

Måned	Klasse trin	Valg af	Forløb	Antal lektioner	Materialer (bøger el. hæfter)	Film	Opskrifter	Gode råd	Lærings mål	Kompetenceområder og -mål	Områder	Færdigheds- og vidensmål	Faser	
Januar	4./5./6./7.	Ja	Råvaregrupper	<b>Krydderier og krydderurter</b>										
				Teorilektioner: 1-2	<b>GoCook til Verdens Ende</b> Bag om krydderierne s.6 Hvad bruger man krydderier til? s.6 Om koriander s.21 Hvad spiser vi i Danmark s.29	<a href="#">Krydderurter, skylle</a> <a href="#">Krydderurter, hakke</a>			Eleven kan fortælle om krydderier og krydderurter.	<b>Fødevarebevidsthed</b> - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekendskab	Eleven kan redegøre for almindelige råvares smag og anvendelse.	1	
				Praksislektioner: 2-4		<a href="#">Blomkål med rejer og dild</a> <a href="#">Gulerodstænger med dip</a>	Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner.					Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse.		
	<b>Fedtstoffer</b>													
	4./5./6./7.	Ja		Ja	Teorilektioner: 1-2	<b>GoCook-100 % din ret - bogen til madkundskab</b> Fedt s.16 Fedtstoffer s.96 Hvad er fedtstoffer? s.97  Synligt og skjult fedt s.98 Hvordan opbevarer du fedtstoffer? s.98 Fedtstoffer giver smag og konsistens s.99 Hvordan bruger du fedtstofferne? s.99			For at give eleverne en god forståelse for fedtstoffer, er det en god idé at vise dem forskellige eksempler på dette.	Eleven har lært om fedtstoffer.	<b>Fødevarebevidsthed</b> - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekendskab	Eleven kan tage hensyn til råvares fysiske-kemiske egenskaber.	2
					Praksislektioner: 2-4		<a href="#">Baconsandwich</a> <a href="#">Leverpostej med bacon og timian</a>	Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner.					Eleven har viden om råvaregrupperes fysiske-kemiske egenskaber.	
<b>Kulhydrater</b>														
		Ja												

4./5./6./7.		Teorilektioner: 1-2	<b>GoCook 100 % din ret - bogen til madkundskab</b>  Fødevarer indeholder energi s.14 Kulhydrat s.15 <b>GoCook-Madpakke makeover</b> Candyland - Fuckr med din hjerne s.18  Hvorfor er vi så vilde med sukker? s.18  Sukker i kroppen s.20	<a href="#">Gorm og Mikkel i hamsterhjulet. Hvem skal løbe længst?</a>  <a href="#">Hulemænd på jagt efter søde sager</a> <a href="#">Se hvor hurtigt sukkeret kommer ud i Mikkels blod</a>		Se vidoerne i klassen og tal om hvilken påvirkning sukker har.  Eleven kan forklare om kulhydrater.  Eleven kan forklare om sukkers påvirkning i kroppen.	<b>Fødevarerbevidsthed</b> - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	<b>Råvarekundskab</b>	Eleven kan redegøre for almindelige råvares smag og anvendelse.  Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse.	1	
		Praksislektioner:				Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner.					
<b>Mælkeprodukter</b>											
4./5./6./7.	Ja	Teorilektioner: 2-4	<b>GoCook 100 % din ret - bogen til madkundskab</b>  Hvor kommer mælken fra? s. 58 Hvad bruger vi mælken til? s. 59 Hvordan laver man ost? s.60  Hvordan opbevarer du mælkeprodukter? s.60 Hvordan smager mælkeprodukter? s. 61 Hvad bruger du mælkeprodukter til? s. 61	<a href="#">Sovs-opbagt</a>  <a href="#">Mornaysovs</a>		Tjek holdbarheden på mejeriprodukterne. Introducer eleverne til begreberne "bedst før" og "sidste anvendelses dato".	Eleven har lært om mælkeprodukter, og hvordan de produceres.	<b>Fødevarerbevidsthed</b> - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	<b>Kvalitetsforståelse og madforbrug</b>	Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet.  Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer.	1
		Praksislektioner: 1-2		<a href="#">Thousand-island dressing</a> <a href="#">Islandsk skyr isbjerg</a> <a href="#">Mornaysovs</a> <a href="#">Koldskål</a>		Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt		<b>Madlavning</b> - Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.	<b>Madlavningens mål og struktur</b>	Eleven kan lave mad efter en opskrift.  Eleven har viden om køkkenredskaber,	1

					deles i 8 små portioner.			arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.	
--	--	--	--	--	--------------------------	--	--	---	--