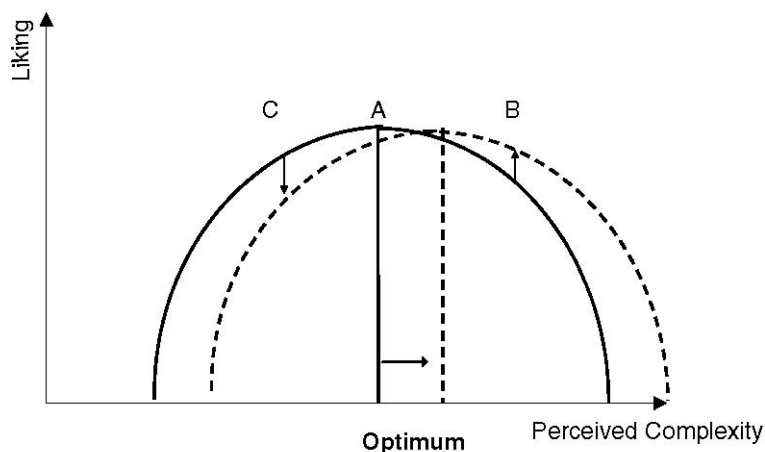


## Restaurantforsøget på Noma den 17-20. Juni 2008

Restaurantforsøgets primære og overordnede formål var at undersøge, hvordan retters kompleksitet påvirker restaurantbesøgendes opfattelse af dem. Kompleksitet er tidligere ikke blevet belyst i en restaurantsituation, men derimod kun i simple modelsystemer under stærkt kontrollerede forhold. Yderligere er der ikke udført mange studier omhandlende kompleksitet i mad og dets påvirkning på oplevelsen af maden.

Tidlige psykologiske studier omhandlende kompleksitet i visuelle stimuli (mere eller mindre komplekse figurer) har påvist sammenhæng mellem opfattet kompleksitet og hvor godt man kan lide figurerne. Denne sammenhæng forholdt sig således, at der var en ideel kompleksitet hvor man bedst kunne lide figurerne. Jo tættere på det ideelle man var, jo bedre kunne man lide figurerne. Denne sammenhæng kan vises skematisk således (figur 1):



Figur 1: Sammenhæng mellem opfattet kompleksitet og "liking". Figur taget fra Levy (2006)

Yderligere er det blevet vist, at ens ideelle "kompleksitetspunkt" kan rykkes afhængig af hvor eksponeret man bliver overfor den givne ting. Ifølge teorien skulle man med tiden bedre kunne lide mere kompleksitet jo mere man bliver eksponeret for den givne ting, hvilket er skitseret af den stiplede kurve i figur 1.

Hvis dette direkte overføres til restaurantbesøg kunne det betyde, at mennesker som er mere vant til at omgås mad serveret på tallerkner som på en restaurant, og som derfor er mere eksponerede, har en højere ideel kompleksitetsværdi end mennesker som ikke er vant til restaurantmad på samme måde. For at undersøge om denne hypotese er korrekt, var alle deltagende forsøgspersoner blevet udvalgt ud fra to grupper opdelt ved hjælp af deres svar i screeningsspørgeskemaet. Én gruppe bestående af forsøgspersoner som beskæftiger sig med eller har beskæftiget sig med restaurantmad i deres professionelle liv eksempelvis som tjener eller kok, og en gruppe som ikke havde beskæftiget sig med restaurantmad i deres professionelle liv. Antallet af restaurantbesøg hænger naturligvis også sammen med hvor eksponeret man er for denne type mad, hvorfor dette også vil blive inddraget i databehandlingen.

Men for at undersøge kompleksitetens effekt på menneskers opfattelse af restaurant mad er det nødvendigt at vide, hvad man mener med kompleksitet. Kompleksitet er et utroligt svært begreb at definere da det spænder vidt, men som de fleste alligevel har en implicit forståelse af. Tidligere studier indenfor kompleksitet har både prøvet at splitte ordet op i forskellige delkomponenter men også prøvet bare at spørge ind til kompleksitet kun ved hjælp af ordet kompleksitet. Sidstnævnte har vist gode resultater hvorfor dette også blev valgt i dette forsøg.

Kompleksiteten i et restaurantbesøg kan omfatte mange ting, fra indretningen af lokaler, præsentationen af maden, konstruktionen og smagen af retten etc. I dette forsøg blev præsentationen af retterne samt selve retterne (det visuelle, teksten, smagen etc.) undersøgt. Dette blev undersøgt ved at variere den fysiske kompleksitet over de tre aftener ud fra skemaet Figur 2. Variationen i den fysiske kompleksitet blev designet før forsøget, så retterne ville blive opfattet anderledes (og forhåbentlig forskelligt i opfattet kompleksitet), men dog kun i en sådan grad at versionerne stadig kunne opfattes som den samme ret. Eftersom kompleksitet som sagt ikke er blevet undersøgt i restaurant retter tidligere, er der ingen viden om hvordan man kan påvirke niveauet af kompleksitet og dette er derfor blevet bestemt efter bedste evne. På næste side ses menuen som blev serveret under restaurantforsøget, inklusiv beskrivelser af retterne samt niveau af fysisk kompleksitet de pågældende dage.

