

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. 2 lektioner i almindelige uger og 2 emneuger à 6 lektioner om dagen, det giver 22,5 klokketimer om ugen.

Fælles mål:

[https://emu.dk/sites/default/files/2020-10/GSK\\_F%C3%A6llesM%C3%A5l\\_Madkundskab.pdf](https://emu.dk/sites/default/files/2020-10/GSK_F%C3%A6llesM%C3%A5l_Madkundskab.pdf)

K: Kompetenceområde

F: Færdigheds- og vidensområde

Mål: Færdigheds- og vidensmål

Tidspunkt	Indhold	Hvad lærer vi?	Fælles mål
Uge 33	Havevandring, smag på haven, havete	Lærer haven at kende, planterne og smagene.	<b>K:</b> Madlavning <b>F:</b> Smag og tilsmagning + Madens æstetik <b>Mål:</b> Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma. <b>Mål:</b> Eleven har viden om sanselighed.
uge 34	Kultur og kartoffel	Praktiske køkkenfærdigheder, hygiejne, bål. Menu: Kartoffelchips og grønsagsspyd	<b>K:</b> Mad og sundhed <b>F:</b> Hygiejne <b>Mål:</b> Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning. <b>K:</b> Madlavning <b>F:</b> Grundmetoder og madteknik <b>Mål:</b> Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker
uge 35	Kultur og kartoffel	Dansk madkultur, biologi om kartofflen, natskyggefamilien, kartofflens historie, sådan rengør man kartofler	<b>K:</b> Fødevarerbevidsthed <b>F:</b> Kvalitetsforståelse og madforbrug <b>Mål:</b> Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet <b>F:</b> Råvarekendskab <b>Mål:</b> Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse <b>F:</b> Bæredygtighed og miljø <b>Mål:</b> Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen.
uge	Kultur og kartoffel	3 retters kartoffelmenu (røsti	<b>K:</b> Madlavning

36		med tomatsalsa, saltbagte kartofler med hjemmekærnet smør og krydderurter, dessert?	<p><b>F:</b> Smag og tilsmagning</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan tilsmage og krydre maden</p> <p><b>F:</b> Madlavningens fysik og kemi</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer.</p> <p><b>F:</b> Madens æstetik</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan fortolke sans- og madoplevelser</p>
uge 37	Sydamerika: de tre søstre (majs, squash, bønne)	Indianerhistorier, gode plantevenner, sydamerikanske krydderier	<p><b>K:</b> Fødevarerbevidsthed</p> <p><b>F:</b> Bæredygtighed og miljø</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen. Kultur, smage, biologi</p> <p><b>K:</b> Måltid og kultur</p> <p><b>F:</b> Eleven har viden om mad- og måltidskulturer.</p>
uge 38	<b>Vikinge emneugen 30 lektioner.</b> Her kan der også vælges håndværk/design.	Fladbrød, karry-suppe og tilbereder suppe med brændenælder over bål.	<p><b>K:</b> Fødevarerbevidsthed</p> <p><b>F:</b> Bæredygtighed og miljø</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen.</p> <p><b>K:</b> Måltid og madkultur</p> <p><b>F:</b> Måltidskultur</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer.</p>
uge 39	Rodfrugtedag	Råkost, smage forskellige rodfrugter. Knoldselleri.	<p><b>K:</b> Fødevarerenskab</p> <p><b>F:</b> Råvarekendskab</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse</p>
uge 40	Svampetur (måske Skovsgaard)	Lærer forskellige typer svampe. Bruschetta.	<p><b>K:</b> Fødevarerenskab</p> <p><b>F:</b> Råvarekendskab</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse.</p> <p><b>K:</b> Madlavning</p> <p><b>F:</b> Smag og tilsmagning</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma</p>
uge 41	Æbledag (Lollesgaard) Besøg ved frugtplantage.	Forskellige sorter, smag og konsistenser. Æbler til most og spisning.	<p><b>K:</b> Fødevarerbevidsthed</p> <p><b>F:</b> Kvalitetsforståelse og madforbrug</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om</p>

			kvalitetskriterier for fødevarer <b>K:</b> Madlavning <b>F:</b> Madens æstetik <b>Mål:</b> Eleven kan fortolke sans- og madoplevelser
uge 43	Halloween/allehelgen	Kandiserede æbler, græskar, roelygter, historien	<b>K:</b> Måltid og kultur <b>F:</b> Måltidskultur <b>Mål:</b> Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.

