



Årsplan madkundskab 8.B 2024-25

Forløb

↻ Sommer - efterårsferie

I dette skoleår har vi madkundskab i lige uger.

Uge 34: Frikadeller med kartoffelsalat

Uge 36: Tema "Sommermad" - Spansk tortilla med chorizo og grøn salat med tzatziki

Uge 38: Fisk i fad med bagte grønsager

Uge 40: Barbequekylling med pastasalat

Uge 42: Efterårsferie

↻ Efterårsferie - jul

Uge 44: Mørdej - 2 tærter sød og salt

Uge 46: Tema: Kunsten at bage, surdej og brød i form

Uge 48: Surdejsboller og fletbrød

Uge 50: Julebag, 3 slags småkager

Uge 52: Juleferie

↻ Jul - påske

Uge: 2: Partering af kylling, hygiejne, opdræt

Uge 4: Tema: Kartoffler - hasselbach og rösti

Uge 6: Kartoffler med fyld

Uge 8: Vinterferie

Uge 10: "Mormormad" - 3 retters menu

Uge 12: Tema: Æg - 4 forskellige slags æg

Uge 14: Tema: Mad uden kød, bælgfrugter og linselasagne

Uge 16: Påskeferie

↻ Påske - sommerferie

Uge 18: Cookie efter eget design

Uge 20: Generalprøve: Hvordan

går jeg til prøve i madkundskab

Uge 21-26: Prøveperiode og særskema

Kompetenceområder

↻ Læse og forstå en opskrift

Før tilberedning - tilberedning - efter tilberedning

Anrette og præsentere en ret

Hygiejne i et køkken

Kompetencemål

↻ Eleven opnår viden om:

Læse og afkode en opskrift

Tilpasse mængde ift. til en opskrift

Viden om råvarer og tilberedningsprocesser

Samspil mellem ingredienser

Kostsammensætning og sundhed

Materialer

- ↪ Teoribog: Madkundskab og madkultur
- Alinea madkundskab

