

Årsplan: Madværksted

Fag: Værksteder i Stjerneskuddet. Klasse: 0., 1. og 2. Lærer: Glika

Madværksted er et praktisk værksted, og kombinerer madlavningens praktiske håndværk med erfaringer og viden om mad, madlavning og smag. Værkstedet har en samarbejdsfremmende rolle på skemaet med formål til at styrke elevernes sociale kompetencer og madlavningsglæde.

På Nørrebro Lilleskole (NBL), arbejde vi med fire overordnede temaer, som giver os en retning for undervisningen. Temaerne hedder i år: **identitet, verden, kultur og videnskab** og vil være årsplanens fire perioder. Hver værkstedsgruppe kommer til at være på madværksted i gennemsnitlig 10 uger. For at hvert værkstedshold får smagt på hver af årets fire perioder, kommer vi kun til at berøre hvert tema overfladisk og desuden i høj grad møde temaerne i kombination med hinanden. I køkkenet inddeles børnene i faste grupper med eleverne fra både 0, 1 og 2 klasse.

Årsplanen er vejledende, da der skal være plads til at arbejde videre med noget børnene bejgstres over eller har behov for og hvis der opstår nye gode ideer undervejs.

Period 1 Identitet	Period 2 Verden	Period 3 Kultur	Period 4 Videnskab
Introduktion: I denne periode børnene vil prøve at lave mad med danske råvarer.	Introduktion: I denne periode vil børnene prøve at lave mad fra andre lande.	Introduktion: I denne periode vil børnene prøve at lave mad fra forskellige madkulturer	Introduktion: I denne periode børnene vil prøve at lave mad med danske råvarer.
Hvad skal børnene lære: At spise mad med danske råvarer giver skolen rig mulighed for at give børnene viden om, hvor råvarerne kommer og hvornår de er bedst at spise dem.	Hvad skal børnene lære: Formålet med forløbet er, at børnene mød mad fra hele verden og blive inspireret af de spændende opskrifter	Hvad skal børnene lære: Formålet med forløbet er, at eleverne erfarer og får respekt for andre madkulturer og at få viden om, der bor mange folkelige mennesker på jorden, som de ikke dansker, og de laver og spiser meget anderledes mad.	Hvad skal børnene lære: At spise mad med danske råvarer giver skolen rig mulighed for at give børnene viden om, hvor råvarerne kommer og hvornår de er bedst at spise dem. Børnene vil også prøve forskellige teknikker til at lave mad (bål mad osv)
Hvordan arbejder vi: Hver uge vil elever lave mad med forskellige danske råvare.	Hvordan arbejder vi: Hver uge vil elever lave mad fra forskellige lande.	Hvordan arbejder vi: Hver uge vil elever lave mad fra forskellige madkulturer	Hvordan arbejder vi: Hver uge vil elever lave mad med forskellige danske råvare.

Jeg ser frem til et spændende skoleår.

Med venlig hilsen
Glika

