

KRIG I KØKKENET

Af Helle
Brønnum Carlsen
Lektor i
madkundskab KP

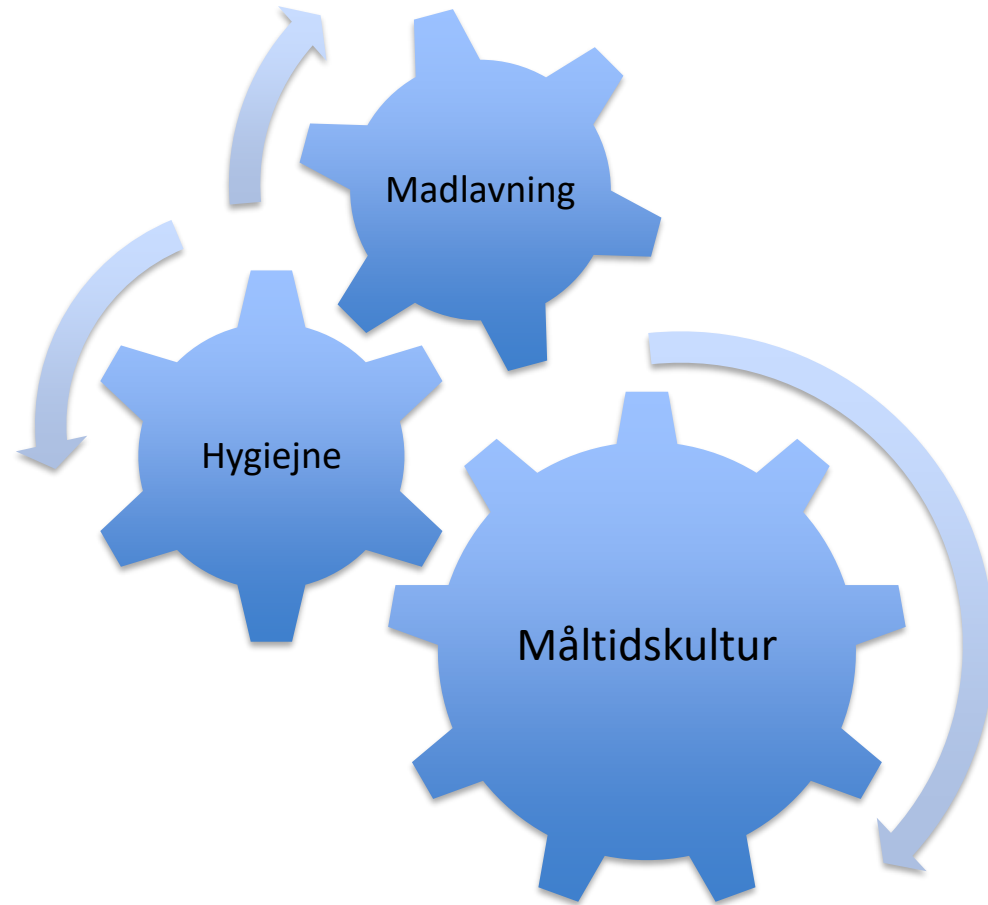


DM 2020/21/22

Tværgående materiale med fokus på krig og krise

- En hær marcherer på sin mave! Napoleon og 1864
- Uden mad og drikke....! Verdenskrigene
- Eksperimentér med maden i krig og krisetider.

Færdigheds og vidensområdernes fokus og ”hjælpediscipliner”



TEMA 1.1: Fra Napoleon d.1. til 1864

Mad på slagmarken i 1800-tallet

1795: Konkurrence Nicolas
Appert

1810: Peter Durand

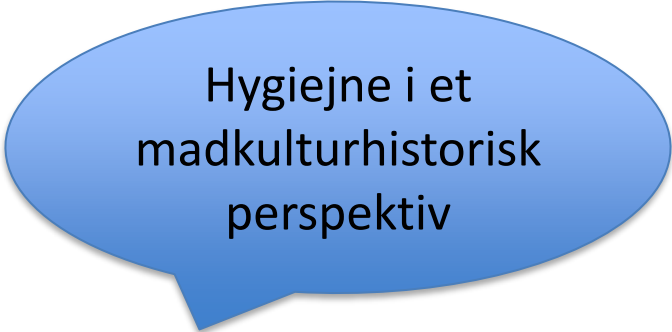
1845-1846: John Franklins
arktiske ekspedition (Ib
Michael)

1858: Dåseåbner



Tema 1 fortsat

- Konserveres
- 1) Historie fra Napoleon til i dag
- 2) Fremstil dit eget konserverede produkt



Hygiejne i et
madkulturhistorisk
perspektiv

Tema 1.2: 1864

- Feltrationer

Madkulturhistorie
I ernæringsperspektiv



Tema 1.2: 1864

- Identitet, industrialisering og kagebord

Madkulturhistorie og sociologi
Illustreret med madlavning (bagning)



TEMA 2 (og 3): Verdenskrigene og et fremtidsperspektiv

- Rationering
- Mikkel Hindhede
- Gullaschbaroner



Madkulturhistorie
Med eksperimenterende
madlavning

Eksamen?: KRIG OG FORANDRING

- Krige og kriser har altid påvirket vores madkultur. Du skal tilberede nogle eksempler (og altså ikke et måltid), der kan relateres til dansk madkulturhistorie fra 1864-1920. Pisket dej og konservering skal indgå. Du skal forklare hvad sønderjysk kagebord betød for identiteten. Du kan perspektivere det til nutiden og komme med tilberedte forslag til madprodukter, der tænker i bæredygtighed og madspildsreduktion og god udnyttelse af ressourcer.

Eksamen: DÅSEMAD og madhistorie

- Dåsemaden var en revolution i madkulturhistorien. Du kan redegøre for hvordan og hvorfor konservering på dåse opstod og perspektivere dåserne til i dag.
- Fremstil et eller flere madprodukter, der kan være fremtidens svar på dåsemad og forklar hvordan du vil emballere den. Du skal vise braisering og kogning i egen saft. Du kan inddrage ressourceproblematik, sæson og lokale råvarer.

Redidaktisering til praksis

KRIG – KRISE – KONSERVERING

Et forløb på valgfag med tre gange (af 3 lektioner)

- 1) En hær marcherer på sin mave – dåsemadens opfindelse (Kylling Marengo) * se omdelt mat
- 2) Fermenteringer som bevaringsvisdom (Rugbrød, kombucha, kimchi, kraut)
- 3) Brug alt hvad du har i nutid og fremtid (Sauterede kæber og havtorn sorbet)