

Frederiksberg Privatskole

Årsplan – MADKUNDSKAB – 8.A og 8.C – 2024/2025, SP

	Undervisning 8.A Mandage 13.15-15.45	Undervisning 8.C Onsdage 13.15-15.45	Madlavning	Samtale og teori
1 – uge 34	19. august 2024	Udgår grundet skole- OL	Frikadeller (kylling) og kartoffelsalat	Tilberedningsmeto- der Forberedelse af Grød
2 – uge 36	2. september 2024	4. september 2024	8.A: Selvvalgt grød 8.C: Risotto	Konsistens, mundfølelse, ernæring. tilberedningsmetode r
3 – uge 38	16. september 2024	18. september 2024	Italiensk madkultur	Madkultur og smagssanser
4 - uge 40	30 september 2024	2. oktober 2024	Supper og flute	Fødevarebevidsthed Mad i sæson og ”Stop madspild”
5 - uge 42	Udgår grundet	Efterårsferie		
6 – uge 44	28. oktober 2024	30. oktober 2024	Bagning	Hævemidler teoribog
7 – uge 46	11. november 2024	13. november 2024	Indisk mad	Madkultur og partering af kylling
8 – uge 48	25. november 2024	27. november 2024	Tyrkiet	Madkultur madkulturshjulet i teoribog
9 – uge 50	9. december 2024	11. december 2024	Jul	Madkultur og krydderier
10 – uge 2	6. januar 2025	8. januar 2025	Pandekager med jordbær marmelade, amerikanske pandekager med blåbærcreme. OG Boller i karry i klassisk opbagt sauce med	Jævning og hævemidler

			svinekød/kyllinge kød.	
11 – uge 4	20. januar 2025	22. januar 2025	Ægge forsøg	Æggets madtekniske egenskaber teoribog
12 – uge 6	3. februar 2025	5. februar 2025	Fiskeret OG Dahl	Mad og sundhed - kostråd
13 – uge 8	Udgår grundet	Vinterferie		
14 – uge 10	3. marts 2025	5. marts 2025	Undersøg en råvare	Grupperne trækker en råvare som de skal forberede en præsentation af(makronæringsstof fer) + en lille ret der tager maks 30 min at lave
15 – uge 12	17. marts 2025	19. marts 2025	Undersøg en råvare	Alle grupperne laver deres ret og præsenterer derefter på skift.
17 – uge 14	31. marts 2025	2. april 2025	Grupper er fastlagt og prøveeksamen	
18 – uge 16	Udgår grundet	Påske		
19 – uge 18	28. april 2025	30. april 2025	Feedback på prøveeksamen og eksamensforberedelse ved emnegennemgang	
20 – uge 20	12. maj 2025	14. maj 2025	Sommerdesserter	Fødevarer i sæson
	Evt fagdag	Evt fagdag	bolognese i vegetar- og kødvariant	Kost, anbefalinger, bæredygtighed og umamismag.
	Evt fagdag	Evt fagdag	Soul food: fried chicken, mac'n cheese, peanut butter fudge, bisquits og coleslaw.	Kobling mellem madkultur og naturgrundlag