

# Frederiksberg Privatskole

## Årsplan – MADKUNDSKAB – 7.B– 2024/2025, SP

Undervisningsgang	Dato for undervisning 7.b – onsdage 13.15-15.45	Madlavning	Samtale og teori
1 – uge 33	14. august 2024	Frugtsalat med råcreme	Lære køkkenet at kende fokus på skæreteknik
2 – uge 35	28. august – <u>Udgår grundet lejrskole</u>		
3 – uge 39	25. september 2024	Roulade med hjemmelavede hindbærsyltetøj + marmorkage	Dejtyper Dejtyper Rørt og pisket dej
4 – uge 40	fagdag	Gærforsøg og hvidløgsflute. Hver gruppe vælger mellem: pizzasnegle, pølsehorn, hvidløgsflute eller fødselsdagsboller	Gærforsøg, hævning, Mættende bagværk - gærdej
5 – uge 41	9. oktober 2024	tærter	Dejtyper: mørdej sød og salt
Uge 42	EFTERÅRSFERIE		
6 – uge 43	23. oktober 2024	Kartoffelsuppe + flute	Fødevarebevidsthed(mad i sæson) og mager gærdej
	Overgår til nyt skema	– derfor ændrede tider	
7 – uge 45	7. november 2024	Risotto med svampe og pasta med svampe	Fødevarer i sæson
8 – uge 46	14. november 2024	Undersøg ægget og teori	Vi undersøger, hvad et æg består af og de forskellige slags opdræt af æg. Forsøg om hvornår det er for gammelt
9 – uge 47	21. november 2024	Teori ægget koger + madtekniske egenskaber	Æggets madtekniske egenskaber
10 – uge 48	28. november 2024	Mad med æg	Æggets madtekniske egenskaber
11 – uge 49	5. december 2024	Juletema	Madkultur - jul. Krydderihistorie og dufte til krydderier og krydderikonkurrence
12 – uge 50	12. december 2024	Juletema	Planlægning af egne julesmåkager + indkøbsliste i ”eksamensdokument”

13 – uge 51	19. december 2024	Julesmåkagebagedyst	Jul - grundopskrift på småkage og tilsæt egen smag + udseende. smagningskonkurrence
<b>Uge 52</b>	<b>JULEFERIE</b>		
14 – uge 2	9. januar 2025	Boller i karry i klassisk opbagt sauce med svinekød/kyllingekød	Jævneteknikker og krydderi med fokus på karry
15 – uge 3	16. januar 2025	Pandekager med hjemmelavede marmelade	Jævning og bagning (stegt dej)
16 – uge 4	23. januar 2025	Partering af kylling	Hygiejne og leveforhold for en kylling
17 – uge 5	30. januar 2025	Madlavning med dele af den parterede kylling	Hygiejne
18 – uge 6	6. februar 2025	Madlavning med dele af den parterede kylling	hygiejne
19 – uge 7	13. februar 2025	Bliv klogere på en form for opdræt af kylling	Kreativ opgave med præsentation
<b>Uge 8</b>	<b>VINTERFERIE</b>		
20 – uge 9	27. februar	Teori - planlægning af grød	Kreativ opgave med selvvalg af grød, forberedelse af indkøbsseddel
21 – uge 10	6. marts 2025	Madlavning af egen grød	Konsistens og mundfølelse
22 – uge 11	13. marts 2025	Teori – madkultur generelt og fokus på forskellige grundkøkkener	
23 – uge 12	20. marts 2025	Italien	
24 – uge 13	27. marts 2025	Madkultur	
25 – uge 14	3. april 2025	Madkultur	
26 – uge 15	10. april 2025	Madkultur	
<b>Uge 16</b>	<b>PÅSKEFERIE</b>		
27 – uge 17	24. april 2025	Undersøg en råvarer	
28 – uge 18	1 maj 2025	Mad med den råvarer	
29 – uge 19	8. maj 2025	Præsentation af den enkelte råvarer	
30 – uge 20	15. maj 2025	Planlægning af egen cookie	
31 – uge 21	22. maj 2025	Madlavning – egen cookie	
Dato følger	dato følger	Koldskål 2.0	Fødevarerbevidsthed
Dato følger	dato følger	Dessert i sæson	Fødevarerbevidsthed