Anton Schmidt Feiring



HÅNDVÆRKS- PÆDAGOGIKKEN

I fermenteringsværkstedet, trækker vi på de 5 principper fra håndværkspædagogikken på følgende måder:

1. Eleverne lærer med både hoved og hænder

Du kan sørge for hele tiden at lade praksis fylde i din undervisning. Du skal ikke bare fortælle eller vise, men gøre abstrakte begreber og teori konkret ved at koble det til en fysisk erfaring. Praksis skal understøtte teori – ikke omvendt

2. Elevens sanser skal bringes i spil i undervisningen

Aktivér elevernes sanseapparat ved at lade dem smage og dufte undervejs. Fx. I arbejdet med hygiejne, hvor elever skal lære at bedømme, om et produkt er færdigt eller fordærvet, ved systematisk at lugte, se og smage. Sansevurderingerne danner grundlag for beslutninger om næste skridt for produktet, eksempelvis om det skal have længere tid, justeres eller er klar til brug

3. Rum og rekvisitter understøtter undervisningens mål og indhold

Fokuser på at lade æstetikken i rummet være en inspiration for eleverne. Når du starter undervisning op i værkstedet skal der være stillet smagsprøver frem på bordet, og rundt omkring på hylderne står der krukker, der fermenterer. Det må gerne se 'levende ud', og vise at ting er i proces

4. Underviseren er en håndværksmæssig rollemodel for eleven

Fortæl om din egen begejstring, hvordan du selv arbejder med fermentering og hvorfor du synes det er fedt. Fortæl sjove historier fra det virkelige liv, og snak køkkenfagligheden op ved at relatere det til elevernes fremtidige virke

5. Undervisningen relateres direkte til håndværket og branchen

Eleverne skal prøver kræfter med konkrete teknikker og metoder, og lære hvordan de sikkert og hygiejnisk kan producere og bruge fermenterede produkter i et professionelt køkken

Kompetencemål

Undervisningen i honningværkstedet kan dække følgende kompetencemål på gastronomuddannelsen:

Grundforløb

- 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.
- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 7) Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.
- 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.
- 12) Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.
- 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.
- 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.

Kompetencemål

Undervisningen i honningværkstedet kan dække følgende kompetencemål på gastronomuddannelsen:

Hovedforløb (udvalgte)

- 1) Eleven kan vurdere alle råvaregrupper ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder samt sikre en alsidig, kvalitetsbevidst udnyttelse af tilgængelige råvarer.
- 3) Eleven kan med brug af alle typer af råvarer optimere retters smag, ernæringsværdi og bæredygtighed.
- 5) Eleven kan anvende de almindelige materialer, værktøj, og udstyr til effektivt at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 6) Eleven kan overholde gældende forskrifter for fødevarehygiejne og egenkontrol, herunder kende betydningen af personlig hygiejne.
- 7) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 11) Eleven kan udnytte råvarers forskellige smagsvariationer gennem brug af forskellige tilberedningsmetoder.
- 20) Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation samt udforske nye og traditionelle råvarers gastronomiske potentiale.
- 48) Eleven kan anvende viden om optimalt ressourceforbrug, klimabelastning og økonomi i produktionen til at udføre sit arbejde i overensstemmelse hermed.

VÆRKSTEDER

PÅ HOTEL OG RESTAURANTSKOLEN

Et værksted som undervisningsrum på HRS er kendetegnet ved at:

- Det gør teori håndgribeligt og begribeligt
- Alle relevante materialer og rekvisitter er ved hånden – let tilgængelige
- Der er plads til at arbejde med emnet i praksis/ lære at mestre håndværket
- Det introducerer en hel verden inden for et specifikt emne eller en håndværksmæssig specialisering igennem sin indretning
- Begejstringen og interessen sidder i væggene.
- Det opfordrer til nysgerrighed
- Det kan skaleres – fra pop-up-versionen i mindre lokaler eller ude i naturen, til fuldt indrettede specialværksteder

