

Madkundskab 7. + 8. klasse

2024/25

Emne	Underemne	Mål	Materialer/opskrifter
Æbler <i>Fødevarebevidsthed</i> <i>Madlavning</i>	<ul style="list-style-type: none">• Æbletyper<ul style="list-style-type: none">○ Typiske DK sorter○ Udseende, smag og opbevaring• Æblets historie i DK<ul style="list-style-type: none">○ Æbleskiver○ I krig○ Opbevaring• Dyrkning af æbler<ul style="list-style-type: none">○ Øko/konvent.○ Årets gang	<ul style="list-style-type: none">• Kunne bruge æbler i madlavningen på forskellige måder i både det salte og sure køkken• Viden om æblets historie i DK og dets anvendelse• Kunne redegøre for dyrkning og opbevaring af æbler• Forståelsen af hævemidler og konservering• Kunne tilberede retterne:<ul style="list-style-type: none">○ Boller i karry	<ul style="list-style-type: none">• web_elevhaefte_opslag.pdf (skolekontakten.dk)• skolekontakten.dk/media/1733/2020040-plakat_ren.pdf

		<ul style="list-style-type: none"> ○ Æbleskiver ○ Æbleboller ○ Æblesurdej ○ Æblemos ○ Æbleflæsk 	
<p>Madpakker</p> <p><i>Måltid og madkultur</i> <i>Mad og sundhed</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Madpakkens historie i dansk kontekst ● Madpakkehånden og madpyramiden ● Soldatens madpakke 	<ul style="list-style-type: none"> ● tilegner sig viden om madpakkens historie ● opnår færdigheder i at tilberede forskellige typer af madpakker ● tilegner sig viden om sammenhængen mellem 'madpakkehånden' og 'madpyramiden' ● tilberede retterne: frikadeller med kartoffelsalat, engelske sausage rolls, pirogger, daddelkugler, müslibarer 	<ul style="list-style-type: none"> ● Madmagasinet, www.mitcfu.dk ● GoCook - madpakker. Elevhæfte s. 2-13 + elevark 1-2 ● Den danske feltration - en vejledning, Forsvarets Materieltjeneste og Forsvarets Sundhedstjeneste, Ballerup, januar 2011

<p>Klimamad og madspild</p> <p><i>Fødevarebevidsthed Mad og sundhed</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Den nye madpyramide • Bælgfrugter <ul style="list-style-type: none"> ○ Proteinkilde ○ Bæredygtighed ○ Anvendelse og behandling ○ Smag og konsistens ○ Tilberedningsmetoder • Madspild <ul style="list-style-type: none"> ○ Økonomi ○ Klima ○ Anvendelse af rester 	<ul style="list-style-type: none"> • Indsigt og viden om den nye madpyramide • Forståelse for hvordan produktion og konsum påvirker klimaet • Viden om madspild og anvendelse af rester • Kunne anvende forskellige tilberedningsmetoder 	<p>elevhaefte_web.pdf (skolekontakten.dk)</p> <p>GoCook Klima Plakat Skolekontakten</p> <p>GoCook Klima Plakat Skolekontakten</p> <p>opskrifthaeftet-2019_web.pdf (skolekontakten.dk)</p> <p>2019040_2019_elevark_final.pdf (skolekontakten.dk)</p> <p>skolekontakten.dk/media/1612/madpyramide-plakat-uden-skaeremaerker.pdf</p>
--	---	--	---

<p>Traditioner og mad</p> <p><i>Madlavning</i> <i>Måltid og madkultur</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lucia • Jul • Nytår • Påske 	<ul style="list-style-type: none"> • Få indblik i maden der knytter sig til bestemte traditioner. Herunder råvarekendskab og sæsonbetonede fødevarer • Forståelse for hvordan mad og kultur hænger sammen • Indsigt i andre landes madkulturer • Kendskab til krydderier (jul) • Kunne lave retter forbundet til den enkelte højtid • Kunne samtale om og diskutere bæredygtighed ved de enkelte retter. Herunder kunne 	<p>gc_jul-opslag32sider.pdf (skolekontakten.dk)</p> <p>Duften af jul - et memory-spil med julens dufte smagforlivet.dk</p> <p>Hvor julens krydderier kommer fra smagforlivet.dk</p> <p>Den moderne jul - En nyfortolkning af julen smagforlivet.dk</p>
--	--	---	--

		udskifte enkeltdele med henblik på klima	
--	--	---	--