17. juni	19. juni	20. juni
<p style="text-align: center;"><b>Snack</b> <b>(ingen variation)</b> "nyopgravede" lammefjords-radiser</p> <p>Serveres i en potte hvor man trækker radiserne op af en creme overstrøet med maltjord</p> <p>Denne ret var ment som en opvarmningsret hvor forsøgspersonerne fik tid til at vænne sig til spørgeskemaet</p>	<p style="text-align: center;"><b>Snack</b> <b>(ingen variation)</b> "nyopgravede" lammefjords-radiser</p> <p>Serveres i en potte hvor man trækker radiserne op af en creme overstrøet med maltjord</p> <p>Denne ret var ment som en opvarmningsret hvor forsøgspersonerne fik tid til at vænne sig til spørgeskemaet</p>	<p style="text-align: center;"><b>Snack</b> <b>(ingen variation)</b> "nyopgravede" lammefjords-radiser</p> <p>Serveres i en potte hvor man trækker radiserne op af en creme overstrøet med maltjord</p> <p>Denne ret var ment som en opvarmningsret hvor forsøgspersonerne fik tid til at vænne sig til spørgeskemaet</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mælk og gryn</b></p> <p>Gedeostekorn, puffede maltpuder, forskellige puffede gryn (kæmpe durum, hvede spelt, perlebyg), timianinfuserede sagogryn og smørkogt bladselleri</p> <p><b>Mindst kompleks:</b> Retten i en variation med kun en type puffet korn og blancheret selleri</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mælk og gryn</b></p> <p>Gedeostekorn, puffede maltpuder, forskellige puffede gryn (kæmpe durum, hvede spelt, perlebyg), timianinfuserede sagogryn og smørkogt bladselleri</p> <p><b>Mellem kompleks:</b> Retten i en variation med kun en type puffet korn og smørkogt selleri</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mælk og gryn</b></p> <p>Gedeostekorn, puffede maltpuder, forskellige puffede gryn (kæmpe durum, hvede spelt, perlebyg), timianinfuserede sagogryn og smørkogt bladselleri</p> <p><b>Mest kompleks:</b> Retten i en variation med flere typer puffet korn og smørkogt selleri</p>
<p style="text-align: center;"><b>Sommersalat</b></p> <p>Dildstilke osmosesyttet agurkekerne, dildoliepure, radiseravioli med rejetartar, rygeostsfærer, rejeglance, karse, radise, ristede rugbrødschips</p> <p><b>Mindst kompleks:</b> Retten i en variation med agurkekerne syltet i agurkejuice og ingen rejeglance - kun rå rejesmag</p>	<p style="text-align: center;"><b>Sommersalat</b></p> <p>Dildstilke osmosesyttet agurkekerne, dildoliepure, radiseravioli med rejetartar, rygeostsfærer, rejeglance, karse, radise, ristede rugbrødschips</p> <p><b>Mest kompleks:</b> Retten i en variation med dildmarineret agurkekerne og med rejeglance</p>	<p style="text-align: center;"><b>Sommersalat</b></p> <p>Dildstilke osmosesyttet agurkekerne, dildoliepure, radiseravioli med rejetartar, rygeostsfærer, rejeglance, karse, radise, ristede rugbrødschips</p> <p><b>Mellem kompleks:</b> Retten i en variation med dildmarineret agurkekerne og ingen rejeglance – kun rå rejesmag</p>

<p><b>Hvide asparges, rabarber og granskud</b> Hvide asparges, syltede rabarber, hvid aspargesgele og varm majonæseskum</p> <p><b>Mellem kompleks:</b> Kun trekantede former af asparges (asparges skåret i kvarte)</p>	<p><b>Hvide asparges, rabarber og granskud</b> Hvide asparges, syltede rabarber, hvid aspargesgele og varm majonæseskum</p> <p><b>Mindst kompleks:</b> Kun runde former af asparges</p>	<p><b>Hvide asparges, rabarber og granskud</b> Hvide asparges, syltede rabarber, hvid aspargesgele og varm majonæseskum</p> <p><b>Mest kompleks:</b> Både runde kugler og trekantede former af asparges</p>
<p><b>Interaktiv jomfruhummer</b> Bagt jomfruhummer i tallerkenen. Tjeneren hælder en skinkebens og mørkelbouillon over jomfruhummeren ved bordet. Frisk fuglegræs (7.5 g) på dåse, friterede griseører i slikpose</p> <p><b>Mest kompleks:</b> Ingen ændringer i retten men ændringer i præsentationen</p> <p>(ingen præsentation kun "velbekomme")</p>	<p><b>Interaktiv jomfruhummer</b> Bagt jomfruhummer i tallerkenen. Tjeneren hælder en skinkebens og mørkelbouillon over jomfruhummeren ved bordet. Frisk fuglegræs (7.5 g) på dåse, friterede griseører i slikpose</p> <p><b>Mindst kompleks:</b> Ingen ændringer i retten men ændringer i præsentationen</p> <p>(en præsentation af rettens bestanddele og instruktion i hvordan den skal anrettes)</p>	<p><b>Interaktiv jomfruhummer</b> Bagt jomfruhummer i tallerkenen. Tjeneren hælder en skinkebens og mørkelbouillon over jomfruhummeren ved bordet. Frisk fuglegræs (7.5 g) på dåse, friterede griseører i slikpose</p> <p><b>Mellem kompleks:</b> Ingen ændringer i retten men ændringer i præsentationen</p> <p>(ingen præsentation af rettens bestanddele men kun instruktion i hvordan den skal anrettes)</p>
<p><b>Olfaktorisk Intermezzo – aftensmad en helt almindelig onsdag 1982</b></p> <p><b>Mest kompleks</b> Alle dufte (nakkekoteletter, kartoffelmos og smør) i et glas</p>	<p><b>Olfaktorisk Intermezzo – aftensmad en helt almindelig onsdag 1982</b></p> <p><b>Mellem kompleks</b> De tre dufte (nakkekoteletter, kartoffelmos og smør) i hvert sit glas uden navn</p>	<p><b>Olfaktorisk Intermezzo – aftensmad en helt almindelig onsdag 1982</b></p> <p><b>Mindst kompleks</b> De tre dufte (nakkekoteletter, kartoffelmos og smør) i hvert sit glas med navn</p>

