

Måned	Klassetrin	Valgafgang	Forløb	Antal lektioner	Materialer (bøger el. hæfter)	Film	Opskrifter	Gode råd	Læringsmål	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
						Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning.							
	Praksisektioner: 4-6				Rugsurdej Rugbrød med sudej Bananchokolademuffins 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			
				Eleven har viden om madlavningsgrundlæggende fysik og kemi.									
4./5./6./7.	Nej		Bagværk & Julebag	Meltyper									
				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 Sådan opbevarer du fødevarer med korn s-53 Hvordan spiser du korn? s.53	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
	GoCook-Økologi eller hvad? Kornets vej fra jord til bord s.15-16					Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning.							

			Praksis slektioner: 2-4			Sigtebrød Grovlutes Fødselsdagsboller	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									
		Teorilektioner: 2-4	GoCook 100 % din ret - bogen til madkundskab Æg s.81 Hvad er æg? s.82 Æg og hygiejne s.83 Forskellige typer af æg s.83 Hvordan opbevarer du æg? s.83 Hvad smager ægget af? s.84 Hvad bruger du ægget til? s.84-85	Æg, dele i hvide og blomme Æg, slå det ud af skallen Æg, slå ud på tre måder Æg, vurder om det er friskt Æg, koge Æg, spejlæg Gorm laver kartoffelæggekage		Tjek holdbarheden og tal med eleverne om bedst før, og hvordan man skal forstå det.	Eleverne kan fortælle om forskellige typer æg. Eleverne har lært om hygiejne og opbevaring af æg.	Madlavning - Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.	Madlavningens mål og struktur	Eleven kan lave mad efter en opskrift. Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.	1
		Praksis slektioner: 2-4			Bagte æg Spejlæg Æggekage	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 Pebernødder s.2 Vaniljekranse s.5 1 grunddej - 3 småkager Æbleskiver s.16 Æblegløgg s.19 Luciaboller s.20	Vaniljekranse, rulle Æbleskiver, bage Luciaboller, rulle		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. Eleven har viden om måltidsanledninger.	2
		Praksis slektioner: 4-6			1 grunddej-3 småkager Luciaboller Æbleskiver Vaniljekranse Risalamande	Opskrifter der er linket til svarer til normale portioner. En opskrift til 4 personer kan derfor godt deles i 8 små portioner.					

					Risengrød Rensdyrs-kokostoppe Konfektpakker Ingefærsmåkager Julesmåkager Juleboller med risengrød Solbær-gløgg Julecupcakes Julenødder						
4./5./6 .7.	Nej		Æbler								
			GoCook Æblehack Æblet igennem tiden s. 28 Æbleskivens forvandling s. 29 Æbler i krig s. 32 Krigstid og madspild s. 35 Red maden - brug rester (fra smagekassen) s. 35 Madspild og æblemost s. 25	Hvad er æblets historie? Gammeldags æbleskiver - en ny favorit? Red æblerne Hvordan laver man æblemost?		I julemåneden laver vi rigtig meget mad. Det kan derfor være oplagt også at se, hvordan vi mindsker madspild, da vi ikke altid kan spise al den mad. Afsnittet om 'Red maden' er lavet i relation til Smagekassen, men I kan også tage udgangspunkt i, hvad der lige nu ligger i køleskabet. Evt. se, hvad der ligger i køleskabet hjemme hos eleverne og tale om, hvad I kunne bruge al den mad til.	Eleven har lært om æblets historie og betydning for dansk madkultur - både før og nu.	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. 2	Eleven har viden om måltidsanledninger. 2
						Æbleskiver med æbleskive Æbleskiver med æblemarmelade Æbleskiver med gær Æblete med friske æbler Blomkålssuppe med æbler Gammeldags æblekage	Opskrifter svarer til normale portioner. En opskrift til 4 pers. kan derfor godt deles i 8 små portioner.	Madlavning - Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.	Grundmetoder og madteknik	Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker. 1	Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning. 1