

Lærer: Henrik Lund

Forord til faget Madkundskab i 8 kl.

Hele året vil der veksles mellem teori og praksis så eleverne i 8. klasse bliver rustet til prøven i Madkundskab til sommeren 2026.

Fælles mål:

Vi skal arbejde i 4 kompetenceområder, hvor eleverne efter 8. klasse skal kunne følgende:

Mad og sundhed: Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation

Fødevarebevidsthed: eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse

Madlavning: eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker

Måltid og madkultur: eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår

De frie grundskoler skal stå mål med, hvad der almindeligvis kræves i folkeskolen, jf. Lov om friskoler og private grundskoler, lovbekendtgørelse nr. 786 af 15/06-2015.

Undervisningsplaner herunder slutmål og trinmål for fag på Den Nye Friskole tager udgangspunkt i Fælles Mål under Undervisningsministeriet. Der henvises i øvrigt til nedenstående link (find fag samt klasse):

<http://www.uvm.dk/Uddannelser/Folkeskolen/Faelles-Maal/Alfabetisk>

I alle fag inddrages skolens værdigrundlag med dens temaer samt målsætningen om "Why"-tilgangen i alle meningsfulde sammenhænge.

Uge r	Indhold/emne	Mål	Metode	Materiale r
35	Blommen i et æg	Når du er færdig med emnet: - Kan du redegøre for et ægs opbygning - kan du bruge ægs madtekniske egenskaber - kan du lave retter med æg, hvor du anvender forskellige teknikker.	Med <i>Blommen i et æg</i> får eleverne arbejdet med æg og æggets mange madtekniske egenskaber. De kommer til at kunne bruge fagbegreber, der knytter sig til de madtekniske egenskaber, når de selv skal lave en række forskellige undersøgelser af æg og retter med æg i. Målet med forløbet er, at eleverne tilegner sig fagsprog, som sætter dem i stand til at forklare ægs rolle i en lang række forskellige retter.	Pc
36	Blommen i et æg			
41	Featureuge: Den gamle skole			
42	Efterårsferie			
43	Nudler "Hot or Not"	• kan du udvikle en opskrift ud fra generelle sundhedskriterier • kan du kombinere en ret med flere elementer og tage stilling til både smag og sundhed i retten. 	Eleverne bliver i forløbet klogere på de officielle kostråd, både teoretisk og praktisk. Derudover skal de forholde sig til kostens betydning i forhold til træningens betydning, hvis man vil tabe sig. Eleverne skal forholde sig til, hvad sund kost er, vha. de officielle kostråd. De bliver præsenteret for, at kroppens energiindtag og forbrug gerne skal være i balance, samt det faktum, at det er svært at træne sig slankere, hvis man har en usund kost. Til sidst skal de designe deres eget alternativ til kopnudler som et sundt frokostmåltid.	pc
46	Projektuge			

48	Fiskene vi spiser	• kan du flå og filetere en fladfisk • kan du præsentere en selvvalgt fisk • kan du tilberede en fladfisk. 	Formålet med forløbet er, at eleverne skal lære om fiskearten fladfisk og de tilhørende tilberedningsmetoder. Desuden skal de have kendskab til fiskens ernæringsmæssige indhold og lære om kvaliteten af fisk og at flå, filetere og rense en fladfisk. I forløbet indgår der forskellige videoer, der visualiserer de forskellige teknikker for eleverne, som de kan anvende ude i køkkenerne. For at få sat gang i elevernes forforståelse startes forløbet med, at klassen laver et fælles mindmap over de spiselige fisk, de kender. Eleverne skal gennem fagteksten lære om fiskens ernæringsmæssige indhold, tilberedningsmetoder samt inddelingen af de forskellige fiskearter. I køkkenet står der fladfisk på menuen. Her skal eleverne bl.a. kigge efter friskhedstegn samt flå og filetere en fladfisk. Fiskene fryses ned til næste undervisningsgang, hvor der bl.a. skal arbejdes med grundmetoderne panering og stegning. Desuden skal eleverne også arbejde teoretisk med de spiselige fisk. De skal vælge en fisk, som de vil lave en præsentation af ud fra nogle udvalgte kriterier. I forløbet vil eleverne arbejde inden for følgende kompetenceområder samt færdigheds- og vidensområder: 1. Madlavning a. Grundmetoder og madteknik b. Madlavningens fysik og kemi 2. Fødevarebevidsthed a. Råvarekendska - b	pc
50	Julesmåkage dysten	• kan du forandre en grundopskrift	Klar, parat, bag! Lad eleverne dyste mod hinanden og lad dem udvikle deres egen julesmåkage.	pc

