

# LUP: TRIFLI MED JULENS SØDE RESTER

## Menu

Eftermiddagskaffe og trifli

## Tema

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

## Lup

Trifli med knas på julesmåkager og kompot med appelsinpuré

## Mål

Eleverne lærer at bruge julens søde rester på en lækker måde

## Formidlingsform

Følg mig (Prøv jer frem)

## Hver gruppe skal bruge

- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 røreskål
- 1 minihakker
- 1 rivejern
- 1 gryde
- 1 røreske
- Teskeer
- Spiseskeer
- Råvarerne og opskriften til triflien



## Tips til undervisningen

- Forbered luppen ved at klargøre elevstationer og stille råvarer klar til triflien.
- Tal med eleverne om, hvordan nogle ingredienser er mere knyttet til nogle tider af året end andre – og hvordan vi kan sørge for at disse ingredienser bliver brugt op.
- Tal med eleverne om at de skal lave en trifli, som både skal bestå af noget knas, en kompot og flødeskum. Der skal derfor være sammenhæng mellem smagene i både kompot og knas og det skal fungere sammen med det fede og søde fra fløden. Tal om konsistenser og at selvom det er en dessert, så kan man godt tænke i andre grundsmage end det søde.
- Introducér eleverne for råvarebuffeten og benspænd – at de skal bruge julesmåkager og appelsinpuré i deres trifli, men derudover skal prøve sig frem for at lave en velsmagende trifli. Henvi til opskriften.
- Lad eleverne prøve sig frem, mens du vejleder dem og får dem til at reflektere over smage, konsistenser og rester i nye udgaver undervejs.
- Slut luppen af med at eleverne sætter ord på deres trifli og de til- og fravalg de har gjort sig undervejs. Bed dem også om at reflektere over dét at bruge julens søde rester i en ny udgave.

**Baggrundsviden til dig som underviser:**

Særligt i juletiden kan det være relevant at være ekstra opmærksom på at få brugt rester – både i det salte og det søde køkken. December er en måned, hvor vores måltider er bundet mere op på traditioner og speciel spise end resten af året, og der kan derfor være flere situationer, hvor tiden løber fra maden så at sige. I denne lup fokuserer vi på en dessert på bagkant af julen, hvor vi får brugt de sidste julesmåkager, der er blevet lidt kedelige, og ærligt talt er vi måske også lidt træt af at gnave os igennem flere vaniljekranse og brunkager. Resten af citrusfrugterne i frugtskålen bliver kogt til en puré, inden vi tager på juleferie, og så kan vi med fordel bruge det i en trifli til at give den lidt mere smag, med et gran af jul i de stadig mørke måneder, der følger i kølvandet på juletiden.