

Undervisningsplan for madkundskab i 5. kl. 2022/2023

Emne/begreber	Litteratur/Film	Opskrift og materiale	Kompetenceområder og mål
<p>- Intro til faget - Hygiejne</p> <p>- Kend dit køkken</p> <p>(1x3 lekt)</p>	<p>"Hygiejne – vigtigste forudsætning for madlavning" https://www.domesticscience.dk/opskrift/hygiejnevigtigste-forudsætning-for-madlavning/</p> <p>http://gocook.dk/kokkeskolen/vaske-haender</p> <p>http://gocook.dk/kokkeskolen/vride-karklud-oggoere-bordet-rent</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=OE6oVhcXw24</p> <p>http://gocook.dk/kokkeskolen/vaske-op</p> <p>http://gocook.dk/kokkeskolen/maaleskeer</p>	<p>Film fra GoCook om håndvask mm.</p> <p>Film fra YouTube om campylobacter</p> <p>- Opskrift: Fætter Højbens bananmælk med is.</p>	<p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skal vide hvor de kan se, hvor mange opskriften er beregnet til • Skal vide hvor de kan finde ingredienserne i en opskrift • Skal vide hvor de kan læse, hvad de skal gøre • Skal kunne give eksempler på nogle forkortelser, der bruges i opskrifter • Skal kunne læse en opskrift og følge den • Skal opnå kendskab til navnene på forskellige køkkenredskaber, og vide hvad de bruges til. • skal opnå viden om vigtigheden af god hygiejne i et køkken – herunder håndvask, opvask, opvridning af karklud og brug af forklæde. <p>Faglige begreber:</p>

Undervisningsplan for madkundskab i 5. kl. 2022/2023

			Fremgangsmåde, ingredienser, forkortelser som fx spsk., tsk, rækkefølge
<p>Dejtyper: gærdej, rørt dej og pisket dej</p> <p>(4x3lekt)</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Opskrift: Boller og kanelnegle - Opskrift: Pizzasnegle med skinke - Opskrift: Regnbue-muffins - Opskrift: Hindbærroulade med hjemmelavet hindbærmarmelade 	<p>Eleverne;</p> <ul style="list-style-type: none"> • skal vide at der findes forskellige dejtyper. • ved hvad en gærdej, rørt dej og pisket dej er, og hvordan den pågældende dej laves. <p>Faglige begreber: Ingredienser, hævemidlerne gær og bagepulver, før- og efterhævning, æltning, piskning</p>
<p>Smag på maden</p> <p>(3x3 lekt)</p>	<p>De fem grundsmage:</p> <p>https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2018/08/L%C3%A6remiddel-2015-%E2%80%93-Smag-til-elev.pdf</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Opskrift: Hjemmelavet burgere (Bag burgerboller, steg bøf og bacon, lav agurkesalat, ketchup og dressing) - Opskrift: Tomatsuppe (tilsmagning) og brød - Opskrift: Kyllingelår med knuste kartofler og dip 	<p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Har kendskab til de fem grundsmage • Kan genkende smagen af de fem grundsmage • Ved, hvordan lugtesansen har indvirken på smagssansen • Kan vurdere, hvor meget de forskellige smage findes i udvalgte madvarer • Kan tilsmage mad ud fra de fem grundsmage <p>Faglige begreber: Sanser, grundsmage, tilsmagning,</p>

Undervisningsplan for madkundskab i 5. kl. 2022/2023

			smage-5-kant, salt, sødt, surt, bittert, umami, konservering
Sundhed (3x3 lekt)	Madpyramiden og kostrådene https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/deofficielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/	- Opskrift: Wokret - Opskrift: Grønsagslasagne - Opskrift: Boller i karry med blomkålsris	Eleverne: <ul style="list-style-type: none"> • Skal opnå viden om madpyramiden og dens opbygning. • Skal opnå kendskab til de 7 officielle kostråd. • Kan anvende sundhedsanbefalingerne i madlavningen. Faglige begreber: Wok, lynstegning, fedt, fiber, kulhydrat, protein
Højtider og traditioner (3x3 lekt)	Jul/Påske Teori/snak om jul/påske og madtraditioner	Julebag og julemad - Opskrift: Vanillekranse, pebernødder, specier og jødekager. Andebryst, brunede og hvide kartofler samt andesovs. Påskebag og påskefrokost - Opskrift:	Eleverne: <ul style="list-style-type: none"> • Har kendskab til traditionerne i madlavningen ift højtider. Faglige begreber: Mørdej, småkager, fedtstof, karamellisering,
Madkultur (3x3 lekt)	Dansk madkultur og det nordiske køkken "Typiske" danske retter Råvarer efter årstid, klima, landskab og bæredygtighed.	- Opskrift: Frikadeller, kartofflen, kål	Eleverne: <ul style="list-style-type: none"> • Skal opnå viden om den danske madkultur, og hvad den bygges på. • Skål opnå viden om den nordiske madkultur, og dens indhold.

Undervisningsplan for madkundskab i 5. kl. 2022/2023

			Faglige begreber: Madkultur, bæredygtighed, årstidsbestemte råvarer

5. klasse er opdelt i to hold. Det ene hold har "Madkundskab" og det andet hold har "Håndværk og design". Efter et halvt år bytter holdene, hvilket betyder at hvert hold ca har 17 x 3 lektioner hver. Forløbene afvikles ikke nødvendigvis i den givne rækkefølge.

