

UNDERVISNINGSBESKRIVELSE

CHOKOLADEVÆRKSTED



CHOKOLADEVÆRKSTED

Refleksioner og beskrivelse af undervisningsgang eller – forløb

Beskrevet af/ Værkstedsmester

Jakob Hviid Hvidsten Ørstrup

Varighed

2 moduler

Målgruppe for undervisningen

G2

FORMÅL

Værkstedet skal give eleverne både en faglig indsigt i råvaren og en forbrugerbevidsthed, så de kan træffe kvalificerede valg i deres fremtidige arbejde indenfor branchen. Formålet med værkstedet er at give eleverne en helhedsforståelse af kakao og chokolade – fra dyrkning af bønner til det færdige produkt. Undervisningen kobler historiske, etiske og økonomiske perspektiver med viden om dyrkning, høstning og produktion samt praktiske øvelser i temperering, sensorik og arbejdet med både bønne og chokolade.

DET TAGER ELEVERNE MED HERFRA...

HVAD SKAL DE VIDE?

HVAD SKAL DE KUNNE?

HVILKE KOMPETENCER SKAL DE HAVE FÅET?

1. Viden om kakao og chokolade i et historisk perspektiv, herunder opdagelse, kolonisering og branchens udvikling.
2. Viden om kakaoens oprindelse, sorter, dyrkningsmetoder og arbejdsforhold for producenterne.
3. Viden om processerne fra farm til fabrik: høst, fermentering, tørring, shipping samt de centrale fabriksprocesser (sortering, ristning, knusning, conchering).
4. Viden om økonomien og den globale industri bag kakao, herunder forbrugernes rolle og betydningen af mærkningsordninger.
5. Viden om sensorik, smagsprofilering og de fem grundsmage i arbejdet med chokolade.

1. Kunne riste og kværne/knuse kakaobønner.
2. Kunne sortere og 2. sortere bønnerne.
3. Kunne producere chokolade i melangeren.
4. Kunne skelne mellem chokolader ift. kvalitet, smag og aroma.
5. Kunne identificere og arbejde med kvalitetschokolade.
6. Kunne temperere chokolade ved hjælp af to metoder: tablering og seeding.

1. Kompetencer til at udvælge hvilke praksisser de vil anvende til arbejdet med chokolade.
2. Kompetencer til at værdsætte chokolade af høj kvalitet og arbejdet bag kakaoproduktion
3. Kompetencer til at træffe bevidste valg, når de skal til- og fravælge råvarer og produkter på baggrund af etiske og kvalitetsmæssige forhold.
4. Kompetencer til at påvirke industrien bag chokoladeproduktion

6. Viden om tekniske og naturfaglige aspekter: temperaturer, tempereringsmetoder, opbevaring, kakaoprocentberegning samt fysiske og kemiske processer.		
--	--	--

UNDERVISNINGSFORMER

- Teoretisk gennemgang med visuelle og taktile elementer.
- Sanselig oplevelse og refleksion
- Pædagogiske stoppesteder: korte fælles samtaler undervejs, koblet til praksis.
- Masterclass-inspirerede demonstrationer efterfulgt af elevaktivitet.
- Hands-on produktion med forskellige metoder og tilgange, hvor teori kobles direkte til praksis.

HÅNDVÆRKSPÆDAGOGISKE OVERVEJELSER

Princip 1: ELEVERNE LÆRER MED BÅDE HOVED OG HÆNDER	Teorien gives indledende men også løbende og kobles direkte til praksis gennem arbejdet med chokolade. Eleverne lærer ved at prøve selv, med mulighed for at fejle, forsøge og spørge undervejs.
Princip 2: ELEVERNES SANSER SKAL BRINGES I SPIL I UNDERVISNINGEN	Smags- og duftøvelser, taktile elementer i arbejdet med bønner og chokolade. Vi spiser chokolade på forskellige måder og oplever de sanselige forskelle. Vi anvender både duft, lyd og smagssansen og oplever de sensoriske forskelle, når vi gør det med to meget forskellige tilgange.

Princip 3: RUM OG REKVISITTER UNDERSTØTTER UNDERVISNINGENS MÅL OG INDHOLD	Rummene er indrettet med visuelle elementer, der understreger de forskellige relevante forhold omkring kakao og chokoladeproduktion. Værkstedet bruges aktivt, med forskellige lokaler der visualiserer de mange elementer der skal til, for at producere chokolade. Plads til at alle eleverne kan se, prøve, høre og deltage aktivt.
Princip 4: UNDERVISEREN ER EN HÅNDVÆRKSMESSIG ROLLEMODEL FOR ELEVEN	Underviseren deler sin erfaring og passion for fair og kvalitetsbevidst chokoladeproduktion. Underviseren bruger sig selv, og sine egne holdninger og oplevelser igennem sine fortæller. Eleverne møder underviseren som en aktiv rollemodel, der viser faglig stolthed for sit håndværk. Underviseren bevæger sig rundt mellem eleverne og deler viden og kompetencer undervejs i undervisningen.
PRINCIP 5: UNDERVISNINGEN RELATERES DIREKTE TIL HÅNDVÆRKET OG BRANCHEN	Kobling til den globale kakaobranche, etik og forbrugeransvar. Eleverne lærer at overføre viden til praksis i fremtidige køkkensammenhænge.

