



DET GRØNNE LABORATORIUM

Håndbog for og undervisning
i et værksted om
grøn gastronomi

INDHOLD

- **Formål med værkstedet**
- **Baggrund**
- **Indretning i billeder**
- **Opsætning af værkstedet som læringsrum**
- **Udstyr i billeder**
- **Opfordring fra værkstedsmester**
- **Håndværkspædagogikken**
- **Kompetencemål**
- **Undervisningsbeskrivelser**



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 **grøn gastronomi**.

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 grønt laboratorium vil vi give eleverne erfaret viden og håndværk indenfor:

- Grøn gastronomi med smag i centrum for det plantebaserede univers
- Produktudvikling og innovation i praksis
- Undersøgende arbejdsformer, hvor man får erfaring med nye områder af gastronomien
- Anvendelse af kendte teknikker og metoder på nye måder
- Upcycling af råvarer med konkrete metoder til at udnytte hele råvarer
- Praksisnære problemstillinger, hvor klima og miljø tages med i køkkenet

HVAD SIGER ELEVERNE OM DET GRØNNE LABORATORIUM?

Citater fra elever på Hotel- og restaurantskolen:

”

[Det gør værkstedet særligt godt] er at vi arbejdede med vores madspild, og vi fandt ud af, hvordan man kan bruge det konkret i hverdagen”

”

Underviseren havde en stor viden og interesse for sit felt. Der blev fortalt om det hele og det åbnede op for nye spændende muligheder synes jeg”

INDRETNING

① TANG

- Introduktion
- Historisk indflydning
- Hvad er tang?
- Hvorfor & Hvordan tang

Tavle m. dagsorden

Opstillede emner

INDRETNING

Smagsprøver

Fællesbord

Skeer

Emner der kan ses, røres og duftes

INDRETNING

Ovne

Kort der kan tegnes på

Enkelte anretninger

INDRETNING

Når man træder ind i Det Grønne Laboratorium, så skal man få fornemmelsen af, at der er noget i gang. Man kan nysgerrigt gå på opdagelse i innovative produkter og ingredienser - færdige eller under forberedelse. Rummet skal pirre til nysgerrighed, som er en af de vigtigste muskler at træne i et laboratorium.

Sådan kommer du i gang.

For at skabe et læringsrum, der skaber bedst mulige forudsætninger for fordybe sig i en ny grøn gastronomi, 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 et Grønt Laboratorium.

Pop-up modeller:

Du kan lave en fysisk kasse til hvert emne du vil undervise i. Den skal være transportabel og indeholde:

- Små smagsprøver man kan tage med rundt
- Rekvisitter – ting fra emnet man kan se, røre og undersøge
- Fysiske billeder man kan pege på (ex. landkort eller sæsonkort)
- Køkkenudstyr – skærebrædder, knive, transportabelt komfur, små skåle, bestik
- Evt. tjekliste over produkter der skal laves tæt på undervisning

Den store model

(elementer udover den lille model):

Et rum der er indrettet som et food lab:

- Udstyr som almindeligt køkken (køl, frys, ovn, komfur)
- Produkter står fremme til inspiration
- Udsmykning er en del af undervisningen (fx en tangvæg)
- Køkkenmaskiner, der kan bruges til at undersøge egenskaber i grønne råvarer (dehydrator, wet grinder, thermomixer)

UDSTYR & REKVISITTER I BILLEDER

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



OPFORDRING

Fra værkstedsmesteren i
Det Grønne Laboratorium på HRS

"Hold nysgerrigheden levende for køkkenet er et levende sted. Det vokser, forgrener sig og forandrer sig. Her formes fremtiden af dem der tør tænke nyt med det jorden allerede giver og som husker at selv de ældste teknikker stadig har noget at lære os"

- Martin Petersen



HÅNDVÆRKS- PÆDAGOGIKKEN

I det grønne laboratorium, trækker vi på de 5 principper fra håndværkspædagogikken på følgende måder:

1. Eleverne lærer med både hoved og hænder

Du kan koble formidling med praktiske øvelser, visualiseringer og eksemplificeringer. Vis elementer fra praksis og fra virkeligheden, fx med en faktisk skraldespand der tømmes, når man snakker upcycling, med billeder og med fysiske eksempler på både rester og metodikker til at understøtte det teoretiske

2. Elevens sanser skal bringes i spil i undervisningen

Planlæg efter, at eleverne skal bevæge sig fysisk rundt mellem læringsstationer, undervejs i undervisningen. Eleverne skal se, dufte, smage og mærke råvarer og produkter undervejs

3. Rum og rekvisitter understøtter undervisningens mål og indhold

Organiser værkstedet med stationer til sensorik og praktiske opgaver. Der skal være nye projekter eller eksperimenter eller processer i gang i værkstedet, så eleverne får en oplevelse af en stemning præget af kreativitet og udvikling

4. Underviseren er en håndværksmæssig rollemodel for eleven

Du skal vise begejstring og erfaring, dele egne løsninger og praktiske tips, og skabe tryghed for elevernes eksperimenter. Fortæl om baggrunden for din egen interesse og lysten til at eksperimentere og udvikle nye ting

5. Undervisningen relateres direkte til håndværket og branchen

Gennem eksempler fra køkkenet viser værkstedsmesteren, hvordan fx upcycling kan anvendes professionelt og hvordan eleverne kan påvirke praksis og innovation. Gennem refleksion og diskussion overvejer eleverne tilgange til praktisk at implementere upcycling – også med henblik på at udvikle holdninger, øve sig i at deltage i samtalerne og have indvirkning på branchen.

Kompetencemål

Undervisningen i det grønne laboratorium kan dække følgende kompetencemål på gastronomuddannelsen:

Grundforløb

- 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- 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.
- 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.
- 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- 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 det grønne laboratorium 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.
- 2) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- 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.
- 7) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 11) Eleven kan udnytte råvarers forskellige smagsvariationer gennem brug af forskellige tilberedningsmetoder.
- 17) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
- 23) Eleven kan identificere og vurdere forskellige typer af plantebaserede og animalske råvarer i forhold til tilgængelighed, egenskaber, sæson og anvendelsesmuligheder og potentiale i gastronomien.
- 34) 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

