

# Frederiksberg Privatskole

## Årsplan MADKUNDSKAB 7.C 2024/2025

Undervisningsgang	Dato for undervisning 7.C torsdage 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 37	Fagdage uge 37		
4 – uge 39	25. september 2024	Roulade med hjemmelavede hindbærsyltetøj + marmorkage	Dejtyper Dejtyper Rørt og pisket dej
4 – uge 41	9. oktober 2024	Pizzasnegle og pølsehorn.	Mættende bagværk - gærdej
5 - uge 43	23. oktober 2024	tærter	Dejtyper: mørdej sød og salt
6 – uge 45	6. november 2024	Suppe + flute	Fødevarerbevidsthed og mager gærdej
7 – uge 47	20. november 2024	Planlægning af grød (max gruppebudget på 50 kr) + madlavning	Kreativ opgave
8 – uge 49	4. december 2024	Planlægning af julesmåkagebagedyst og krydderikonkurrence	Krydderier og madkultur. Madlavning med fokus på undgå madspild.
9 – uge 51	18. december 2024	Julesmåkagebagedyst	Jul - Duft til krydderier, krydderihistorie, grundopskrift på småkage og tilsæt egen smag + udseende. smagningskonkurrence
10 – uge 3	<u>Udegår pga. fagdag</u>		
11 – uge 5	29. januar 2025	Partering af kylling	Fødevarerbevidsthed, opdræt af kylling, hygiejne. Undgå madspild – vi bruger det hele.
12 – uge 7	12. februar 2025	Madlavning med parteret kylling	
13 – uge 9	26. februar 2025	Konsistens og mundfølelse cookies af eget design.	

14 – uge 11	12. marts 2025	Boller i karry i klassisk opbagt sauce med svinekød/kyllingekød.	Jævneteknikker og krydderi – fokus på karry.
15 – uge 13	26. marts 2025	Pandekager med jordbær marmelade	Jævning og hævemidler
16 – uge 15	9. april 2025	Ægge forsøg	Æggets madtekniske egenskaber
17 – uge 17	23. april 2025	Æg på forskellige måder	Æggets madtekniske egenskaber
18 – uge 19	7. maj 2025	madkultur	Madkultur – madkulturshjulet
dato følger	dato følger	Koldskål 2.0	
dato følger	dato følger	Dessert i sæson	