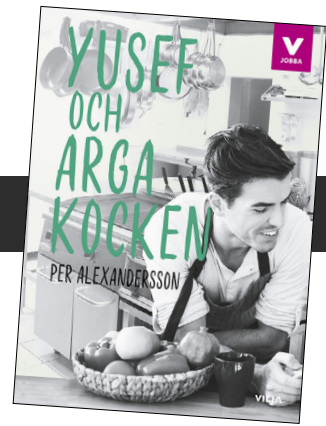


## *Yusef och arga kocken*



### OM ARBETSMATERIALET

Det här materialet hör till boken *Yusef och arga kocken* skriven av Per Alexandersson. Materialet är dels tänkt som ett stöd i undervisningen, dels som en möjlighet att arbeta integrerat med svenska språket och olika områden inom restaurang.

I lärardelen finns en kort presentation av bokens handling och information om författaren. Lärardelen innehåller också förslag på ämnesintegrering/tematiskt arbete. Här finns exempel på olika ingångar med yrkesfokus. I detta fall bland annat ergonomi, hygien och matlagning. Ett förslag på längre tematiskt arbete presenteras också. Detta arbete tar fasta på mattraditioner från olika länder.

I elevdelen finns uppgifter att arbeta med *innan*, *under tiden* och *efter* läsningen. Det finns också en ordlista som eleven kan ha bredvid sig under själva läsningen. Uppgifterna innehåller både läsförståelse, yrkesspecifika ord och begrepp, reflektions- och diskussionsövningar samt skrivuppgifter.

### OM BOKEN

Yusefs stora dröm är att bli kock. Han älskar att laga mat. Så får han möjlighet att jobba i ett kök på ett äldreboende. Det är bara det att hans nya chef är känd som "arga kocken." Han blir snabbt arg. Men Yusef är snabb och lär sig fort. Han vill så gärna fortsätta laga mat. Kommer han få stanna?

### OM FÖRFATTAREN

Per Alexandersson har skrivit både filmmanus och böcker förut. Att bygga upp en historia så att den blir både spännande och rolig är viktigt för honom. Lättlästa böcker får nämligen inte bli tråkiga eller barnsliga bara för att språket är enkelt. Pers stora intressen, förutom böcker, är matlagning, natur och fotografering. Per har tidigare gett ut bland annat *Fredag kväll* och *Simhallen* på Vilja förlag.





## UPPGIFTER KOPPLADE TILL RESTAURANG OCH STORKÖK

### Studiebesök i ett kök – ergonomi och hygien

1. Ta reda på om det finns något storkök i närheten.
2. Ring dit, presentera dig och be om att få komma på studiebesök.
3. Skriv ner frågor som du vill ha svar på. Frågorna ska ha med ergonomi och hygien att göra, exempelvis vilka regler som gäller för de som arbetar i köket (smycken, klockor, naglar, hår, klädsel) och vilka maskiner som finns för att underlätta tunga lyft.
4. Gör ditt besök och ställ dina frågor.
5. Sammanställ och redovisa inför klassen.

### Studiebesök i en restaurang

1. Välj en restaurang som finns nära dig. Det är viktigt att det är en restaurang som serverar lunch.
2. Ta reda på när man serverar lunch (mellan vilka tider).
3. Vad kostar det att äta lunch?
4. Vad ingår?
5. Ta reda på hur veckans lunchmeny ser ut.
6. Välj en dag. Finns det något alternativ om jag inte tycker om dagens rätt?
7. Vad kan jag äta om jag är vegetarian?
8. Vad kan jag äta om jag inte äter fläskkött?
9. Vad kan jag äta om jag är laktosintolerant? (inte tål mjölksocker)
10. Vad kan jag äta om jag är glutenintolerant? (inte tål gluten = ett protein som finns i mjöl)
11. Om jag är sugen på något sött till kaffet, en kaka eller tårtbit, vad finns det då?
12. Vilka är alternativen om jag är diabetiker och vill ha något gott till kaffet?





## Tema – mat från olika länder

### Arbetsgång:

1. Bestäm vilket land du vill lära dig mer om.
2. Ta reda på mer om landets matkultur:
  - a) Vilka råvaror är vanliga?
  - b) Varför är just dessa råvaror vanliga?
  - c) Vilka typiska maträtter finns det?
  - d) Vilka kryddor och smaker förekommer?
3. Sammanställ den information du får fram. Glöm inte att källgranska.
4. Gör en ppt (power point) utifrån rubrikerna i punkt 2.
5. Bestäm vilken maträtt du vill laga och bjuda på.
6. Leta reda på ett recept.
7. Gör en arbetsbeskrivning.
8. Provlaga din rätt. Glöm inte att fotografera din maträtt.
9. Stäm av med din lärare. Är det något i receptet som ska ändras?
10. Renskriv receptet i ett Word-dokument. Infoga bilden du tog på maträtten. Skriv en kort inledning. I inledningen ska det stå var din maträtt kommer ifrån och varför du valde just den.
11. Låt en kamrat läsa och ge respons. Ändra om det är något som ska ändras.

Längre fram kommer ni att laga era maträtter och servera dem i form av en buffé. Era recept kommer samlas i ett häfte som ni kommer att få. Presentationerna i ppt kommer ni få redovisa inför klassen.

