

# Hundrefodsrejsen

Hundrefodsrejsen er et komedie-drama om en familie af indiske immigranter, der flytter til en lille landsby i Frankrig og åbner en restaurant. På den anden side af gaden ligger en fransk Michelin-restaurant. Fjendskabet mellem de to restauranter er intens i starten, men den unge indiske kok Hassan Kadam får hurtigt respekt hos den franske restaurantejer på den anden side, som tager ham under sine vinger og lærer ham kunsten at lave fransk mad. Efterhånden som de to kokke bliver venner, skal de finde vej i kulturelle forskelle og personlige udfordringer for at finde succes og lykke i en verden af finere madlavning. Filmen beskriver, hvordan en rejse på 30 meter (100 fod) kan føles meget lang, og hvordan et fællesskab og venskab om mad, alligevel kan gøre rejsen kortere.



**Navn:**

# Persongalleri



Madame Mallory, en fransk restaurantsejer, der brænder for den klassiske franske madlavningstradition. Madame Mallory er en dygtig kok, der er meget stolt af sin restaurant



Marguerite er souschef i Madame Mallorys restaurant. Hun er dygtig til at lave fransk mad, og hjælper Hassan med at lære mere om fransk mad, og lære lokalområdet at kende.



Hassan Kadam er opvokset i Indien og flytter til en lille by i Frankrig med sin far (Papa) og resten af sin familie for at skabe et nyt liv. Han har lært at lave mad af sin mor.

**Hvilke franske retter kender du?**

**Hvilke franske ingredienser kender du?**

**Hvilke indiske retter kender du?**

**Hvilke indiske ingredienser kender du?**

**Hvad er Michelin-stjerner?**

**Opgave:**

På de følgende sider er der to tekster om henholdsvis indisk mad og fransk mad. I bliver inddelt i to grupper, og I skal hver i sær læse en tekst om jeres land. Opgaven er følgende:

1. Læs den tekst, du har fået tildelt, mens du streger det vigtigste under
2. Find mindst 4 billeder af de retter, der er nævnt i teksten
3. Fortæl din klassekammerat om den madkultur, du har fået tildelt
4. Vis dine billeder til klassekammeraten og forklar, hvad retten indeholder
5. Derefter bytter I

# Indisk mad



**Historie:** Det indiske køkken har sine rødder i gamle civilisationer, med indflydelse fra Mughalriget, portugisiske handlende og det Britiske imperium. Det indiske køkken er stærkt påvirket af religiøse overbevisninger, såsom hinduisme og islam. Dette betyder, at der er særlige regler, man skal følge. Hinduister spiser eksempelvis ikke oksekød, og muslimer spiser ikke svinekød. I Indien er der store kulturelle og regionale forskelle. Dette kan man se i et meget stort udvalg af forskellige indiske retter som er specifikke fra egn til egn.

**Ingredienser:** Det indiske køkken er kendt for dets store brug af krydderier, som omfatter gurkemeje, spidskommen, koriander, ingefær og chili. Andre almindelige ingredienser er eksempelvis ris, linser, grøntsager, kød og fisk. Det indiske køkken bruger også mange mejeriprodukter, såsom ghee (klaret smør), paneer (hytteost) og yoghurt.

**Geografisk placering:** Det indiske køkken varierer afhængigt af regionen, med forskellige egne og byer kendt for deres egne kulinariske specialiteter. Nogle af de mest berømte regionale køkkener er de brændende karryretter i Sydindien, de cremede sovser i Nordindien og de krydrede snacks i det vestlige Indien.

Liste over nogle velkendte indiske retter:

1. Butter Chicken: Dette er en rig og cremet kyllingeret, der er lavet med tomat, fløde og en blanding af krydderier. Den serveres typisk med naan eller ris.
2. Biryani: Dette er en duftende risret, der er lavet med krydderier, kød og grøntsager. Den er ofte pyntet med stegte løg og serveret med raita, en yoghurtbaseret dip.
3. Tikka Masala: Dette er en krydret og syrlig ret, der er lavet med marineret kylling eller paneer i en tomatbaseret sauce. Den serveres typisk med ris eller naan.
4. Jalebi: laves ved at friturestege en hvedemelsdej i en spiral- eller kringellignende form og derefter lægge den i blød i en sukkersirup. Den er ofte smagt til med safran og rosenvand.
5. Samosas: Disse er sprøde, trekantede snacks, der er fyldt med kartofler, ærter og krydderier. De serveres typisk med tamarind eller myntechutney.
6. Dosas: Det er tynde, sprøde pandekager lavet af fermenterede ris og linsedej. De er ofte fyldt med kartoffel masala og serveret med sambar og kokos chutney.
7. Tandoori kylling: Dette er en populær ret, der er marineret i en blanding af krydderier og yoghurt, derefter tilberedt i en tandoor (lerovn). Den serveres typisk med ris eller naan.
8. Palak Paneer: Dette er en vegetarisk ret, der er lavet med spinat og paneer (hytteost). Den serveres typisk med ris eller naan.
9. Lassi: Dette er en sød eller salt yoghurtbaseret drik, der er populær i Nordindien. Den kan smages til med mango, rose eller safran.

