

Måned	Klasse trin	Valg ag	Forløb	Antal lektioner	Materialer (bøger el. hæfter)	Film	Opskrifter	Gode råd	Læring smål	Kompetence områder og - mål	Områ der	Færdigheds- og vidensmål	Fas er	
Juni	4./5./6. /7.	Ja	Sommerafslutning	Hvad er et festmåltid?										
				Teorilektioner: 2-4	Sommerafslutning Hvad er et festmåltid? s.1	Den afrikanske familie laver mad og spiser sammen Se messalina bage tortillas til retten quesadillas Mikkel besøger byens kok i Prag Mikkel besøger byens kok på Pampassen i Argentina Mikkel besøger Gorm i København		Denne del af forløbet er for at give eleverne inspiration til, hvordan de kan skabe det perfekte festmåltid. Tal med eleverne om festmåltider, og hvad et festmåltid er for dem.	Eleven har lært om måltider ved særlige anledninger.	Mad & Sundhed - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.	Sundhedsbevidsthed	Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning. Eleven har viden om sundmad og madlavning.	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.		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			
	Opskrifter og indkøbslister													
4./5./6. /7.	Ja			Teorilektioner: 2-4	GoCook 100 % din ret - bogen til madkundskab Opskrifter, forkortelser og måleenheder s.9-10 Sommerafslutning Opskrifter og indkøbslister s. 1-4 Opskrifter s. 4-5 Gode råd s. 6-7	Måleskeer GoCook TV, Juniorkokke GoCook, Leksikon		Brug materialer og film som guideline eller inspiration. Husk at print opskrifterne, lav det gerne til et opskrifthæfte.	Eleven kan arbejde ud fra en opskrift. Eleven har lært at udarbejde en indkøbsliste. Eleven kan arbejde selvstændigt med en opskrift, og kan sætte sit eget præg på retten.	Fødevarerevidst hed - Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekendskab Madvaredeklarationer og fødevarermærkninger	Eleven kan redegøre for almindelige råvares smag og anvendelse. Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse. Eleven har viden om næringsdeklarationer og tilsætningsstoffer.	1 2	

			Praksislektioner: 2-6			Sorbet med citron Bæris med yoghurt Jordbærsorbet Yoghurtis med solbær Vandmelonis Snobrød med skinke og ost Bagte blå-æbler	<p>Det kan anbefales at samles om et bål, hvis man har faciliteterne til det. Det skaber et andet nærvær, og er en god social aktivitet for eleverne. Derfor er der linket til to gode opskrifter, man kan lave over bål.</p>				
--	--	--	-----------------------	--	--	--	---	--	--	--	--