

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
December	4./5./6./7.	Nej	Bagværk & Julebag	Bagværk									
				Teorilektioner: 2-4	GoCook 100 % din ret - bogen til madkundskab Brød s.51 Kage s.52	Bagværk, slå brød og boller op Bagværk, vurder om det er gennembagt Dej, langtidshævet Dej, ælte Gærdej Mørdej Pisket dej, æggesnaps Pisket dej, sigte mel Kage, vurder om den er bagt		Dette forløb indeholder primært små film, det er derfor en god idé at sætte dem på i klassen. Derved får eleverne en fælles forståelse for emnet.	Eleven kan vurdere om et brød er gennembagt. Eleven kan fortælle om forskellen på en gærdej og en mørdej.	Madlavning - Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.	Grundmetoder og madteknik	Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning.	2
	Praksislektioner: 4-6			Rugsurdej Rugbrød med sudej Bananchokolade muffins Æbleboller Marmorkage Nemt rugbrød Luftige boller	Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner.		Madlavningens fysik og kemi	Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer.	1				
	Meltyper												
4./5./6./7.	Nej		Teorilektioner: 2-4	GoCook 100 % din ret - bogen til madkundskab Hvad er korn? s.49 Gryn s.49 Mel s.50 Brød s.51 Kage s.52	Jan fortæller om korn- dyrkning Marie-Louise fortæller om korn og perler Bagværk slå brød og boller op			Eleverne kan fortælle om meltyper. Eleverne har lært hvad mel kan bruges til.	Madlavning - Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.	Grundmetoder og madteknik	Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning.	2	

		<p>Sådan opbevarer du fødevarer med korn s-53</p> <p>Hvordan spiser du korn? s.53</p> <p>GoCook-Økologi eller hvad?</p> <p>Kornets vej fra jord til bord s.15-16</p>						og teknikker i madlavning.	
		Praksislektioner: 2-4		<p>Sigtebrød</p> <p>Grovflutes</p> <p>Fødselsdagsbolle</p> <p>er</p>	Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner.				
4./5./6./7.	Ja	Æg							
		<p>Teorilektioner: 2-4</p> <p>GoCook 100 % din ret - bogen til madkundskab</p> <p>Æg s.81</p> <p>Hvad er æg? s.82</p> <p>Æg og hygiejne s.83</p> <p>Forskellige typer af æg s.83</p> <p>Hvordan opbevarer du æg? s.83</p> <p>Hvad smager ægget af? s.84</p> <p>Hvad bruger du ægget til? s.84-85</p>	<p>Æg, dele i hvide og blomme</p> <p>Æg, slå det ud af skallen</p> <p>Æg, slå ud på tre måder</p> <p>Æg, vurder om det er friskt</p> <p>Æg, koge</p> <p>Æg, spejlæg</p> <p>Gorm laver kartoffelæggekage</p>		<p>Tjek holdbarheden og tal med eleverne om bedst før, og hvordan man skal forstå det.</p> <p>Eleverne kan fortælle om forskellige typer æg.</p> <p>Eleverne har lært om hygiejne og opbevaring af æg.</p>	<p>Madlavning - Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.</p>	<p>Madlavningens mål og struktur</p>	<p>Eleven kan lave mad efter en opskrift.</p> <p>Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.</p>	1
		Praksislektioner: 2-4		<p>Bagte æg</p> <p>Spejlæg</p> <p>Æggekage</p>	Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor				

					godt deles i 8 små portioner.				
4./5./6./7.	Nej	Julebag							
Teorilektioner: 2-4	GoCook i julen				Brug tiden i køkkenet, og giv eleverne mulighed for at udfolde deres kokkeevner indenfor julebag	Eleven kan fortælle om traditionelle julekager. Eleven kan bage forskellige julekager.	Måltid og madkultur - Eleven kan fortolke måltider ud fra formål med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.	Måltidets komposition	Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger.
		Pebernødder s.2 Vaniljekranse s.5	Vaniljekranse, rulle						Eleven har viden om måltidsanledninger.
Praksislektioner: 4-6		1 grunddej - 3 småkager Æbleskiver s.16 Æblegløgg s.19 Luciaboller s.20	Æbleskiver, bage	Luciaboller, rulle	Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner.				2
				1 grunddej-3 småkager Luciaboller Æbleskiver Vaniljekranse Risalamande Risengrød Rensdyrs-kokostoppe Konfektpakker Ingefærsmåkage Julesmåkager Juleboller med risengrød Solbær-gløgg Julecupcakes Julenødder					