UNDERVISNINGENS FORLØB

Tid	Indhold for undervisningen	Noter til underviseren
20 min	Introduktion: Introduktion til dagen, herunder gennemgang af dagsorden.	Underviseren fortæller: hvad ved jeg om chokolade? Hvorfor arbejder jeg med chokolade? Hvordan kom jeg i gang med at arbejde med chokolade?

	- Præsentation af underviser. - Kort historisk ramme med visualiseringer. - Værdikæden for chokolade – hvorfor er det relevant at snakke om, hvor chokolade kommer fra, samt hvem og hvordan den laves?	
10 min	Øvelse: Sensorik- og refleksionsøvelse med chokolade.	Underviseren deler to stykker chokolade ud til alle eleverne. Med høj rockmusik spillene i højttalerne skal eleverne nå at spise et stykke chokolade på tid. Derefter snakkes om oplevelsen. Herefter bliver eleverne guidet igennem en sanselig chokolademeditation med beroligende musik, og der snakkes om, hvordan de to oplevelser er forskellige og efterlader forskellige indtryk af chokoladen, selvom det var den samme slags de spiste begge gange. Fælles refleksion.
20 min	Oplæg: Teoretisk gennemgang med visuelle og taktile elementer, samt menneskelige fortællinger og beretninger fra branchen. Gennemgangen inddrager løbende spørgsmål til eleverne, både omkring teori, mere etiske overvejelser og mere 'for sjov': - kakaoplantens oprindelse - sorter - dyrkning - arbejdsforhold - mærkningsordninger - Kvalitet og pris	Forskellige kakaosorter er visualiseret med billeder og deles rundt så eleverne kan mærke, se og lugte til dem. Der bruges billeder af personer med fortællinger og underviseren deler personlige oplevelser og viden, for at konkretisere og eksemplificere det mere teoretiske.
10 min	Pause	
1,5 time	Masterclass: underviser demonstrerer forskellige metoder til at temperere og eleverne arbejder i grupper med at	Underviseren cirkulerer, stopper op ved gode pointer og sætter ord på processer.

	temperere, forberede forme og hælde i forme. Dette gøres af to omgange med henholdvist tablering og seeding.	Husk at minde eleverne om at spørge ind og at smage på produktet. Eleverne må gerne spise af chokoladen mens vi arbejder, smage og dufte til den og opleve hvordan den ændrer sig under forskellige temperaturer og stadier af temperering. Eleverne må dog ikke tage chokolade med sig ud af klasselokalet efter endt undervisning.
15 min	Fælles oprydning	
10 min	Afrunding: Opsamling, præsentation af produkter, fælles refleksion over fejl, succeser og læring.	Alle eleverne kigger på de forskellige chokolader som er blevet tempereret til undervisningen. Der snakkes fælles om, hvilke der er blevet rigtig gode, hvordan det bedømmes og hvorfor de er blevet gode. Der rundes op på dagens lektion, og underviseren fortæller eleverne, hvad de har lært og hvad de kan gøre anderledes i morgen, som nu lidt mere oplyste (kakao og chokolade) forbrugere – både ift. hvordan man spiser og nyder chokolade, hvordan man køber bæredygtig chokolade, kvalitet og pris samt hvordan man arbejder med chokolade.

MATERIALER OG FACILITETER

Kakaobønner

Kakaofrugter

Visuelle elementer

Visualisering af kemiske processer i temperering

God chokolade af høj kvalitet – nok til at alle kan få to stykker

Musik / højtalere

Chokolade, udstyr og faciliteter til at alle elever kan arbejde med temperering

Chokoladeforme

FORBEREDELSE

- Klargøring af chokolade til sanseøvelsen
- Klargøring af dagsorden
- Samtale med klassens underviser om opdeling i grupper
- Tilsende eleverne materiale om temperering, som de kan forberede sig med
- Klargøring af chokolade til elevernes praksis øvelser

DIFFERENTIERINGSMULIGHEDER

Undervisningen kan differentieres ved at give eleverne ekstra øvelser, som de kan udføre med chokoladen, hvis de er hurtigt færdige med deres temperering. Eleverne kan prøve igen, forsøge en anden metode eller de kan 'temperere forkert', for at opleve, hvad der sker med chokoladen, hvis ikke den bliver tempereret korrekt. Dette kan give god læring til eleverne, men vær opmærksom på, at der ikke bliver for stort et spildprodukt eller for meget efterarbejde for underviseren, hvis eleverne tempererer store mængder chokolade meget forkert.

Hvis alle eleverne er hurtigt færdige, kan man bruge mere tid på afrundingen – gå dybere ind i, hvor eleverne kan få mere viden; hvordan de kan blive dygtigere eller de mere tekniske eller bæredygtighedsorienterede elementer omkring kakao og chokolade.