

UNDERVISNINGSBESKRIVELSE

CHARCUTERIEVÆRKSTED



CHARCUTERIVÆRKSTED – ½ GRIS

Refleksioner og beskrivelse af undervisningsgang eller – forløb

Beskrevet af / Underviser

Morten Tjørner Jensen

Varighed for undervisningen

3 moduler

Målgruppe for undervisningen

1Gas

FORMÅL

Formålet med forløbet er at give eleverne en grundlæggende forståelse for, hvor kødet kommer fra, og hvordan en halv gris kan udnyttes fuldt ud med respekt for råvaren og dyret.

I dag ser man færre hele udskæringer i køkkenerne, og mange elever har mindre viden om, hvor råvarerne reelt kommer fra. Undervisningen skal derfor give dem en direkte forståelse af sammenhængen mellem det levende dyr, udskæringerne og det færdige produkt. Eleverne skal opleve, hvordan en halv gris kan bearbejdes til konkrete udskæringer og produkter, som de både kan arbejde videre med i undervisningen og bruge i deres fremtidige praksis.

Forløbet har fokus på både klassiske udskæringer og produktion af pølser, spegepølser og charcuterie. Der arbejdes med simple opskrifter og metoder, som ikke kræver avanceret udstyr, så eleverne kan tage viden og teknikker med sig ind i forskellige typer af køkkener – uanset om det er på lærepladsen eller senere i arbejdslivet som udlært.

Et centralt element i undervisningen er forståelsen af spild og ressourceudnyttelse. Eleverne lærer at se på restprodukter som en ressource, der kan give værdi, frem for noget der kasseres. De får indblik i, hvordan man kan mindske spild, hvordan rester kan indgå i nye produkter, og hvornår det giver mening – både fagligt og økonomisk – at gemme og genanvende dem.

Undervisningen gør det tydeligt, at kød er en sæsonbetonet råvare, og hvorfor det giver mening – både økonomisk, bæredygtigt og etisk – at arbejde med hele dyret. Det handler om respekt for dyret, ansvar i fødevarekæden og bevidsthed om, at intet bør gå til spilde.

Endelig introduceres eleverne til centrale principper i charcuterihåndværket, herunder fermentering og kogning af pølser. På den måde møder de både traditionerne og ser, hvordan teknikkerne fortsat kan anvendes og udvikles i det moderne køkken.

DET TAGER ELEVERNE MED HERFRA...

HVAD SKAL DE VIDE?

1. Viden om hvor udskæringerne kommer fra, og hvordan de skæres korrekt
1. Viden om at kød er en sæsonbetonet råvare, og hvorfor det giver mening at bruge hele dyret

HVAD SKAL DE KUNNE?

1. Kunne skære kødet ud og udpege de væsentlige udskæringer
2. Kunne stoppe pølser
3. Kunne fermentere pølser
4. Kunne følge opskrifter og afveje kød og krydderier korrekt

HVILKE KOMPETENCER SKAL DE HAVE FÅET?

1. Kompetencer til at bruge hele dyret og se værdien i hver del
2. Kompetencer til at håndtere spild og restprodukter, så de kan indgå i andre produkter

2. Viden om opskrifter og metoder, der er enkle og anvendelige i forskellige køkkener	5. Kunne bruge simple opskrifter og teknikker uden avanceret udstyr	3. Kompetencer til at forbinde det levende dyr med det færdige produkt
3. Viden om hvordan spild kan mindskes, og hvordan rester kan anvendes til nye produkter		4. Kompetencer til at arbejde respektfuldt og ansvarligt med råvaren i et bæredygtigt og økonomisk perspektiv
4. Viden om de grundlæggende regler, der gælder i arbejdet med charcuteri		5. Kompetencer til at identificere og anvende alternative udskæringer til de klassiske
5. Viden om fermentering som metode og de grundlæggende principper bag processen		
6. Viden om, at arbejdet med hele dyr kan udføres sikkert, og at processen ofte går hurtigere og mere ukompliceret end forventet		

UNDERVISNINGSFORMER

Show and tell: Underviseren demonstrerer centrale teknikker som udbening og udskæring. Eleverne stiller spørgsmål undervejs og ser, hvordan håndlaget udføres i praksis.

Rollespil mellem underviserne: Underviser og underviser spiller sammen i et rollespil, hvor de i fællesskab diskuterer og fordeler kødet. Eleverne oplever her, hvordan planlægning og prioritering spiller ind i brugen af hele dyret, og hvordan samarbejde mellem fagpersoner skaber værdi i undervisningen.

Gruppearbejde: Eleverne arbejder i små grupper om at partere griseforenden og producere enkle charcuteriprodukter. Arbejdsformen giver mulighed for samarbejde, dialog og fælles beslutninger.

Praksisarbejde: Eleverne arbejder selvstændigt med at skære i kødet.

Smagning og sansning: Eleverne smager på og vurderer produkter undervejs for at forbinde teori med praksis og udvikle deres sensoriske forståelse.

Refleksion i plenum: Samtaler om spild, respekt for råvaren og alternative udskæringer, hvor fejl og udfordringer bruges aktivt som en del af læringen.

HÅNDVÆRKSPÆDAGOGISKE OVERVEJELSER

Princip 1: ELEVERNE LÆRER MED BÅDE "HOVED OG HÆNDER"

Eleverne får viden om processer og metoder gennem produktionen af charcuterie. De arbejder praktisk med partering og udskæring og kobler det direkte til den teoretiske viden om regler, udskæringer og anvendelsesmuligheder.

Eleverne får kendskab til grundlæggende regler og anvender dem i praksis.