# Fransk mad



**Historie:** Det franske køkken har sine rødder i det gamle Gallien, hvor brugen af vin, brød og olie var almindelig. Gennem århundrederne er det franske køkken blevet påvirket af en række forskellige kulturer, herunder italiensk, spansk og tysk. Under renæssancen blev det franske køkken mere sofistikeret, og i det 17. og 18. århundrede blev Frankrigs kongelige hof berømt for deres overdådige middagsselskaber og indviklede retter. Den franske madkultur har også påvirket resten af Europa, da fransk kogekunst ansås for at være særligt fint.

**Ingredienser:** Det franske køkken lægger vægt på friske råvarer af høj kvalitet, såsom kød, fisk, grøntsager, frugter, oste og vine. Nogle af de mest almindeligt anvendte ingredienser i det franske køkken omfatter smør, fløde, hvidløg, urter, skalotteløg, svampe og trøfler. Vin er også en vigtig ingrediens i mange franske retter, og bruges ofte i saucer og marinader.

**Geografisk placering:** Det franske køkken er stærkt påvirket af landets geografi, som omfatter kystlinjer, floder, bjerge og frugtbar landbrugsjord. Forskellige regioner i Frankrig er kendt for deres særlige kulinariske traditioner, såsom de rige, smøragtige retter i Normandiet, Bretagnes skaldyr, de solide gryderetter i det sydvestlige Frankrig og de delikate kager i Paris.

Liste over nogle velkendte franske retter:

1. Coq au Vin: Dette er en klassisk fransk ret lavet med kylling tilberedt i rødvin, bacon, svampe, løg og hvidløg.
2. Boeuf Bourguignon: Dette er en solid oksekødgryderet, der er langsomt tilberedt med rødvin, grøntsager og urter.
3. Ratatouille: Dette er en grøntsagsret, der inkluderer tomater, aubergine, zucchini, peberfrugt, løg og urter.
4. Quiche Lorraine: Dette er en velsmagende tærte lavet med en smøragtig kageskorpe, æg, fløde, ost og bacon.
5. Croissanter: Dette er et smøragtigt, flaget bagværk, der typisk serveres til morgenmad.
6. Escargots: Dette er en ret med kogte snegle, der typisk serveres med hvidløgssmør.
7. Bouillabaisse: Dette er en skaldyrsgryderet, der stammer fra kystbyen Marseille og omfatter en række forskellige fisk, skaldyr og grøntsager.
8. Crème Brûlée: Dette er en dessert, der består af en fast og fyldig vaniljecreme toppet med et lag karameliseret sukker.
9. Soufflé: Dette er en let, luftig ret, der kan være sød eller krydret, og som er lavet på en bund af æggeblommer og stift piskede æggehvinder.

# Spørgsmål til Hundefodsrejsen

Hvilke farver forbinder du med det indiske marked?

Hvad ved drengen?

Hvilke smage, dufte og farver forbinder du med indisk mad?

Hvad sker der med deres restaurant i Indien?

Hvilket land ender de med at bosætte sig i?

Hvor kommer maden fra, de spiser hjemme hos Marguerite?

Hvordan ser der ud i Madame Mallorys restaurant på den anden side af gaden?



Hvordan ser der ud i den restaurant, som familien Kadam køber?

Hvilke farver forbinder du med det franske marked?

Hvad ville du tænke, hvis en lignende restaurant dukkede op i dit nabolag?

Hvad er der i kufferten?

Hvorfor tror du, at madam Mallory har købt alle de råvarer, familien skal bruge til åbningsaftenen?

Hvem har købt alle de varer Madame Mallory vil købe på markedet?

Kan man være kok uden at være uddannet?

Hvorfor laver Hassan en omelet til Madame Mallory?

Hvorfor putter Hassan krydderier i de klassiske franske retter?

Hvorfor er det Hassan, der er årsagen til, at de får to Michelin stjerner?

Hvad betyder det, at madlavning ikke er en kunstform, men en videnskab, som Hassan får at vide, da han starter med at arbejde på den fine restaurant i Paris?

Hvorfor er Hassan ked af det i Paris, selvom han har stor succes?

Hvorfor er Hassan ligeglad, da han får den tredje stjerne på restauranten i Paris? Og hvorfor kommer han hjem igen?