

Årsplan Madværksted 4.-6.klasse skoleåret 2021-2022. Kassebølle Friskole. Lærere Tippe Andersen og Peter Spangtoft Marxen

Årsplanen er kun vejledende. Der kan komme ændringer.

Tidspunkt	Indhold	Hvad lærer vi?
Uge 33. Onsdag den 18.september	Havevandring, smag på haven	Lærer haven at kende, planterne og smagene.
uge 34	Kultur og kartoffel	Praktiske køkkenfærdigheder, hygiejne, bål. Menu: Kartoffelchips og grønsagsspyd
uge 35	Kultur og kartoffel	Dansk madkultur, biologi om kartoflen, natskyggefamilien, kartoflens historie, sådan rengør man kartofler,
uge 36	Kultur og kartoffel	3 retters kartoffelmenu (røsti med tomat salsa, saltbagte kartofler med hjemmekærnet smør og krydderurter, dessert?
uge 37	Sydamerika: de tre søstre (majs, squash, bønne)	Indianerhistorier, gode plantevenner, sydamerikanske krydderier
uge 38	Vikingemad emneugen	slagte høns og tilbereder suppe med brændenælder
uge 39	Rodfrugtedag	Råkost, smage forskellige rodfrugter. Knoldselleri.
uge 40	Svampetur (måske Skovsgaard)	Lærer forskellige typer svampe. Bruschetta.
uge 41	Æbledag (Lollesgaard)	Forskellige sorter, smag og konsistenser. Æbler til most og spisning.
uge 43	Halloween/allehelgen	Kandiserede æbler, græskar, roelygter, historien

Uge 13 onsdag den 30.marts	Forspiring, lægge kartofler	Planteformering, vækst osv.
uge 14 6.april	Udflugt: strandtur	Høste tang, muslinger, krabber
uge 16 20.april	Så ude: spinat, blomster. Klargøring af have. Jordforbedring.	Planteviden + bage knækbrød til næste uge.

Uge 18 4.maj	Sanketur - vilde urter.	Tilberedning. Pesto, salat.
Uge 20 18.maj	Hornfisketur til Rudkøbing. Alternativ at vi får torsk af Niklas' far.	Partering, hornfiskenes vandring, alternativt lære om torsken.
Uge 21 25.maj	Sydamerika - quinoa, amaranth, spise insekter	Bæredygtighed, planteprotein
Uge 22 1.juni	Mikromad og salat	Spire. Næring.
Uge 23 8.juni	Bier og honning	Besøg i skolens bigård. Smage honningen. Steg en bi.
Uge 24 15.juni	Mad på festival	
uge 25 22.juni	Høste mikromad, quiz, evaluering	