Princip 2: ELEVENES SANSER SKAL BRINGES I SPIL I UNDERVISNINGEN

Eleverne smager på produkterne undervejs, de mærker på kødet og de lugter til det. På den måde opleves arbejdet med hele dyret som en sanselig proces, hvor de forskellige sanser understøtter forståelsen af råvaren.

Princip 3: RUM OG REKVISITTER UNDERSTØTTER UNDERVISNINGENS MÅL OG INDHOLD

Undervisningen foregår i et rum indrettet som et slagterværksted. Eleverne arbejder med de redskaber, der hører til håndværket – knive, save, kødhakker m.m. Stemningen og rummet understøtter, at de oplever slagterhåndværket i praksis med udstyr og indretning der skaber en stemning af et rigtigt slagteri.

Princip 4: UNDERVISEREN ER EN HÅNDVÆRKSMÆSSIG ROLLEMODEL FOR ELEVEN

Underviseren viser, hvordan håndværket udføres korrekt, og demonstrerer det faglige håndelag. Underviseren følger elevernes interesse og den stemning der er i klasselokalet, og understøtter med viden fra branchen og viden om branchen.

PRINCIP 5: UNDERVISNINGEN RELATERES DIREKTE TIL HÅNDVÆRKET OG BRANCHEN

Undervisningen handler om at skabe forståelse for, hvordan en halv gris kan udnyttes bedst muligt i forskellige køkkentyper og hvordan mulighederne er, når man arbejder i branchen.

Eleverne får indblik hvordan slagter-håndværket hænger sammen med køkkenhåndværket, bl.a. ved forskellene mellem at arbejde på finere restauranter og i kantinekøkkener, og hvordan udskæringerne derfor bruges forskelligt i praksis.

Der arbejdes med, hvordan man udnytter ressourcerne bedst, under de spild som en central del af læringen – hvad kan gemmes, hvordan kan rester bruges, og hvornår giver det mening at omdanne dem til nye produkter.

UNDERSVISINGENS FORLØB

Tid	Indhold for undervisningen	Noter til underviseren
10 min	Introduktion: Velkomst og præsentation af underviser. Dagens program gennemgås på tavlen. Fælles samtale om respekt for råvaren og dyret, og hvorfor det giver mening at arbejde med hele dyr i køkkenet.	Kort fortælling om egen baggrund og erfaring som slagter, samt hvorfor arbejdet med hele dyr er vigtigt.
30 min	Show and tell: Underviseren demonstrerer, hvordan grisens forende udbenes korrekt med fokus på at følge muskler, ben og hinder.	Undervejs forklarer underviseren, hvordan kødet kan fordeles i forhold til kommende fars- og stegelektioner.
30 min	Rollespil: Der udføres et rollespil mellem to undervisere, hvor de sammen diskuterer og prioriterer, hvordan udskæringerne kan anvendes. Den ene underviser agerer indkøber, den anden slagter.	Sørg for at give rum til, at eleverne kan deltage med spørgsmål og refleksioner undervejs.
10 min	Pause	
60 min	Produktion: Eleverne deles i grupper af to og arbejder med udskæring og produktion af produkter	Sørg for at sammensætte grupperne, så alle grupper har nogen, der gerne vil stå for udskæring af gris. Det er vigtigt at tage højde for, at ikke alle elever er lige komfortable med at arbejde med grisekød.

20 min	Smagning: Kort break fra produktion med smagning fra på forhånd sammensat smage-tallerken med charcuterie	Mange af de elementer som eleverne er i gang med at forberede, vil de ikke nå at gøre helt færdige, og de vil derfor ikke kunne smage på dem. Inden undervisningen er der derfor gjort klar til, at eleverne kan smage på, på forhånd tilberedte eksempler på nogen af de produkter, som de er i gang med at producere og/eller andre relevante charcuterie-produkter. Det kan fx være smagsprøver fra tidligere klassers produktioner. Her snakkes om smagsnuancer og oplevelser, duft og andre sanseindtryk, og hvordan charcuterie kommer til udtryk ved både smag og præsentation.
10 min	Pause	
60 min	Videre arbejde: Produkterne afsluttes, det hænges til tørre eller sættes til fermentering	Der snakkes om, hvad der sker med produkterne efter eleverne er færdige med deres arbejde. Både hvilket arbejde der skal gøres og hvilke processer der sker.
15 min	Oprydning - rengøring	Alle hjælper til.
15 min	Afrunding: Fælles opsamling og refleksion over dagens læring: - hvad har de fået viden om, - hvad har de kunnet udføre, - hvilke kompetencer har de styrket. Mulighed for senere kontakt til underviseren og hvor de finder opskrifter.	Afrunding med tak for indsatsen og kobling til, hvordan resterende udskæringer og produkter skal anvendes i deres kommende undervisning.

MATERIALER OG FACILITETER

- ½ gris, forende og relevante ben til demonstration.
- Tarme til pølser, svine- eller fåretarmer efter produktvalg.
- Basiskrydderier
- Knive og andet køkkenudstyr
- Net og snor til ophæng
- Kødhakker

FORBEREDELSE

Overvejelser om antal elever, klassens sammensætning og hvordan undervisningen kan kobles til øvrige emner, som klassen har arbejdet med tidligere eller arbejder med nu.

Differentieringsmuligheder

Undervisningen tilpasses elevgruppens faglige niveau og erfaring: Jo mere erfarne eleverne er, jo mere teoretisk kan undervisningen være, derfor tilpasses undervisningens indhold elevgruppen: mere teori for erfarne elever.

For internationale klasser lægges der vægt på verdenskøkkenet frem for det nordiske.