Uge 13	Forspiring, lægge kartofler	Planteformering, vækst osv.	<b>K:</b> Fødevarerbevidsthed <b>F:</b> Bæredygtighed og miljø <b>Mål:</b> Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen.
uge 14 6.april	Udflugt: strandtur	Høste tang, muslinger, krabber	<b>K:</b> Fødevarerbevidsthed <b>F:</b> Kvalitetsforståelse og madforbrug <b>Mål:</b> Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer <b>F:</b> Bæredygtighed og miljø <b>Mål:</b> Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed. <b>K:</b> Madlavning <b>F:</b> Madens æstetik <b>Mål:</b> Eleven kan fortolke sans- og madoplevelser
uge 16 20.april	Så ude: spinat, blomster. Klargøring af have. Jordforbedring.	Planteviden + bage knækbrød til næste uge.	<b>K:</b> Fødevarerbevidsthed <b>F:</b> Bæredygtighed og miljø <b>Mål:</b> Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen. <b>K:</b> Madlavning <b>F:</b> Madlavningens mål og struktur <b>Mål:</b> Eleven kan lave mad efter en opskrift
Uge 18 4.maj	Sanketur - vilde urter.	Tilberedning. Pesto, salat.	<b>K:</b> Madlavning <b>F:</b> Madlavningens mål og struktur <b>Mål:</b> Eleven kan lave mad efter en opskrift <b>F:</b> Grundmetoder og

			<p>teknikker</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.</p> <p><b>F:</b> Smag og tilsmagning</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma</p>
<p>Uge 20 18.maj</p>	<p>Hornfisketur til Rudkøbing. Alternativt at vi får torsk af Niklas' far. Nicklas far er professionel fisker</p>	<p>Partering, hornfiskenes vandring, alternativt lære om torsken.</p>	<p><b>K:</b> Madlavning</p> <p><b>F:</b> Grundmetoder og madteknik</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning</p> <p><b>K:</b> Mad og sundhed</p> <p><b>F:</b> Hygiejne</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper</p> <p><b>K:</b> Fødevarebevidsthed</p> <p><b>F:</b> Bæredygtighed og miljø</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed</p>
<p>Uge 21 25.maj</p>	<p>Sydamerika - quinoa, amaranth, spise insekter</p>	<p>Bæredygtighed, planteprotein</p>	<p><b>K:</b> Fødevarebevidsthed</p> <p><b>F:</b> Bæredygtighed og miljø</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed</p> <p><b>K:</b> Mad og sundhed</p> <p><b>F:</b> Ernæring og energibehov</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov</p>
<p>Uge 22 1.juni</p>	<p>Mikromad og salat. Lære om sundhed og undersøge varen.</p>	<p>Spire. Næring.</p>	<p><b>K:</b> Mad og sundhed</p> <p><b>F:</b> Ernæring og energibehov</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov</p>
<p>Uge 23 8.juni</p>	<p>Bier og honning</p>	<p>Besøg i skolens bigård. Smage honningen. Steg en bi.</p>	<p><b>K:</b> Fødevarebevidsthed</p> <p><b>F:</b> Råvarekendskab</p> <p><b>Mål:</b> Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse</p> <p><b>F:</b> Bæredygtighed og miljø</p> <p><b>Mål:</b> Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen</p> <p><b>K:</b> Madlavning</p>

			<p><b>F:</b> Smag og tilsmagning  <b>Mål:</b> Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.</p>
<p>Uge 24 15.juni</p>	<p><b>Emneuge Mad på festival</b>  <b>30 lektioner</b>  Ugen slutter af med at maden skal sælges og præsenteres til festivalen.</p> <p>Denne uge er på tværs af de andre klassetrin.</p>	<p>Andre lærere og gæstelærer Kristian, der er kok.</p>	<p><b>K:</b> Fødevarerbevidsthed  <b>F:</b> Fødevarerdeklarationer og fødevarermærkninger  <b>Mål:</b> Eleven kan aflæse fødevarerdeklarationer og fødevarermærkninger.  <b>K:</b> Mad og sundhed  <b>F:</b> Sundhedsbevidsthed  <b>Mål:</b> Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning  <b>F:</b> Hygiejne  <b>Mål:</b> Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning.  <b>K:</b> Madlavning  <b>F:</b> Madlavningens mål og struktur  <b>Mål:</b> Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.  <b>F:</b> Smag og tilsmagning  <b>Mål:</b> Eleven kan tilsmage og krydre maden.  <b>F:</b> Madens æstetik  <b>Mål:</b> Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk  <b>K:</b> Måltid og madkultur  <b>F:</b> Måltidets komposition  <b>Mål:</b> Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger.</p>
<p>uge 25 22.juni</p>	<p>Høste mikromad, quiz, evaluering</p>		<p><b>K:</b> Fødevarerbevidsthed  <b>F:</b> Bæredygtighed og miljø  <b>Mål:</b> Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen</p>