





Madkundskab hold 2 2024/25
Det Kongelige Teater - Balletskolen Odense

Uge	Emne/aktivitet	Læremidler/materialer	Indhold	Læringsmål	Evaluering
36	Ny i køkkenet 	Mit kokkeri: koldskål Alinea om koldskål inkl. opskrift Kend dit madkundskabslokale	Koldskål med crunch eller guf	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 følge en opskrift og lave en enkel ret med æg	Samtale om forventninger
38	Spis haven - Æbler 	Alinea: Bid i et æble Æbler fra elevernes haver Valdemarsro: æblegrød	Æblemost Æblegrød Æblesnack	Jeg kender forskellige sorter Jeg kender til forskellige måder at tilberede æbler på Jeg kender til æbler som en del af dansk madkultur Jeg ved, hvorfor æbler er sunde	Server for andre
40	Projektuge				
41	Produktionsuge				
42	EFTERÅRSFERIE				



Uge	Emne/aktivitet	Læremidler/materialer	Indhold	Læringsmål	Evaluering
43	Æg for skæg 	Kend dit æg Mit kokkeri: pandekager Mit kokkeri: æggekage	Pandekager Æggekage	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 æggets madtekniske egenskaber Jeg kan anvende enkle grundmetoder og teknikker i madlavningen	Spisning og vurdering
45 47	Arla food moovers Tilbage til rødderne 	Arla food moovers-opgaver Alinea: Pæleroden	Gulerodssuppe Gulerodsflutes Gulerodsmuffins Steg, bagt, kogt, rå gulerod Gulerodssalat	Jeg kan anvende forskellige skrælle-, hakke- og snittemetoder Jeg kan kombinere forskellige grundmetoder og teknikker i madlavningen Jeg ved, hvilke grøntsager, der er i sæson i efteråret Jeg kan tilberede efterårets grøntsager	Skriftlig




Uge	Emne/aktivitet	Læremidler/materialer	Indhold	Læringsmål	Evaluering
49-51	Jul i rådhus hallen				
52-1	JULEFERIE				
2 4	Fisk - det er ik' så ring' endda 	Alinea: Fiskene, vi spiser Besøg hos fiskehandleren GoCook: remoulade Sild	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: <ul style="list-style-type: none">- flå- fileter- paner
6	Projektuge	Indhold følger			
7	VINTERFERIE				
8 10 12 14	Alverdens lande på Balletskolen 	Grækenland USA Brasilien Spanien	Råvarer inspireret af andre madkulturer men som kan købes i danske butikker	Jeg kan tilberede og præsentere et måltid mad fra udlandet	Opskrifterne samles i klassens kokebog for udenlandsk mad
16	PÅSKEFERIE				



Uge	Emne/aktivitet	Læremidler/materialer	Indhold	Læringsmål	Evaluering
17 19	Så' der fest 	Alinea: Festen Grupperne planlægger og vælger selv opskrifter Grupperne laver invitation, bordpynt, menukort mv.	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
21 23	Den store bagedyst 	DR/tv: Den store juniorbagedyst Grupperne planlægger og vælger selv opskrifter	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
25	Mad over bål 	Alinea: bålmad	Kartofler i bål Snobrød	Jeg kan bruge forskellige tilberedningsmetoder over bål	Vi sammenligner bålmad med mad fra komfuret



DET KGL·TEATER

27-					
-----	---	--	--	--	--

Planen er vejledende og med ret til løbende ændringer og justeringer. 1/8-2024 Rikke Leth Christiansen

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