

# Lærervejledning

## Undervisningsforløb om friturestegning

Dette undervisningsforløb handler om friturestegning. Det er planlagt til at tage 3 x 3 lektioner.

Generelt om friturestegning i madkundskab

Mine elever har mange gange spurgt om de måtte friturestege, og jeg har altid sagt nej. Jeg synes det var for farligt for eleverne at kaste sig ud i uden nogen form for undervisning. Derfor har jeg udviklet dette undervisningsforløb, der netop tager udgangspunkt i friturestegning. Eleverne får viden om processen, farerne ved friturestegning og lærer forhåbentligt at have en fornuftigt respekt for, hvad det indebærer at friturestege, uden at de bliver skræmte.

Til dette undervisningsforløb er det en meget stor fordel at have stegetermometre og hulskeer i skolekøkkenet. Stegetermometre kan købes i Ikea (de hedder Fantast) til 69 kr. Hulskeer kan ligeledes købes i Ikea (de hedder 365+ Hjälte) til 29 kr.

Jeg har genbrugt olien fra gang til gang og bedt eleverne gemme plastflaskerne. Jeg har bedt eleverne tage olien af varmen, og laden den stå og køle så meget som muligt. Derefter har jeg hældt olien gennem en si over i nogle gamle gryder vi har. Olien har så kølet helt ned, og næste undervisningsgang hælder jeg olien over i de genbrugte plastflasker. Bundfaldet i olien kasserer jeg. Det er en omstændelig proces at gentage med 12 liter olie, men det sparer på budgettet.

Alle opskrifterne tager udgangspunkt i at de skal laves sammen to og to.

## Undervisningsgang 1 - teori, regler og stegte bananer

Start med at gennemgå teorimaterialet. Den sidste side indeholder en side, som eleverne skal skrive under på. Dette kan man undlade, hvis man har elever, der sagtens kan finde ud af at være i skolekøkkenet.

Opskriften på stegte bananer er nem at gå til, som et første forsøg med friturestegning

## Undervisningsgang 2 - donuts

Jeg skal være ærlig og sige, at disse donuts ikke bliver særlig gode. De har simpelthen ikke nok tid til at hæve, og de bliver derfor lidt tunge i det. Men mine elever kunne godt lide dem :D

Da det tager længere tid at friturestege donuts end bananer, er det, efter min erfaring, sværere for eleverne at holde temperaturen i frituregryden. Det er derfor en god ide, at bruge lidt tid på at gennemgå dette inden eleverne går i gange med madlavningen.

## **Undervisningsgang 3 – hjemmelavet kyllingeburger med pomfritter**

Disse opskrifter var et meget stort hit hos mine elever! Mange af dem synes, at det var den bedste kyllingeburger de nogensinde havde fået.

Endnu en gang skal eleverne bruge frituregryden i lang tid, så det kan godt betale sig, at minde dem om at holde øje med temperaturen.