





Madkundskab 5. og 6. klasse hold 'Sangerne' 2022/23
Det Kongelige Teater - Balletskolen Odense

| Uge | Emne/aktivitet | Læremidler/materialer | Indhold | Læringsmål | Evaluering |
|--------------|---|--|---------------------|---|---|
| 32 | Velkommen i skole | | | | |
| 33 5. kl. | Intro til faget Æg for skæg  | Madkundskabet: Intro: https://portals.clio.me/dk/madkunds-kab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=f563b1c5-ea56-a022-1a0a-c32eedc7f56a&cHash=486709a6f5b07432cb9348d5d6e0a6f6 https://portals.clio.me/dk/madkunds-kab/4-9/forloeb/show-unitplan/?cHash=62ef48d6cb4bee01a6eac222484f407d&unit_plan=7c896f56-a271-e77c-5154-0b292432d6b8 Æg: https://portals.clio.me/dk/madkunds-kab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=727ffb75-799f-e341-b555-9e5e91b566e6&cHash=2072a690443eb7e08fb223085eb8578f Æg: https://portals.clio.me/dk/madkunds-kab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=aff517f1-dfb7-6ce0-dd85-f3b5ce20115f&cHash=50ebc4d9dcb3e23778cd3abecb9d66ba | Koldskål med crunch | Jeg kan færdes og arbejde sikkert i skolekøkkenet Jeg er bekendt med hygiejne i forbindelse med madlavning Jeg kender rækkefølgen, når jeg vasker op Jeg kan undersøge et æg Jeg har kendskab til høns levevilkår, og kan tage stilling til, hvilke æg jeg vil købe Jeg kan lave retter med æg, hvor dets madtekniske egenskaber kommer til udtryk Jeg kan nævne nogle af æggets madtekniske egenskaber | Samtale om forventninger Opvaskequiz |
| 34 | HCA Festivals | Alt kan ske | | | |



| Uge | Emne/aktivitet | Læremidler/materialer | Indhold | Læringsmål | Evaluering |
|----------|--|--|---|---|---|
| 35 | Produktion Klokken Lejrskole | | | | |
| 37 39 | Fisk - det er ik' så ring' endda  | Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=7767705c-e83a-328f-927c-4d49c99f783c&cHash=338e80875e6f4060b533126c483f43fa Besøg hos fiskehandleren | Fladfisk Panering Hjemmerørt remoulade | Jeg kan/eller jeg ved hvordan, man kan flå og filetere en fladfisk Jeg kan tilberede en fladfisk Jeg har viden om fisk og fiskeri | Forklar fagordene: - flå - fileter - paner |
| 40 | Projektuge | | | | |
| 41 | Produktionsuge | | | | |
| 42 | EFTERÅRSFERIE | | | | |
| 44 46 | GoCook  Rodfrugter | GoCook: https://www.skolekontakten.dk/gocook/ Smagekassen: https://www.skolekontakten.dk/gocook-smagekassen/ | Smagekassen | Jeg har viden om rodfrugter Jeg kan anvende rodfrugter i forskellige sammenhænge fx syltning | Afprøve konserveringsmetoder i køkkenet |
| 48 | Skræl, hak og snit efterårsgrønt  | Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=4a2a9383-0caf-2006-9dcb-3262f8f8ba72&cHash=9056bfb3e59b58dbb8c2b39a9ef8fa1c | Lynstegning i wok Koge ris Tilberede en ret med | Jeg kan anvende forskellige skrælle-, hakke- og snittemetoder Jeg kan kombinere | Spis din mad med pinde |



| | | | | | |
|------------|--|---|---|---|--|
| | | Grønt i sæson: https://saeson-web.dk/frugt-og-groent-i-saeson/ | rester fra smagekassen | forskellige grundmetoder og teknikker i madlavningen Jeg ved, hvilke grøntsager, der er i sæson i efteråret Jeg kan tilberede mad med efterårets grøntsager | |
| Uge | Emne/aktivitet | Læremidler/materialer | Indhold | Læringsmål | Evaluering |
| 50 | Jul - det er sødt  | Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=84ed2d01-552d-49cb-8225-a1b235fb30a7&cHash=a183dcb785180185f1157b79d0d3b324 Smagforlivet.dk: https://www.smagforlivet.dk/undervisning/folkeskolen/madkundskab/smagen-af-jul | Julesmåkager Juleknas Konfekt | Jeg kan lave julens søde sager med et smukt æstetisk udtryk Jeg har viden om, hvordan jeg kan nyfortolke julens søde sager, så de bliver lidt sundere | Dele ud til juelfslutningen på skolen |
| 51 - 52 | JULEFERIE | | | | |
| 2 4 | Madspild  Spis vinteren | Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=46e432c0-0918-2968-4a0b-e7a07c170e32&cHash=2323d51989e81c53b2d01a702e52d378 https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=67c89006-4614-460f-b249-e554a8ee0173&cHash=54b1e559a01b2c82b828a4af8c459758 | Kål på flere måder Mad fra 'stop madspild' | Jeg ved, hvad der kendetegner bæredygtig madlavning Jeg ved, hvad jeg kan gøre for at spise mere bæredygtigt Jeg kender til 'stop madspild' Jeg kan udvikle opskrifter | Udvikle egen opskrift eller ret ud fra tilfælde råvarer mærket 'stop madspild' |



