**Eksempel på optageplan med udgangspunkt i mayonnaisefremstilling**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Scener | Indhold | Lyd | Tekst | Speak |
| 1. scene, foto | Vis råvarerne: pasteuriserede æggeblommer, salt, æblecidereddike, sennep og rapsolie. | Baggrundslyd fra køkkenet | Råvarer | Fortæl, hvad der er fundet frem |
| 1. scene, video | Æggeblommer, salt, æblecidereddike og sennep hældes i rørekedlen | Baggrundslyd fra køkkenet | Rør æggeblommer, eddike, salt og sennep sej | Det er vigtigt allerførst at røre æggeblommer, eddike, salt og sennep sej, så optages olien nemmere |
| 1. scene, video | Den færdigrørte blanding af ovennævnte | Baggrundslyd fra køkkenet |  | Blandingen er rørt sej, når der kommer spor efter piskeriset |
| 1. scene, video | Olien tilsættes langsomt under piskning | Lyden af piskeris | Olien tilsættes langsomt | Det er vigtigt til en start, at olien tilsættes langsomt, |
| 1. scene, video | Æggeblommemassen der er begyndt at emulgere med olien | Baggrundslyd fra køkkenet |  | senere når man kan se, at olien emulgerer med æggeblommerne, som man kan se her. |
| 1. scene, video | Olien tilsættes i et lidt hurtigere tempo | Baggrundslyd fra køkkenet |  | så kan der skrues lidt op for hastigheden |
| 1. scene, foto | Den færdigrørte mayonnaise nede i rørekedlen | Baggrundslyd fra køkkenet |  | Mayonnaisen er færdig rørt , den har en god fast konsistens og er klar til at komme i beholder. |
| 1. scene, foto | Den færdigrørte mayonnaise på en spiseske | Baggrundslyd fra køkkenet |  |
| 1. scene, foto | Den færdigrørte mayonnaise, der er øst op i en opbevaringsbeholder | Baggrundslyd fra køkkenet | Mayonnaise |