

LUP: 1000 OG ET BRØD

Menu

Brødbudding med æble og rosiner

Tema

- Grundmetoder og madteknik
- Smag og tilsmagning
- Råvarekendskab og bæredygtighed

Lup

Lav brød på 1000 måder

Mål

Eleven får kendskab til hvordan man kan tilberede "gammelt" brød.

Formidlingsform

Følg mig (Prøv jer frem)

Hver gruppe skal bruge

- 1 ovnfast fad
- 1 spækbræt
- 1 skarp brødkniv
- 1 skarp alm. kniv
- 1 magretheskål
- 1 piskeris
- Ingredienser til brødbuddingen og opskriften hertil



Tips til undervisningen

- Forbered luppen ved at klargøre elevstationer og stille en råvarebuffet til brødbuddingen frem. Del eleverne i mindre grupper på 2-3.
- Tag en dialog med eleverne om al den mad, man kan lave af "gammelt" brød (se *Baggrundsviden til dig som underviser* på bagsiden for inspiration).
- Spørg gerne ind til, om eleverne har prøvet at lave mad af brød, som de ellers ville have smidt ud (inden det mugner).
- Introducér opgaven for eleverne.
- Sæt dem i gang med at lave brødbuddingen. Fortæl dem, at de gerne må eksperimentere med krydderier og andre smagsgivere.
- Lad eleverne prøve sig frem i grupperne, mens du cirkulerer blandt dem og vejleder undervejs.
- Et forslag til servering er at lade eleverne sætte skilte op ved deres brødbudding i spisesalen, hvor de fx skriver "Kasper og Martins brødbudding med æble og kanel" og "Mette og Bennys brødbudding med kardemomme, rosiner og æble". Du kan også lade eleverne præsentere deres brødbudding for de andre elever.

Baggrundsviden til dig som underviser:

Brød er en råvare, der tit bliver smidt ud. Oftest fordi det er blevet for tørt til, at man har lyst til at spise endeskiverne, eller fordi brødet er blevet muggent. Brød kan købes billigt, og derfor købes der tit nyt brød, når det "gamle" er blevet for tørt. Men brød er først affald, når der gror mug på det! I gamle dage smed vi ikke noget ud, heller ikke brød, da det kan bruges som en råvare i en masse nye retter. Derfor er det vigtigt at have en plan for, hvordan brødet opbevares, og hvad man gør med det brød, som man ikke har lyst til at spise.

Opbevaring på køl

Brød kan opbevares på køl. På den måde holder brødet meget længere, fordi det sænker fordærvelsesprocessen, men det får også stivelsen i brødet til at krystallisere, hvilket gør brødet mere tørt. Her hjælper det at riste brødet, fordi varmen ændrer den kemiske struktur i brødet og gør, at stivelsen bliver blødgjort. Det brød, som man gerne vil bruge til en ny ret, kan opbevares i en bøtte i køleskabet eller fryseren. Det afhænger af hvor lang tid, der går, inden man vil bruge det, og hvor meget man vil nå at samle. Hver gang man har noget brød, som man ellers ville have smidt ud, kan man putte det i bøtten. Man kan overveje at dele brødresterne op i rugbrød, hvidt brød og brød med smag, som fx naanbrød, hvis man vil bruge brødet til forskellige opskrifter.

Brødbudding

Denne lup er inspireret af en gammel dessertopskrift på brødbudding. Der findes mange måder at lave brødbudding på, men det grundlæggende princip er at bruge "gammelt" brød udblødt i mælk og æg. Tilsmagning er efter egen smag, men nogle af de typiske smagsgivere er kanel, kardemomme, stjerneanis, tørrede frugter eller friske bær og frugter, når de er i sæson, fx æbler, bær og appelsin.

Andre opskrifter med "gammelt" brød

Udover brødbudding kan "gammelt" brød bruges til croutoner, rugbrødsgranola, ymerdrys, rasp, brødchips, rugbrødslagkage, øllebrød, bruschetta, arme riddere, mini pizzaer og toast. Det kan også erstatte eller supplere mel i frikadeller, kager, pandekager, boller, rugbrød, franskbrød, pizzasnegle og meget mere. Det er kun fantasien, som sætter grænser.

EKSTRA TIP 1

Hvis brød er blevet så tørt, at ristning ikke længere kan gøre den store forskel, så gør brødet en smule vådt og varm det i ovnen. Hvor vådt, det skal være, afhænger af, hvor tørt brødet er, og ligeledes afhænger bagetiden af hvor vådt, brødet er blevet.

EKSTRA TIP 2

Husk, at selvom I måske kender til mange måder at puste nyt liv i "gammelt" brød, og I ved hvordan brød skal opbevares bedst muligt, så er der sikkert mange af eleverne, som ikke ved det. Introducér dem derfor for den ovenstående viden, og lav gerne de forskellige retter sammen med dem.