

ÅRSPLAN FOR FAG: Madkundskab

LÆRER: Søren Axelsen

KLASSE: 6. SKOLEÅR: 2022 /2023

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområde og trinmål	Materialer	Noter
33	3 ½	Koldskål og kammerjunkere		https://gocook.dk/opskrift/koldskal/ https://gocook.dk/opskrift/kammerjunkere/	Der laves tre varianter af koldskål, som alle smager. Vi bager kammerjunkere. Der henvises til småkager: smør og sukker.
34	3 ½	SÆSON / HVAD DYRKER VI HJEMME?			Medbring hjemmefra hvad i dyrker (og du må tage med). Vi kigger på det hele, rengør, klargør og smager
35	3 ½	HAKKE, SNITTE, SKÆRE, RIVE, SKRÆLLE” Sæson - hvad dyrker vi hjemme?	Teknikker Skære, skrælle, hakke		Dressingers betydning for smag (salat) Se ovenfor.
36	3 ½	HAKKE, SNITTE, SKÆRE, RIVE, SKRÆLLE. Sæson - hvad dyrker vi hjemme?	Teknikker Skære, skrælle, hakke		Pastasalat Se ovenfor

37	3 ⅓	Ægs egenskaber	Vi arbejder med ægget som: Koagulering Hævemiddel Emulgering Bindemiddel	https://reolen.dk/material/6c3f70a6-a47b-498d-91d2-1dc319234c8b	Vi arbejder med energiindhold i kulhydrat, fedt og protein, samt deres betydning og anvendelse i kroppen
38	3 ⅓	Ægs egenskaber	Se ovenfor	Se ovenfor	Se ovenfor
39	3 ⅓	Ægs egenskaber	Se ovenfor	Se ovenfor	Se ovenfor
40	3 ⅓	Bag	Vi forbereder os på Bag for børnetelefonen. Der laves hold mens dej hæver.		
41 mandag	3 ⅓	Bag	Vi forbereder os på Bag for børnetelefonen.		Mandag: Prøvebag med Fru Møllers mel
41 onsdag	08-16	BAG FOR BØRNETELEFONEN 8-16			

42	Efterårsferie				
43	FRI Timer omlægges til onsdag uge 41: 08-16 BAG FOR BØRNETELEFONEN				
44	3 ½	Go Cook	Mål findes her: https://skolekontakten.dk/gocook-smagekassen/faelles-maal-for-smagekassen/	Rodfrugter	Undervisningsmateriale endnu ikke offentliggjort - følger
45	3 ½	Go Cook		Rodfrugter	Undervisningsmateriale endnu ikke offentliggjort - følger
46	3 ½	Go Cook		Rodfrugter	Undervisningsmateriale endnu ikke offentliggjort - følger
47	Emneuge - ingen undervisning				

48	3 ½	Go Cook		Rodfrugter	Undervisningsmateriale endnu ikke offentliggjort - følger
49	3 ½	Go Cook/Julen			Undervisningsmateriale endnu ikke offentliggjort - følger
50	3 ½	Julen	Traditioner		F.eks. Vaniliekranse, risengrød, æbleskiver, pebernødder - eleverne er med til at vælge.
51		Julen	Traditioner		

Yderligere arbejdes med:

Ernæring, protein, kulhydrat, fedt, kostfibre, vitaminer og mineraler

Fordøjelse

Grundlæggende arbejdes der med

GoCook appen, hjemmeside og bog OG bogen "Mit kokkeri", Reolen.dk og endelig undervisningsbogen fra Gocook.

Teknisk arbejdes bl.a. med at snitte, hakke, koge, bage, svitse, blende, fryse ubagt dej og anvende digitale medier til at udarbejde videoopskrift.