		• kan du udfordre julesmåkagens smag og udseende • kan du tænke kreativt. 	Eleverne skal arbejde alene med at lave deres egen småkage. Eleverne skal have et udvalg af krydderier og andre smage samt ting til at pynte kagerne til rådighed, så de kan lade sig inspirere og bruge deres smagsindtryk i deres egne småkager. Det kunne eksempelvis være: • krydderier såsom kanel, kardemomme, nellike, allehånde, peber, muskat, ingefær, anis • chokolade • forskellige ekstrakter • forskellige citrusfrugter • kakao • forskellige pastafarver (frugtfarve farver ikke nok og gør dejen for våd. Eleverne kan evt. bruge handsker, når de bruger pastafarve) • forskellige typer af sukker • forskellige typer af groft mel • kokos • æggehvite og flormelis til royal icing • forskellig marmelade Er det ikke muligt at skaffe forskellige udstikkere, kan eleverne bruge glas og pynte kagerne på forskellig vis.	
51-1	Juleferie			
5	Retrokylling	• kan du partere en kylling i bryst, lår, vinger og skrog • kan du lave forskellige retter med kylling • kan du anvende en hel kylling (og undgå madspild).	I dette forløb skal eleverne lære at partere en kylling samt stifte bekendtskab med kyllingens mange anvendelsesmuligheder. Ved selv at partere en kylling oplever eleverne, at det ikke er ulækkert, og at råt kød ikke er farligt. Endvidere vil de få en forståelse for, at man kan bruge alt på kyllingen (tema - madspild). Eleverne skal tilberede mange forskellige kyllingeretter, så de	pc

			får brugt hele den kylling, som de har parteret.	
			Der vil være faglig læsning undervejs med fokus på madspild, slagtekyllinger, de officielle kostråd og modellen for Y-tallerkenen.	
7	Vinterferie			
8	Retrokylling			
10	Prøve at gå til prøve. Der trækkes et opgavespørgsmål og eleverne laver deres forarbejde. 2 timer.	- At eleverne ved hvad det vil sige at gå til prøve.	Eleverne skal igennem alle dele af prøven i madkundskab. Det betyder at de kommer til at: At trække et emneområde, at finde opskrifter og lave en råvareplan. At forberede et oplæg. At øve oplæg og øve de retter der skal laves til prøven.	
11	Eleverne laver deres praktiske arbejde i køkkenet og laver deres oplæg.		Eleverne laver deres retter og præsenterer dem. De laver også deres oplæg.	
12-13	Feature uge			
14	Påskeferie			
16	"Mælk fra ko til mund"	har du viden om, hvad mælk består af, dets næringsstoffer og alternativer til mælk	Mælk er en stor del af vores liv. Fra vi bliver født, drikker vi mælk fra vores mor eller på flaske, og i barndommen får vi ofte at vide, at vi skal	Pc.

		• kan du fortælle om mælkens vej fra ko til mund • har du udvalgt og lavet mad ud fra en opskrift, hvor mælk er en væsentlig ingrediens. • har du viden om, hvad mælk består af, dets næringsstoffer og alternativer til mælk • kan du fortælle om mælkens vej fra ko til mund • har du udvalgt og lavet mad ud fra en opskrift, hvor mælk er en væsentlig ingrediens. 	drikke meget mælk og spise mælkeprodukter. Men hvad består mælk egentlig af og hvor kommer det fra? Er der ulemper ved at drikke mælk, og findes der alternativer?	
19	“Mælk fra ko til mund” Klargøring til prøve.	Mælk fra ko til mund fortsat. Der kigger frem imod den kommende prøve i madkundskab.		
21	Evt. prøve	Vi aftaler endelig dato i løbet af foråret.		
22	Evt. prøve			
23	Evt. prøve			
24	Evt. prøve			
25	Evt. prøve			

Med forbehold for ændringer i løbet af skoleåret (fx grundet spændende tilbud i faget/til klassen, aktualitet/nyheder og lign.)