

Måned	Klasse trin	Valg ag	Forløb	Antal lektioner	Materialer (bøger el. hæfter)	Film	Opskrifter	Gode råd	Læring smål	Kompetence områder og - mål	Områ der	Færdigh eds- og vidensm ål	Fas er	
November	4./5./6. /7.	Nej	Sensorik i køkkenet	Grundsmage og sanser										
				Teorilektioner: 1-2	GoCook 100 % din ret - bogen til madkundskab Grundsmage og sanser s.18 Hvad smager maden egentlig af? s.19 De 5 grundsmage s.19 Smag din mad til s.20 Den stærke smag s.21 Men hvad med de andre sanser s.22-23	Mikkel finder grundsmage på markedet Mikkel smager på den stærke manzano chili			Dette forløb kan bruges til en enkelt undervisningsgang, hvor eleverne skal læse undervisningsmateriale, og hvor de skal se tilhørende videoer. Forløbet kan også kobles på de andre forløb i denne måned. Alternativt kan eleverne sammensætte deres eget måltid ud fra de fem grundsmage og med fokus på sanserne. Opdel eleverne i grupper og giv hver gruppe en sans og de fem grundsmage.	Eleven har lært om de fem grundsmage. Eleven kan forklare hvordan maden smager	Fødevarebevidsthed - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekundskab	Eleven kan redegøre for almindelige råvares smag og anvendelse.	1
				Praksislektioner: 1-2				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 råvaregrupper smag og anvendelse.	
				Krydderier										
	4./5./6. /7.	Ja		Teorilektioner: 2-4	GoCook-Til verdens ende Bag om krydderierne s.6 Hvorfor smager noget stærkt? s.9 Film 5: Mikkel smager på chili og friske nelliker s.9	Mikkel finder grundsmage på markedet Krydderier, svitse Mikkel smager på chili og friske nelliker		Forløbet består af meget læsestof, derfor er der links, som passer til teksterne.	Eleven har lært om krydderier fra forskellige lande. Eleven kan	Fødevarebevidsthed - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekundskab	Eleven kan redegøre for almindelige råvares smag og anvendelse.	1	
									Eleven har viden om					

		<p>Skema 2: Krydderier der brænder i munden s.9</p> <p>Om karrypasta s.10</p> <p>Om peber s.11</p> <p>Om ingefær s.13</p> <p>Thailandsk green curry s.16</p> <p>Om kanel s.17</p> <p>Om neliker s.18</p> <p>Om chili s.20</p> <p>Om koriander s.21</p>	<p>Mikkel smager på den stærke Manzano-chili</p> <p>Mikkel finder citrongræs og ingefær til karrypasta</p> <p>Mikkel på jagt efter peber</p> <p>Ingefær, skrælle</p> <p>Mikkel er på jagt efter nelliker og kanel</p> <p>Chili, skære og vurdere styrke</p>		<p>Giv eleverne mulighed for at smage på forskellige krydderier, og lav eventuelt en sensorisk øvelse med dem. Sæt 3-5 krydderier op, få dem til at dufte og smage på dem. Få eleverne til at sætte ord på duft og smag.</p>	<p>forklare hvordan de forskellige krydderier smager og dufter.</p>			<p>råvaregrupper smag og anvendelse.</p>		
		Praksislektioner: 2-4		<p>Sød chilisovs</p> <p>Bagte kikærter</p> <p>Chili con carne</p> <p>Boller i karry med ærter og ris</p>	<p>Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner.</p>			<p>Madlavning - Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.</p>	<p>Smag og tilsmagning</p>	<p>Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.</p> <p>Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.</p>	<p>1</p>
		Græskar									
4./5./6./7.	Nej	<p>Teorilektioner: 4-6</p> <p>GoCook i Græskar</p> <p>Geniale græskar s.4-5</p> <p>Græskar-Challenge s.7</p> <p>Hvor kommer græskarret fra? s.8</p> <p>Giga Græskar-Geni s.8</p> <p>Græskarsorter s.9</p> <p>Hokkaido-Græskarret s.10</p> <p>Sådan opbevarer du græskar s.11</p> <p>Hvad er der i græskarret? s.11</p> <p>Hvad kan du lave med græskar? s.12</p> <p>Køkken-tricks i kokkeskolen s.13</p>	<p>Halloweenfilmen</p> <p>Græskarchallenge</p> <p>Sissel og Laurits dyrker græskar</p> <p>Græskar, skrabe frø ud af</p> <p>Bagt græskar med kødsovs</p> <p>Gorm og Micki laver gebiskager til halloween</p>		<p>Dette forløb handler om græskar og halloween.</p> <p>Forløbet indeholder opskrifter med græskar og halloweenopskrifter.</p>	<p>Eleven har lært om græskar, og hvordan de bliver dyrket.</p> <p>Eleven kan fortælle om forskellige græskarsorter.</p>	<p>Fødevarerbevidsthed - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed</p>	<p>Kvalitetsforståelse og madforbrug</p>	<p>Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet.</p>	<p>1</p>	
							<p>Madlavning - Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.</p>	<p>Smag og tilsmagning</p>	<p>Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.</p> <p>Eleven har viden om</p>	<p>1</p>	

		Praksislektioner: 4-6			Risotto med græskar Spicy græskarsuppe Græskarboller Græskartærte Halloweenkage Hjernemuffins Kakaoslim Zombie-fingre Øjen-trøfler	Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner.					grundsmage, konsistens og aroma.	
--	--	-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------	--