

Prøvespørgsmål 2 Måltid og madkultur (samt konservering)

Den gode dåsemad og andet god mad i krisetider- Dåsemaden var en revolution i madkulturhistorien.

Læs hele opgaven grundigt og lav første del af besvarelsen (i firkanten + bomberne)

Til den **praktiske del** af prøven, hvor du også kan forklare processerne og valg af fødevarer undervejs:

- Du *skal* fremstille et eller flere madprodukter (fx del af en middagsret), der kan være fremtidens svar på dåsemad og forklar, hvordan du vil emballere den.
- Du *skal* vise braisering og kogning i egen saft og fortælle om de gastrofysiske processer i disse.
- Du *kan* også vise partering (udskæring) og/ eller pisket dej
- Du *kan* vælge at servere din "dåsemad" med friskt grøn tilbehør i sæson
- Du *kan* også lave en dessert hvor du inddrager andre former for konservering som sukkersyltning og/eller frysning.

Nu skal du så:

1. Skrive en oversigt over hvilke retter du vil tilberede (med henvisning/links til hvor opskrifterne er fra)
2. Skrive en arbejdsplan
3. Skrive en indkøbsliste i udleveret skabelon

Du skal til den **mundtlige del af eksamen** redegøre for hvordan og hvorfor konservering på dåse opstod og perspektivere dåserne til i dag, hvor:

- Du *skal* begrunde valget af fødevarer i relation til bæredygtighed og måske begrænset adgang til alle fødevarer.
- Du *skal* også forklare hvilke grundmetoder der er velegnede til netop denne form for konservering
- Du *skal* kort – evt med en medbragt tegning eller et skema forklare, hvilke mikroorganismer vi ønsker at bekæmpe og hvordan.
- Du kan også reflektere over andre konserveringsmåder der hensigtsmæssige for et godt gastronomisk resultat