

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber
33 - 36	6	Kend dit køkken Gyldendal madkundskab	- Jeg kan vaske hænder korrekt, inden jeg arbejder i køkkenet - Jeg kan navnene på flere køkkenredskaber, og jeg ved, hvordan de skal bruges - Jeg er aktiv og hjælper med, både i tilberedning af mad, opvask og rengøring Fødevarebevidsthed - Råvarekendskab Madlavning - Grundmetoder og madteknik	
39 - 40	4	Kartofler https://kartoffelspiren.dk/ Vi arbejder på at få en plads i konkurrencen i Kartoffelspiren	Fødevarebevidsthed - Råvarekendskab Madlavning - Grundmetoder og madteknik	Faglige begreber: Sorter, kvalitet, metoder, råvarer
41	Faguge			

42	Efterårsferie			
43 - 45	4	Krydderier fra fjerne gryder <i>Hvis vi får en plads i konkurrencen, arbejder vi videre med kartofler</i>	- Jeg ved, hvilke plantedele forskellige krydderier kommer fra - Jeg kan lave mad fra middelalderen med forskellige krydderier - Jeg ved, hvorfor krydderier en gang var så dyrt og svært at skaffe Fødevarebevidsthed - Råvarekendskab Måltid og madkultur - Måltidskultur	Faglige begreber: Eksotiske krydderier, frugt, blomst, bark, billige krydderier, dyre krydderier, madkultur
46 - 47	4	Krydderiblandinger	- Jeg ved, hvad en krydderiblanding er, og jeg kan nævne forskellige blandingskrydderier - Jeg ved, hvordan man opbevarer krydderier, så de holder sig bedst muligt - Jeg kan lave min egen krydderiblanding Smag og tilsmagning	Faglige begreber: Holdbarhed, krydderiblandinger, konservering
48	2	1001 nats krydderier	- Jeg kan planlægge et festmåltid - Jeg kan lave mad med krydderier til et festmåltid - Jeg kan dække op til et festmåltid, så det skaber den rigtige stemning	Faglige begreber: Madkultur, Persien, planlægning, arbejdsopgaver, ingredienser, indkøbsliste, borddækning, oppyntning

			Måltid og madkultur Måltidskultur	
49 - 51	6	Kemiske hævemidler Design en julekage	- Jeg kan nævne flere kemiske hævemidler, og jeg kan fortælle, hvordan de skal bruges - Jeg kan teste kemiske hævemidler i en småkagedej - Jeg kan vurdere, hvad kemiske hævemidler betyder for udseende og konsistens Fødevarebevidsthed - Råvarekendskab Madlavning - Madlavningens fysik og kemi - Madlavningens mål og struktur - Madens æstetik Fødevarebevidsthed - Råvarekendskab Madens æstetik Måltid og madkultur - Måltidskultur	Faglige begreber: Kemiske hævemidler, natron, potaske, hjortetakssalt, ammoniak Årstid, julekrydderier, kardemomme, sukat, ingefær, muskat, stjerneanis, vanilje, kanel, kardemomme

51 - 1	Juleferie			
2 - 6	10	Et sundt liv	• Jeg kender til forskellige opfattelser af, hvad det vil sige at leve sundt • Jeg kan komme med egne bud på, hvad et sundt liv er • Jeg kan vurdere, hvilke kostråd der findes i en ret • Jeg kan reflektere over, om mine madvalg er sunde eller ej • Jeg kan forberede og tilberede et sundt måltid Mad og sundhed · Sundhedsbevidsthed · Ernæring og energibehov	Faglige begreber: Sundhed, WHO, De officielle kostråd, madpyramiden, kulhydrater, fedt, protein, sundt, usundt
7	Vinterferie			
8 - 10	4	Hjemmelavet juice	• Du ved, hvilke næringsstoffer, der typisk findes i juice • Jeg kan læse en varedeklaration • Jeg kan lave hjemmelavet juice efter en opskrift og servere den, så den ser indbydende ud • Jeg kan lave en kortfilm, der viser, hvordan man laver en bestemt juice	Faglige begreber: Sundhed, holdbarhed, vitaminer, mineraler, fibre, varedeklaration

			Mad og sundhed · Sundhedsbevidsthed · Ernæring og energibehov	
9	Projektugen			
11 - 12	4	Fisk og bæredygtighed	• Jeg kan fortælle om oprindelsessted og mærkning for havfisk og dambrugsfisk • Jeg kan tilberede en fiskeret • Jeg ved, hvor jeg kan finde oplysninger om fisken på embalagen Fødevarebevidsthed · Bæredygtighed og miljø · MadvaredeklARATIONER og fødevaremærkninger	Faglige begreber: Fangstmetoder, notfiskeri, trawlfiskeri, dambrug, bæredygtighed
13 - 14	4	Fiskeprodukter	• Jeg kender til forskellige typer fisk og fiskeprodukter • Jeg kan fortælle om kostrådet, der handler om fisk • Jeg ved, hvilke mineraler, vitaminer og fedtsyrer fisk indeholder • jeg kan tilberede retter af fisk fra køledisken eller fra dåse Mad og sundhed · Sundhedsbevidsthed	Faglige begreber: Konserver, holdbarhed, konservering, vitaminer, mineraler, fiskeprodukter

			Fødevarebevidsthed · Råvarekendskab · Bæredygtighed og miljø - Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger	
15	2	Rengøring og hygiejne		Rengøring af køkkenet
16	Påskeferie			
17 - 18	4	Religion og madkultur i Mellemøsten	• Jeg kan forklare begrebet madkultur • Jeg kan forklare sammenhængen mellem religion og madkultur i Mellemøsten • Jeg kan kende og anvende typiske råvarer til retter fra Mellemøsten Måltid og madkultur Måltidskultur	Faglige begreber: Madkultur, halal, haram, klima, traditioner, ramadan, fødevareregler
19 - 22	8	Råvarer i Mellemøsten	• Jeg kender til klimaet i Mellemøsten, og jeg ved, hvilken betydning det har for, hvad man kan dyrke • Jeg kan komme med eksempler på typiske råvarer, man kan dyrke i Mellemøsten • Jeg kan tilberede småretter fra Mellemøsten til mezze	Faglige begreber: Fødevaregrundlag, råvarer, landbrug, selvforsyning, frø, vanding, dyrkning

			Fødevarebevidsthed · Råvarekendskab · Bæredygtighed og miljø	
23 - 25	8	Fødselsdag	• Jeg kender til retter, man ofte spiser til fødselsdage • Jeg kan undersøge flødeskums smag og konsistens • Jeg kender forskellen på kakao og chokolade • Jeg kan lave en kagemand af en opbagt dej • Jeg kan bage lagkagebunde af sukkerbrødsdej og lave en lagkage af dem • Jeg kan bage fødselsdagsboller af en fed gærdej Madlavning · Grundmetoder og madteknik · Madlavningens fysik og kemi · Madens æstetik Måltid og madkultur - Måltidets komposition	Faglige begreber: Traditioner, gærdej, pensling, opbagt dej
26	Faguge			

Undervisningen vil veksle mellem teori og praktisk arbejde i køkkenet. Ca. hver 3. gang vil være teoretisk.

Med forbehold for ændringer