

FORLØBSBESKRIVELSE

Titel på forløb: Innovationsprojekt – Camelina Olie (EUCS_EUDT_Kok_H2_069)	
Uddannelsessted: EUC Syd Aabenraa	Undervisningstimer i klokketimer:22,2
Uddannelse: Kok	Verdensmål: 3. Sundhed og trivsel 13. Klimaindsats 17. Partnerskaber for handling
Fag: Innovation	Forløbsnummer: EUCS_EUDT_Kok_H2_069
Niveau: H2	Underviser: Steffen Bækkes Nielsen

INDHOLDSBESKRIVELSE

Forløbet indgår på H2 på kokkeuddannelsen og har omdrejningspunkt i et samarbejde mellem eleverne på H2 og Skærtøft-Skovhau, hvor eleverne arbejder med at udvikle nye produkter, hvor Camelina Olie indgår som råvarer. Projektet berører følgende verdensmål:

- 3) Sundhed og trivsel
- 13) Klimaindsats
- 17) Partnerskaber for handling

Tanken bag forløbet er, at eleverne skal bruge deres faglige viden fra køkkenet til i samarbejde med en lokal råvarer producent, at afprøve og udvikle nye opskrifter på baggrund af en given råvare. I efteråret 2021 er projektet udviklet i et samarbejde med Hanne Risgaard fra Skærtøft Mølle, der efter høsten i 2021 lancerer deres nye spiseolie, der er baseret på Camelina frø, der presses og behandles nænsomt for at opnå en olie af en høj kvalitet.

INDHOLD

Forløbet blev indledt med et oplæg fra Hanne Risgaard fra Skærtøft Mølle, der fortalte om tankerne bag virksomheden herunder, hvordan de arbejder med de 17 Verdensmål og især målene (4,12, 13, 15 og 17) i deres arbejde med grøn omstilling. Oplægget blev efterfulgt af en fælles brainstorm på ideer til hvordan eleverne kunne se at Camelina olien kunne bruges på nye og innovative måder. Der blev udarbejdet individuelle arbejdsplaner for projektet, herunder overvejelser over hvilke retter der skal afprøves, materialeliste, skitse til dokumentation, beskrivelse af tilberedningsmetoder og overvejelser om hvordan de 17 verdensmål indgår i projektet.

Den efterfølgende dag arbejdes der i køkkenet med forsøg og udvikling af produkter, hvor Camelina olien indgår som råvare. Eleverne arbejder med individuelle projekter, men i løbet af dagen samles de til fælles evalueringer og smagninger af hinandens produkter, så det sikres at det udover en individuel læringsproces også bliver en læringsproces, hvor eleverne inspireres af hinandens forsøg – og deler gode og mindre gode ideer.

Som afslutning på projektet var Hanne Risgaard inviteret til at deltage i elevernes fremlæggelser af deres projekter samt smagning af resultaterne af arbejdet i køkkenet. Retter og overvejelser blev fremlagt og opskrifterne blev overleveret til Hanne til brug i deres videre arbejde med udviklingen og lanceringen af Camelina Olie.

I efteråret 2021 har projektet været gennemført i et samarbejde med Hanne Risgaard fra Skærtøft Mølle. Det er tanken at projektet fremadrettet skal indgå på alle H2 forløb, som et fast element, hvor der vil være et samarbejde med en lokal producent og en specifik råvare, som afprøves og dokumenteres af eleverne. Inspiration til hvilken lokale producent der laves aftale med, kan komme fra eleverne, på baggrund af henvendelse fra en producent, LUU, underviser eller andre.

FAGLIGE MÅL

Der indgår mål fra følgende fag:

- Virksomhedsdrift og iværksætter
- Gastronomisk innovation
- Bæredygtighed

ANDET

<https://skaertoft-skovhau.dk/>

<https://mitmc.dk/>