

Årsplan i madkundskab fra 4. til 8. klasse.

I madkundskab arbejder vi ud fra 4 parametre:

Mad og sundhed – at eleverne lærer at træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

Fødevarerbevidsthed – at eleverne kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Madlavning – at eleverne lærer at anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Måltid/madkultur – at eleverne lærer at fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.

Emner:

Generelt har vi fokus igennem skoleåret på hvad sundhed er, at det er mere end det vi spiser, hvad der er i maden, hvordan vi lærer at navigere når vi køber ind, fx ift. fuldkorns- og nøglemærke samt meget andet.

Hygiejne og ”kend dit køkken”, fx ift. at lære at bruge et decilitermål osv., hvordan ovnen bruges/indstilles, er også et grundlæggende område.

Børnene skal også opnå en læring i at man kan bruge overskydende madvarer, til eksempelvis en hjemmelavet ide til en ret, i stedet for at smide ud.

Fokus på at bruge årstidsbestemte råvarer, er også gennem hele skoleåret.

I efteråret arbejder vi eksempelvis med emnet æbler i alle afskygninger, og også med rødbeder og gulerødder, blandt andet med at lære lave hjemmelavet saft, så børnene får en viden om at arbejde med de frugter og grøntsager, der er tilgængelige i netop efteråret.

Sunde alternativer af de traditionelle retter med æbler, men også bedsteforældres opskrift på fx æblekage, er noget af det vi arbejder med.

Dernæst går vi over i emnet: Morgenmad og senere madpakker – hvorfor det er et vigtige måltider – hvad der er god og dårlig energi, andre morgenmads – og frokostalternativer end dem, de er vant til, og meget mere.

Vi skal også arbejde med madtraditioner i forbindelse med årstider – især i forbindelse med jul og påske.

Børnene skal blandt andet have bedsteforældres opskrifter med på julemad og kager, som vi afprøver lidt af, kombineret med at prøve nye alternativer.

Madholdet skifter ved nytår, og i den forbindelse slutter vi af med at lave et aftensmåltid, som skal være indenfor området: Typisk dansk aftensmad, som har været på middagsbordet i Danmark i mindst 20 år, fx frikadeller eller boller i karry.

Birthe Noer Ingemann