<p><b>Marv og ramsløg</b> Røget marv (udvandet, saltet og røget), brydebrød, kalvebryst i friterede fibriller, ramsløgssolie og ristet hønsekødssauce</p> <p><b>Mellem kompleks</b> Med kalvebrystfibrillerne men uden ramsløgssolien</p>	<p><b>Marv og ramsløg</b> Røget marv (udvandet, saltet og røget), brydebrød, kalvebryst i friterede fibriller, ramsløgssolie og ristet hønsekødssauce</p> <p><b>Mest kompleks:</b> Med kalvebrystfibrillerne og med ramsløgssolien</p>	<p><b>Marv og ramsløg</b> Røget marv (udvandet, saltet og røget), brydebrød, kalvebryst i friterede fibriller, ramsløgssolie og ristet hønsekødssauce</p> <p><b>Mindst kompleks:</b> Uden kalvebrystfibrillerne og uden ramsløgssolien</p>
<p><b>Ærter og mynte</b> Drænet yoghurtis, mynteolie og yoghurt serum/valle, ærteskud</p> <p><b>Mest kompleks:</b> Ært mousse støbt i bunden. Yoghurtis, mynteolie, ærteskud og valle. Kagecrumble på toppen</p>	<p><b>Ærter og mynte</b> Drænet yoghurtis, mynteolie og yoghurt serum/valle, ærteskud</p> <p><b>Mindst kompleks:</b> "Kun" yoghurtis, mynteolie, ærteskud og valle</p>	<p><b>Ærter og mynte</b> Drænet yoghurtis, mynteolie og yoghurt serum/valle, ærteskud</p> <p><b>Mellem kompleks:</b> Ært mousse støbt i bunden. Yoghurtis, mynteolie, ærteskud og valle.</p>
<p><b>Jordbærbed</b> Jordbærmarengs (tørrede ikke bagte), blomster, høflødeparfait, grøn jordbærsorbet og et billede af et jordbærbed</p> <p><b>Mellem kompleks:</b> Høflødeparfait med jordbærmarengs og blomster og grøn jordbærsorbet</p>	<p><b>Jordbærbed</b> Jordbærmarengs (tørrede ikke bagte), blomster, høflødeparfait, grøn jordbærsorbet og et billede af et jordbærbed</p> <p><b>Mest kompleks:</b> Høflødeparfait med jordbærmarengs og blomster og grøn jordbærsorbet og billede af et jordbærbed</p>	<p><b>Jordbærbed</b> Jordbærmarengs (tørrede ikke bagte), blomster, høflødeparfait, grøn jordbærsorbet og et billede af et jordbærbed</p> <p><b>Mindst kompleks:</b> Høflødeparfait med jordbærmarengs og blomster</p>
<p><b>Petitfour (ingen variation)</b> Selvbagt kage Flydende kagedej i en mikrobølgeovn Fyld fra drømmekage/brunsviger Bages i ikke så lang tid (ca. 1 minut i en 650 watts ovn)</p>	<p><b>Petitfour (ingen variation)</b> Selvbagt kage Flydende kagedej i en mikrobølgeovn Fyld fra drømmekage/brunsviger Bages i ikke så lang tid (ca. 1 minut i en 650 watts ovn)</p>	<p><b>Petitfour (ingen variation)</b> Selvbagt kage Flydende kagedej i en mikrobølgeovn Fyld fra drømmekage/brunsviger Bages i ikke så lang tid (ca. 1 minut i en 650 watts ovn)</p>
<p><b>Candyfloss (ingen variation)</b></p>	<p><b>Candyfloss (ingen variation)</b></p>	<p><b>Candyfloss (ingen variation)</b></p>

Figur 2: Menuen som blev serveret under restaurantforsøget, inklusiv beskrivelse af retterne samt niveau af fysisk kompleksitet de pågældende dage.