



DEN VILDE NATUR

Håndbog for og undervisning i
et værksted om vilde råvarer

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 **den vilde natur**.

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 værksted om natur vil vi give eleverne erfaret viden og håndværk indenfor:

- Kendskab og brug af vilde råvarer, som strandurter, tang, vilde frugter og skovens svampe
- Grundlæggende sankeregler og hvordan, man sikkert bestemmer spiselige planter og svampe
- Fordybelse i sæsonforståelse
- Det nye nordiske køkken
- Sensorik
- Naturdannelse – fx ved at lære forskellige landskaber at kende som strandenge og skov, at kunne orientere sig efter solen og kunne fare vild og finde vej

HVAD SIGER ELEVERNE OM VÆRKSTEDET FOR DEN VILDE NATUR?

Citat fra elev på Hotel- og restaurantskolen:

”

Det var fedt at være ude af huset for en gangs skyld. God variation i læring og frihed for eleverne, og et rigtig godt engagement fra underviseren. Dejligt, at det var så praktisk og rart at være ude af klasselokalet!”

INDRETNING

Offentlig naturområde

Kniv

Praktisk tøj



INDRETNING



INDRETNING

Grensaks

Udstillingsdug

Laminerede råvareskilte

Planteske

INDRETNING

Når man træder ud i den vilde natur, kommer man direkte i kontakt med de landskaber og sæsoner, som råvarerne vokser i. En del af læringen opstår bl.a. fordi vores sanser er mere skærpet, når vi selv er på jagt og finder rørhatte med duften af skov i næsen og skal trække gennem det bløde mos. Eleverne er til dels på udebane og er gæster på naturens præmisser.

Sådan kommer du i gang

For at skabe et læringsrum, der skaber bedst mulige forudsætninger for fordybe sig i vilde råvarer, skal du bruge følgende udstyr. Du skal også planlægge turen efter sæson og vejr:

Det skal du bruge:

- Offentlig tilgængeligt naturområde
- Fastlagt rute
- Smagsprøver
- Søgebilleder med navne på råvarer
- Kort med ruten
- Urteknive, grensakse og planteskeer
- Udstillingsdug
- Laminerede råvareskilte
- Kurve, fx genbrugte indkøbskasser
- Kondibøtter

Sæsonkort

Her er forslag til, hvordan du kan planlægge ture efter sæson:

Marts: Havet - Tang og toskallede bløddyr

April: Skov – Vilde løg, urter og skud

Maj-juni: Strandenge – strandurter, blomster, tang, bløddyr, skovbryn etc.

August: Byens hegn og skovbryn – frugter og sommersvampe

September til første nattefrost: Højsæson for svampeture

UDSTYR & REKVISITTER

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



OPFORDRING

Fra værkstedsmesteren for den vilde natur på HRS

"Hold fokus på de vilde råvarer, sensorikken og hvad man kan bruge dem til i køkkenet. Der er nogle vigtige muligheder for at danne eleverne ved at tage dem ud i naturen. Lad være med at snakke om, at det er godt at komme ud i naturen. Lad dem selv få en erfaring af det. Vær først og fremmest en sankeguide, mere end en naturvejleder. Det er gennem de vilde råvarer, at madhåndværkere får en forbindelse til naturen"

- Malte Roed Lundén



HÅNDVÆRKS- PÆDAGOGIKKEN

I værkstedet for den vilde natur, trækker vi på de 5 principper fra håndværkspædagogikken på følgende måder:

1. Eleverne lærer med både hoved og hænder

- Tag eleverne med på en guidet sanketur, hvor de arbejder alene eller i små grupper om at finde vilde råvarer. Lær eleverne at høste korrekt samt have en god mis-en-place i deres sankekurv. Lav en udstilling med dagens fund, som I gennemgår sammen

2. Elevens sanser skal bringes i spil i undervisningen

- Du kan opfordre eleverne til at smage, dufte, røre og nærstudere de urter og svampe I finder. Hjælp eleverne med hele tiden at sætte ord på deres oplevelse, da vi sanser med vores sprog. På sanketure er der også gode muligheder for at snakke om vind og vejr, som øger sæsonforståelsen.

3. Rum og rekvisitter understøtter undervisningens mål og indhold

- Vælg destinationer der egner sig til sæsonen og læg en rute, hvor der er gode chancer for hits, så eleverne får en succesoplevelse. Mødestedet er ofte en P-plads eller togstation - overvej at gå ud i naturen, hvor der er ro og det dufter, før du holder introduktionen

4. Underviseren er en håndværksmæssig rollemodel for eleven

- Fortæl om hvordan du selv blev interesseret i vilde råvarer og tilegnede dig de evner. Man bliver god til at sanke ved at lære først en, så to, så tre vilde råvarer. Det er vigtigt at vise eleverne, hvorfor det er vigtigt at tvivle i sin bestemmelse af en råvare, og at selv de bedste sankeguides kender ikke alle urter og svampe

5. Undervisningen relateres direkte til håndværket og branchen

- Lær eleverne at bruge de danske navne for råvarerne, så de kan skrive pindsvinepigsvamp på menuen i stedet for Lion's mane. Fortæl om dit samarbejde med fx restauranter og hvordan de bruger råvarerne. Det øger motivationen, hvis de kan tage deres fund med hjem og arbejde videre med dem køkkenet dagen efter

Kompetencemål

Undervisningen i honningværkstedet kan dække følgende kompetencemål på gastronomuddannelsen:

Grundforløb

- 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- 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.

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.
- 7) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 11) Eleven kan udnytte råvarers forskellige smagsvariationer gennem brug af forskellige tilberedningsmetoder.
- 22) Eleven kan forstå og anvende dansk fagsprog og viden om værtskab og madkulturer til at gæsteforklare og betjene virksomhedens gæster og bidrage til, at gæsten får en god oplevelse.
- 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.

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