| | | Grønt i sæson: https://saeson-web.dk/frugt-og-groent-i-saeson/ Besøg i supermarkedet | | | |
|---------------|---|---|---|---|---|
| Uge | Emne/aktivitet | Læremidler/materialer | Indhold | Læringsmål | Evaluering |
| 6 | Projektuge | | | | |
| 7 | VINTERFERIE | | | | |
| 8 10 12 | Alverdens lande  | Arla.dk: https://www.arla.dk/opskrifter/temaer/mad-fra-andre-lande/ | Råvarer inspireret af andre madkulturer men som kan købes i danske butikker | Jeg kan vælge, planlægge, gennemføre og præsentere et måltid mad fra udlandet | Opskrifterne samles i klassens kogebog for udenlandsk mad |
| 14 | PÅSKEFERIE | | | | |
| 15 17 | Så' der fest  | Madkundskabsfaget.dk https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=81068fd0-cb63-4b0e-a185-8eb9961e8bf6 | Gruppeopgave Mange småretter som en del af en større festbuffet | Jeg er bevidst om sammenhængen mellem et godt måltid mad og en social begivenhed som en fest Jeg kan planlægge, tilberede og præsentere et festmåltid Jeg kan lave en ret som indgår i en festbuffet Jeg kan lave en invitation til gæster | Invitere 'gæster' til en festbuffet |



| Uge | Emne/aktivitet | Læremidler/materialer | Indhold | Læringsmål | Evaluering |
|----------|--|--|---|---|---|
| 19 21 | Den store bagedyst  | Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=53b12be6-bb7a-4bb3-bc0d-783287721d32&cHash=e199413237feb95721f0bf35236dd4be dr.dk/tv: https://www.dr.dk/drtv/episode/den-store-juniorbagedyst-bagekonkurrencen-skydes-i-gang_312784 | Gruppeopgave Konkurrence med krav til råvarer, teknikker, smag og æstetik Smukke og velsmagende kager | Sammen med min gruppe kan jeg planlægge, bage og præsentere en kage, der kan indgå i en konkurrence | Et dommerpanel udpeger en vinderkage |
| 23 25 | Mad over bål  | Madkundskabsfaget.dk https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unit_plan=674319ff-ed98-efe8-d3bd-e7223a281aac&cHash=c31fb379d13188edc0d807293c94f586 Smagforlivet.dk https://www.smagforlivet.dk/undervisning/folkeskolen/madkundskab/smag-naturen | Vi tilbereder forskellige retter over bål | Jeg kan bruge forskellige tilberedningsmetoder over bål | Vi sammenligner bålmad med mad fra komfuret |
| 18 | STORE BEDEDAG | | | | |
| 20 | KR. HIMMELFART | | | | |
| 22 | PINSE | | | | |
| 26 | SOMMERFERIE | | | | |

Planen er vejledende og med ret til løbende ændringer og justeringer. 1/8-2022 Rikke Leth Christiansen



I madkundskab vægter jeg, at eleverne skal lære:

- At udvikle og/eller videreudvikle glæden ved at være aktiv i køkkenet
- At eksperimentere med råvarer og arbejde med forskellige tilgange til madlavning
- At ikke alt lykkedes første gang – at faget kræver tålmodighed og gåpåmod
- At stille krav til sig selv i arbejdsprocessen, så glæden ved det færdige produkt bliver større
- At være omhyggelige med råvarer, redskaber og køkkenudstyr, så de udvikler en god kultur omkring faglokalet
- At blive bekendte med forskellige redskaber og køkkenmaskiner
- At finde en glæde og tilfredshed ved at smage på egen og andres hjemmelavede mad
- At blive gode til at give og modtage konstruktiv kritik fra andre elever og fra læreren
- At alle indgår i hele processen fra start time til slut time – inkl. oprydning og rengøring
- At vi gerne vil på besøg ud ad huset, når det er muligt og relevant

- Faget er nyt i 5. klasse, og er repræsenteret med to lektioner hver anden uge i 5. og 6. klasse

DET KONGELIGE TEATER BALLETSKOLEN ODENSE

The Royal Danish Theatre Ballet School Odense
Jernbanegade 20 DK-5000 Odense C

Telefon: 63 12 32 12 E-mail: post@kglteater-odense.dk CVR: 26804493