Undervisningsplan for madkundskab i 5. kl. 2022/2023

Emne/begreber	Litteratur/Film	Opskrift og materiale	Kompetenceområder og mål
<p>- Intro til faget - Hygiejne</p> <p>- Kend dit køkken</p> <p>(1x3 lekt)</p>	<p>"Hygiejne – vigtigste forudsætning for madlavning" https://www.domesticscience.dk/opskrift/hygiejnevigtigste-forudsætning-for-madlavning/</p> <p>http://gocook.dk/kokkeskolen/vaske-haender</p> <p>http://gocook.dk/kokkeskolen/vride-karklud-oggoere-bordet-rent</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=OE6oVhcXw24</p> <p>http://gocook.dk/kokkeskolen/vaske-op</p> <p>http://gocook.dk/kokkeskolen/maaleskeer</p>	<p>Film fra GoCook om håndvask mm.</p> <p>Film fra YouTube om campylobacter</p> <p>- Opskrift: Fætter Højbens bananmælk med is.</p>	<p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skal vide hvor de kan se, hvor mange opskriften er beregnet til • Skal vide hvor de kan finde ingredienserne i en opskrift • Skal vide hvor de kan læse, hvad de skal gøre • Skal kunne give eksempler på nogle forkortelser, der bruges i opskrifter • Skal kunne læse en opskrift og følge den • Skal opnå kendskab til navnene på forskellige køkkenredskaber, og vide hvad de bruges til. • skal opnå viden om vigtigheden af god hygiejne i et køkken – herunder håndvask, opvask, opridning af karklud og brug af forklæde. <p>Faglige begreber:</p>

Undervisningsplan for madkundskab i 5. kl. 2022/2023

			Fremgangsmåde, ingredienser, forkortelser som fx spsk., tsk, rækkefølge
<p>Dejtyper: gærdej, rørt dej og pisket dej</p> <p>(4x3lekt)</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Opskrift: Boller og kanelnegle - Opskrift: Pizzasnegle med skinke - Opskrift: Regnbue-muffins - Opskrift: Hindbærroulade med hjemmelavet hindbærmarmelade 	<p>Eleverne;</p> <ul style="list-style-type: none"> • skal vide at der findes forskellige dejtyper. • ved hvad en gærdej, rørt dej og pisket dej er, og hvordan den pågældende dej laves. <p>Faglige begreber: Ingredienser, hævemidlerne gær og bagepulver, før- og efterhævning, æltning, piskning</p>
<p>Smag på maden</p> <p>(3x3 lekt)</p>	<p>De fem grundsmage:</p> <p>https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2018/08/L%C3%A6remiddel-2015-%E2%80%93-Smag-til-elev.pdf</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Opskrift: Hjemmelavet burgere (Bag burgerboller, steg bøf og bacon, lav agurkesalat, ketchup og dressing) - Opskrift: Tomatsuppe (tilsmagning) og brød - Opskrift: Kyllingelår med knuste kartofler og dip 	<p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Har kendskab til de fem grundsmage • Kan genkende smagen af de fem grundsmage • Ved, hvordan lugtesansen har indvirken på smagssansen • Kan vurdere, hvor meget de forskellige smage findes i udvalgte madvarer • Kan tilsmage mad ud fra de fem grundsmage <p>Faglige begreber: Sanser, grundsmage, tilsmagning,</p>

Undervisningsplan for madkundskab i 5. kl. 2022/2023

			smage-5-kant, salt, sødt, surt, bittert, umami, konservering
Sundhed (3x3 lekt)	<p>Madpyramiden og kostrådene</p> <p>https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/deofficielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/</p>	<p>- Opskrift: Bolognese med linser</p> <p>- Opskrift: Grønsagslasagne</p> <p>- Opskrift: Falafler med bagte rodfrugter</p>	<p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skal opnå viden om madpyramiden og dens opbygning. • Skal opnå kendskab til de 7 officielle kostråd. • Kan anvende sundhedsanbefalingerne i madlavningen. <p>Faglige begreber: rodfrugter, fedt, fiber, kulhydrat, protein</p>
Højtider og traditioner (3x3 lekt)	<p>Påske</p> <p>Teori/snak om påske og madtraditioner</p> <p>https://gocook.dk/opskrift/marengskyllinger/</p> <p>https://www.oetker.dk/dk-da/opskrifter/r/paaskesmaakager</p>	<p>Påskebag og påskefrokostret</p> <p>- Opskrift: Marengskyllinger (GoCook)</p> <p>- Opskrift: Påskesmåkager</p> <p>- Opskrift: Spinatvafler</p>	<p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Har kendskab til traditionerne i madlavningen ift højtider. <p>Faglige begreber: Småkager, glasur, pyntning</p>
Madkultur (3x3 lekt)	<p>Dansk madkultur og det nordiske køkken</p> <p>"Typiske" danske retter</p> <p>Råvarer efter årstid, klima, landskab og bæredygtighed.</p>	<p>- Opskrift: Frikadeller med kartofler og brun sovs</p> <p>- Opskrift: Nordiske pandekager</p> <p>Opskrift:</p>	<p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skal opnå viden om den danske madkultur, og hvad den bygges på. • Skal opnå viden om den nordiske madkultur, og dens indhold.

Undervisningsplan for madkundskab i 5. kl. 2022/2023

			Faglige begreber: Madkultur, bæredygtighed, årstidsbestemte råvarer
--	--	--	--

5. klasse er opdelt i to hold. Det ene hold har "Madkundskab" og det andet hold har "Håndværk og design". Efter et halvt år bytter holdene, hvilket betyder at hvert hold ca har 17 x 3 lektioner hver. Forløbene afvikles ikke nødvendigvis i den givne rækkefølge.