

Mad - Grøn Skole - Udekøkken/Madværksted.

Med Peter og Anne-Dorte

Materiale: Vores teoriebog er Madkundskab - en teoribog. Helle Brønnum Carlsen.

Steder og redskaber: udendørs køkkenoråder, båludstyr, køkkenredskaber, pizzaovne og haverdskaber (betalt af friluftsrådet). Indendørs køkken med redskaber i hovedbygning og undervisningslokaler til teori.

Hold 1 (11)

Vita, Thelma, Valdemar, Søren, Cornelius, Tristan, Benjamin L, Julie, Bjørn, Bertil, Zofia, Rosa, Carl, Mathias, Benjamin,

Hold 2 (11)

Ida, Johan, Hannibal, Noam, Emil R, Bastian, Aya, Jeneba, Elin, Halfdan, Emill, Loui, Anton, Halfdan, Leonidas, Buster

Onsdage fra kl. 13.05 til 14.40

Vi er to lærere og en støtte. Dette giver mulighed for at dele det i 3 små hold, hvis nødvendigt.

Dato:

10. august

Hold 1 - PM pizzabagning, tale om dej, durum og tipo 00 mel, prøve skolens pizza ovne.

Hold 2 - AB Hygiejne. Smuk håndhygiejne. Mindmap på asfalten omhandlende det eleverne ved om hygiejne. Forsøg med glitter. bakteriespredning.

Vi går ind og tjekker op på hygiejnestandarden i skolens køleskabe og vi øver i hygiejne i et køkken

17.

Hold 1 - AB

Hygiejne. Smuk håndhygiejne. Mindmap på asfalten omhandlende det eleverne ved om hygiejne. Forsøg med glitter. bakteriespredning.

Vi går ind og tjekker op på hygiejnestandarden i skolens køleskabe og vi øver i hygiejne i et køkken

Hold 2 - PM Honning, kort intro om bierne årshjul, teori om honning, høst af honning, åbne honning celler, slynge honning, tegne etiketter. (Hvis der er mulighed, så laver det andet hold pandekager, så vi kan spise pandekager og honning.

24.

Hold 1 - PM besøge bigård, teori om honning, gennngemgan af bierens årshjul.

Opsummering af teori om dej og hævning.

Hold 2 - AB

Jagten på lokal mad. Hvad kan vi finde i vores lokalområde og hvad kan det bruges til?
Rødder, gulerødder vi skal lave Gulerods Bacon, kan vi finde Umami Smagen?

31.

Hold 1 - AB

Jagten på lokal mad. Hvad kan vi finde i vores lokalområde og hvad kan det bruges til?
Rødder, gulerødder vi skal lave Gulerods Bacon, kan vi finde Umami Smagen?

Hold 2 - PM køkkenhaven, teori om grøntsager og hvordan plejer man køkkenhaven, på jagt efter den grimmeste grøntsag: kartoffler, sellerien.

7. september

Hold 1 - PM PM pizza bagning, kun små smagsprøver, teori om ceralier, tale om dej, durum og tipo 00 mel, prøve skolens pizza ovne. Teori om hævning.

Hold 2 - AB

Æblerov. Besøg lokal æbleplantage og pluk æbler.
hvordan opbevares æbler bedst?

21.

Hold 1 - AB

Æblerov. Besøg lokal æbleplantage og pluk æbler.
hvordan opbevares æbler bedst?

Hold 2 - PM Den sidste kartoffel og selleri høst og klargøring af køkkenhaven. Teori om grøntsager og årshjul i køkkenhaven. Aftale med landmand om tang eller hestemøg, der skal køres på.

28.

Hold 1 - PM - Teori forløb, gennemgang af ernæring og fordøjelsen. Hold 2 - AB

Æblerne skal bruges til at lave Rå æblekage med.

er vi heldige er der nødder til crunch og så skal der fløde til
Opsummering, hvis der mangler teori fra de andre forløb.

12. oktober

Hold 1 - AB

Æblerne skal bruges til at lave Rå æblekage med.

er vi heldige er der nødder til crunch og så skal der fløde til

Hold 2 - PM Teori forløb, gennemgang af ernæring og fordøjelsen. Opsummering, hvis der mangler teori fra de andre forløb.