

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	
April	4./5./6./7.	Nej	Mad fra andre lande	Verdensmad										
				Teorilektioner: 2-4	GoCook-Til verdens ende Indien s.10-12 Thailand s.13-15 Tanzania s.17-19 Mexico s.20-23 Ungarn s.24-25 Tyrkiet s.26 Danmark - madkultur s.28-31	Tag med Mikkel til Indien Tag med Mikkel til Thailand Tag med Mikkel til Tanzania Tag med Mikkel til Mexico		Se de små film med eleverne . For at se flere film gå ind på: Verdens mad	Eleven har lært om mad fra hele verden. Eleven kan fortælle om madkultur er i forskellige lande.	Måltid og madkultur - Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.	Måltidskultur	Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.	1	
Praksislektioner: 4-6		Indisk naanbrød Thailandsk green-curry Mexicanske tacos Ungarsk gullaschsuppe Nicoles tyrkiske-frikadeller Danske forårsruller	Opskrift er 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 mad- og måltidskultur er.									
				Fastfood										
	4./5./6./7.	Ja		Teorilektioner: 4-6	GoCook-100 % din fastfood Hvad er fastfood? s.3 Vild med fastfood? s.4 Fastfood historie s.4 Hvor meget fastfood spiser vi? s.5 Hvordan spiser vi fastfood? s.5 Hvad mon maden gemmer på? s.6-7				Eleven har lært om fastfood, og hvad maden kan indeholde. Eleven kan fortælle om fedt, sukker og salt, og hvordan kroppen	Måltid og madkultur - Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.	Måltidskultur	Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.	Eleven har viden om mad- og måltidskultur er.	1

					arbejder med det.						
		Hvor meget fedt, sukker og salt har kroppen brug for? s.8 Lidt burger-historie s.9 Du bruger dine sanser, når du spiser s.10 Er der retter eller fødevarer, du ikke kan lide? s.11 Mad med numre s.12 Opskrifter d.13-15									
	Praksislektioner: 4-6			Burgerboller Klassisk burger Hotdogs Cup-noodles deluxe Pizza med oksekød	Opskrift er der er linket til svarer til normale portioner . En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner .			Fødevarerbevidsthed - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekendskab	Eleven kan redegøre for almindelige råvares smag og anvendelse. Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse.	1
Nordisk											
4./5./6./7.	Nej	Teorilektioner: 2-4	GoCook-Livretter med kartofler Kartoflens smag og tilberedning s.11 Kartoflen i måltidet s.12 GoCook-Danske rødder og grove knolde Rodfrugter er grøntsager s.2 Stegte, bagte og kogte rodfrugter s.5-6 GoCook-Det store æbleshow Danske æbler i sæson s.2-3 Spise æbler og madæbler s.4		Brug opskrifterne som inspirations, og giv eleverne mulighed for at skabe deres egen nordiske ret.	Eleven har lært om de tre nordiske fødevarer. Eleven kan lave et måltid, der er inspireret af det nordiske køkken.		Måltid & Madkultur - Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.	Måltidets komposition	Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger. Eleven har viden om måltidsanledninger.	2
	Praksislektioner: 2-4		Kogte kartofler med drys Røsti med rodfrugter Æblekage	Opskrift er der er linket til svarer til normale portioner . En opskrift			Fødevarerbevidsthed - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekendskab	Eleven kan redegøre for almindelige råvares smag og anvendelse. Eleven har viden om råvaregrupper	1	

					til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner .				rs smag og anvendelse.	
4./5./6./7.	Ja	Bælgfrugter								
Teorilektioner: 2-4	<p>GoCook-Klima-Cool i køkkenet</p> <p>Hvad er bælg-frugter? s.10-11</p> <p>Sådan gør du bælg-frugter klar til brug s.12-13</p> <p>Bælg-frugter - Den gode kammerat i maden s.14-15</p> <p>Mikkel på jagt efter bælgfrugter i Europa s.28</p> <p>Bælg-frugter i andre lande s.29</p> <p>England-bønner til morgenmad s.30</p> <p>Frankrig-linser til frokost s.31</p> <p>Hvorfor er puy-linser så særlige? s.31-32</p> <p>Italien-bønner til aftensmad s.33</p> <p>Undgå madspild s.34-35</p>	<p>Hvad er bælgfrugter?</p> <p>Sådan giver du bælgfrugter smag?</p> <p>Mikkels rejse efter bælgfrugter?</p> <p>Hvilke teknikker kan du bruge til bælgfrugter?</p>		Tal med eleverne om fødevarer transport med fokus på bælg-frugter.	Eleven kan fortælle om forskellige bælg-frugter.	<p>Fødevarebevidsthed - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed</p>	Bæredygtighed og miljø	Eleven kan analysere fødevarer gruppers vej fra jord til bord og til jord igen.	1	
								Eleven har viden om fødevarer gruppers bæredygtighed.		
Praksislektioner: 2-4			<p>Chokoladecake med sortebønner</p> <p>3x hummus</p> <p>Dahl indisk linsesuppe</p>	Opskriften er der er linket til svarer til normale portioner . En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner .			Bæredygtighed og miljø	Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering.	2	
								Eleven har viden om betydningen af madhåndtering af bæredygtighed og miljø.		