



EN HALV GRIS - GRATIS INTROFORLØB FOR 8 KL.

ZBC

Praktisk madformidling over 2 dage på jeres skole

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



Aktivitetsdage

med sund mad og gode råvarer som omdrejningspunkt

Udgangspunktet er den halve gris og de mange tilberedningsmuligheder, der er med grisekød.

Sammen med vores faglærer får eleverne mulighed for at lære de enkelte kødstykker at kende, og sammen vil de tilberede forskellige retter med grisekød. Til de elever, som ikke spiser grisekød, medbringer vi kalkunkød.

Tværfaglig undervisning

Under introduktionskurset vil I blive introduceret til de mange forskellige fødevareuddannelser, som ZBC tilbyder.

De to dage kan indgå i tværfaglige projekter med andre fag. I kombination med f.eks. matematik og madkundskab kan eleverne lave næringsberegninger på retter og arbejde med forskellen mellem sunde og usunde madvaner. Det er også muligt at lave temaer, hvor måltiderne f.eks. tager udgangspunkt i en bestemt årstids madvaner og traditioner.

Mere end mad

Gourmetslagteren vil i undervisningen inddrage emner som god køkkenhygiejne, tips om sunde råvarer samt god husholdning. Dagene vil derfor kunne indgå i et længere undervisningsforløb, hvor der vil kunne indgå andre fag udover hjemkundskab og matematik.



“En halv gris” afholdes som introduktionskursus for 8. klasser og er derfor gratis.

Materialer

Gourmetslagteren medbringer den halve gris og alle råvarer og materialer, der skal bruges i undervisningen. Og naturligvis forklæder og kokkehuer til eleverne.

Krav til modtager skolen

- Mindst 18 elever pr. dag.
- Skolen betaler for faglærerens transport ud over 30 km fra ZBC Roskilde.

Introduktionskurset kan også finde sted på en af ZBC's lokationer i Roskilde, Slagelse, Ringsted, Næstved eller Vordingborg.

Arrangementet kan også gennemføres for andre målgrupper – kontakt os for pris og nærmere information på zbc-ro-halvgris@zbc.dk

Book dit arrangement: zbc-ro-halvgris@zbc.dk

Hvad skal menuen stå på?

Skal det være spicy og hot som mexicansk eller sødmefyldt og mildt som thailandsk. De fem grundsmage har stor betydning for den samlede smagsoplevelse, og eleverne lærer vigtigheden af at smage på maden. Gode råvarer, krydderier og marinader er også i fokus. Mulighederne er mange, og I er selv med til at bestemme, hvad der skal stå på menuen.

1. dag

Gourmetslagteren kommer ud på jeres skole med en halv gris, som han parterer sammen med eleverne. Eleverne bliver præsenteret for de enkelte kødstykker, og faglæreren giver forslag til anvendelsesmuligheder og fortæller bl.a. om dyrevelfærd, anatomi, markedskræfterne inden for kødområdet og ikke mindst kødkvalitet.

2. dag

På anden dagen laves der mad af udskæringerne. I har på forhånd aftalt, hvilke temaer eller emner madlavningen skal omhandle. Gourmetslagteren medbringer alle råvarerne, og dagen kan afsluttes med, at eleverne inviterer deres familie på et festmåltid. Her skal skolen dog selv betale for evt. ekstra råvarer til de inviterede gæster.

Hvem er ZBC

ZBC er Danmarks største erhvervsrettede uddannelsesinstitution, og vi tilbyder både 10. klasse, HHX, HTX og erhvervsuddannelser foruden vores store udbud af kurser og efteruddannelser.



**Vær med.
Verden er til at forandre.**

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888