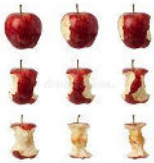


Undervisningsplan 2025/2026 **Fag: Madkundskab** **Klasse: 5./6.** **Lærere: Rikke Leth og Hasse Grauenkjær**

Uge	Emne / aktivitet	Læremidler / arbejdsform	Metode / arbejdsform	Læringsmål	Evaluering	Andre ting på programmet
33 - 34	Intro til faget 	Praktisk: Mit kokkeri: Koldskål Alinea: Koldskål Teori: Alinea: Kend dit køkken	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 følge en opskrift og lave en enkel ret	Samtale om forventninger Skriftlig	12/8: skolestart 13/8: udflugt
36 - 39	Spis haven - Æbler 	Praktisk: Valdemarsro: æblegrød Teori: Alinea: Bid i et æble	Æblemost Æblegrød Æblesnack	Jeg kender forskellige æblesorter Jeg kender til forskellige måder at tilberede æbler	Server for andre Selvevaluering	Hele ugen: HCA festival

		Syre-base Fotosyntese Æbler fra elevernes haver		på Jeg kender til æbler som en del af dansk madkultur Jeg ved, hvorfor æbler er sunde		
40	Projektuge / fagdage					Andre ting på programmet
41	Produktionsuge					27/8: produktionsdag 28+29/8: Fælleslejr på Houens Odde
42	Efterårsferie					3/9: forældremøde 25+26/9: personalet har pædagogiske dage
Uge	Emne / aktivitet	Læremidler / arbejdsform	Metode / arbejdsform	Læringsmål	Evaluering	Andre ting på programmet
43 - 46	Tæller tiden	Praktisk: Mad med varer fra Stop Madspild	Mad fra 'stop madspild'	Jeg kender til bæredygtig madlavning, og ved, hvad jeg kan	Udvikle egen opskrift eller ret ud fra tilfælde råvarer mærket	Hele ugen: Fagdage og projektuge på hele skolen

		Teori: Arla Food moovers: Tæller tiden Fælles: Besøg i supermarked		gøre for at spise bæredygtigt Jeg kender til 'stop madspild' Jeg kan udvikle opskrifter	'stop madspild'	
Uge	Emne / aktivitet	Læremidler / arbejdsform	Metode / arbejdsform	Læringsmål	Evaluering	Hele ugen: anderledes skema 10/10: Fri
47 - 48	Julen står for døren 	Praktisk: Forskellige juleretter Teori: Smag for livet: Smagen af jul Alinea: Dansk jul	Julesmåkager Juleknas Konfekt Risengrød Hjemmelavet smør	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 juelafslutningen på skolen	
49 - 51	Juleforestilling					

52	Juleferie					1/12: Get in, rådhuset 18/12: Get out, rådhuset 19/12: fælles juleafslutning
1						
Uge	Emne / aktivitet	Læremidler / arbejdsform	Metode / arbejdsform	Læringsmål	Evaluering	Andre ting på programmet
2 - 5	Gær - det er stort 	Praktisk: bagning af brød, boller og småkager Teori: Alinea: Gærforsøg	Forskellige gærbrød Gærforsøg i ballon	Jeg kender til gær og tørgær Jeg ved, hvilken betydning gær har i tilberedningsprocessen Jeg ved, hvordan gær skal behandles, for at det har den ønskede effekt	Samtale om brød-resultaterne Dobbeltcirkler med spørgsmål	
6	Projektuge					30/1: skolefest
7	Vinterferie					fre: Fri
Uge	Emne / aktivitet	Læremidler / arbejdsform	Metode / arbejdsform	Læringsmål	Evaluering	
8 - 13	Dansk madkultur	Praktisk: Frikadeller med	Frikadeller med brun sovs	Jeg ved, hvad dansk madkultur	Inviter mormor med til bords	Andre ting på programmet

		brun sovs Stegt flæsk med persillesovs Smørrebrød Teori: Smag for livet: Smag på den danske madkulturs historie Alinea: Historisk mad	Stegt flæsk med persillesovs Smørrebrød	er Jeg kan tilberede retter fra dansk madkultur Jeg kender Danmarks nationalret Jeg kan sammenligne traditionel dansk madkultur med den madkultur, jeg selv kender	Tegne og skrive	
14	Påskeferie					
	Emne / aktivitet	Læremidler / arbejdsform	Metode / arbejdsform	Læringsmål	Evaluering	
15 - 21	Dagens måltider 	Praktisk: Valdemarsro: müsli Go Cook: Kokoshavregrød Smag for livet: Madpakken Alinea: Aftensmad	Morgenmad Mellemmåltid Madpakken Eftermiddagsmad Aftensmaden	Jeg kan planlægge dagens måltider Jeg kan lave en madplan for en hel uge Jeg kan skrive en huskeseddel til en opskrift og handle efter den	Madplaner	Andre ting på programmet

		Teori: Alinea: Hvad skal vi spise? Smag for livet: Den store morgenmadstest		Jeg ved, hvad dagens måltider bør indeholde, når de skal være sunde for mig		
22 - 25	Mad over bål 	Praktisk: Alinea: Bålmad Arla: Mad over bål Spejder sport: Bålmad Teori: Smag for livet: Smag for naturen	Vi tilbereder forskellige retter over bål	Jeg kan bruge forskellige tilberednings-metoder over bål Jeg kan tænde et pagodebål	Vi sammenligner bålmad med mad fra komfuret Samtale	6/4: fri, 2. påskedag 14+15/5: fri, Kristi Himmelfart
26						Andre ting på programmet
27	Sommerferie					25/5: fri, 2. pinsedag 5/6: fri, grundlovsdag
						22-24/6: Klasselærer dage

						24/6: sommerafslutning og dimension
--	--	--	--	--	--	---

Planen er vejledende og med ret til løbende ændringer og justeringer.