

# Årsplan: Madkundskab

**Fag:** Værksted **Klasse:** 3.-5. kl. **Lærer:** Anja

Madkundskab er både et praktisk og et teoretisk værksted, idet det kombinerer madlavningens praktiske håndværk med erfaringer og viden om mad, madlavning, smag, sundhed, mv. Det praktiske håndværk handler især om madlavning, men ikke kun efter bestemte opskrifter. Værkstedet skal nemlig give mulighed for at eksperimentere med såvel kendte som ukendte madvarer.

Værkstedet madkundskab har en samarbejdsfremmende rolle på skemaet. Værkstedet er nemlig rammen for styrkelsen af elevernes sociale kompetencer, madlavningsglæde, selvværd, fantasi og dømmekraft. Det vil også sige, at det der sker, når vi er i køkkenet sammen, både skal overraske, forandre og begejstre eleverne, så de føler, at de får del i noget særligt og bliver dygtigere (og altså ikke bare har hygget sig og bliver mætte).

Årets fire perioder på Nørrebro Lilleskole er igen i år: *identitet, verden, kultur og demokrati*. Med stor inspiration i selve madkundskabsfaget, tager madkundskabsværkstedet udgangspunkt i vidensområder som: *Mad og sundhed, Fødevarerbevidsthed, madlavning og måltid og madkultur*. Det betyder også at det bliver et år hvor vi smager på en del forskellige temaer og går agurk i et spændende madunivers.

På alle værkstedshold arbejder vi, foruden nedenstående, desuden med hygiejne og "kend dit køkken".

Periode 1: <b>Identitet</b>	Periode 2: <b>Verden</b>	Periode 3: <b>Kultur</b>	Periode 4: <b>Demokrati</b>
<p><b>Hvad har temaet fokus på?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Æggs madtekniske egenskaber</li> </ul> <p>Æg har med sine mange madtekniske egenskaber en unik rolle at spille i det danske køkken. Det bliver eleverne introduceret til, og de skal desuden selv arbejde med en eller flere (æg)exceptionelle retter.</p>	<p><b>Hvad har temaet fokus på?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensorik</li> <li>• Grundsmage</li> </ul> <p>I dette forløb bliver eleverne introduceret til de fem grundsmage og fødevarers sensoriske kvalitet. De skal bruge deres viden i praksis i forbindelse med smagning og vurdering af fødevarer.</p>	<p><b>Hvad har temaet fokus på?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hjemme- og færdiglavet mad</li> <li>• Den nære madkultur.</li> </ul> <p>Mange synes måske, at det er nemmest at købe maden færdig, men er det nu også det? I dette forløb skal I se på nogle, af de mange, forskelle der er mellem hjemmelavet mad og færdigretter.</p>	<p><b>Hvad har temaet fokus på?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sæsonens frugt og grønt</li> <li>• Sundhed og madspild</li> </ul> <p>Kom med i køkkenet, og gå på opdagelse i årstidernes baghavegrøntsager. Værkstedsholdene arbejder med forskellig frugt og grønt der er i sæson, afhængig af årstiden.</p>
<p><b>Mål:</b></p> <p>Målet med forløbet er, at eleverne skal se, at æg er en særdeles smart fødevare,</p>	<p><b>Mål:</b></p> <p>Eleverne arbejder i forløbet med de fem grundsmage.</p> <p>Eleverne skal lære at smage, føle, se og dufte til forskellige</p>	<p><b>Mål:</b></p> <p>Eleverne skal i grupper lave forskellige små retter som de muligvis kender fra deres hverdag (fx pizzasnegle og wok). Vi arbejder desuden</p>	<p><b>Mål:</b></p> <p>I arbejdet med de 4 årstider, får børnene kendskab til hvilke grøntsager der kendetegner hver</p>

<p>som har flere gode madtekniske egenskaber.</p> <p>De madtekniske egenskaber skal eleverne selv bruge, når de enten skal lave en klassisk omelet eller flere af egenskaberne, hvis de giver sig i kast med Omelet en Surprise.</p>	<p>fødevarer og herom øve sig i at genkende de fem grundsmage.</p> <p>De skal desuden øve sig på at sætte ord på forskel på smag, duft, konsistens og aroma.</p>	<p>med den tilhørende færdigret.</p> <p>Når retterne sammenlignes, vurderes de ud fra sansemæssige kvalitetskriterier (smag, udseende, konsistens og duft).</p>	<p>årstid/sæson, og hvorfor det er godt at spise efter dem.</p> <p>Som en del af forløbet skal eleverne derved lære om, hvorfor det både er gavnligt for miljøet, sundt og en del af fremtidens køkken at skrue op for sæsonens grøntsager.</p>
--	--	---	---

### Hvordan arbejder vi?

Hver værkstedsgruppe kommer til at være på madkundskab i gennemsnitlig 7 uger. For at hvert værkstedshold får smagt på hver af årets fire perioder, kommer vi kun til at berører hvert tema overfladisk og desuden i høj grad møde temaerne i kombination med hinanden.

I køkkenet inddeles børnene i 4 faste grupper. På værkstedet vægter jeg en udvikling af samarbejdsrelationerne hos faste grupper og der vil derfor ikke blive dannet nye grupper undervejs.

På værkstedet går håndværk og teori går hånd i hånd. At der både arbejdes med den praktisk og den teoretisk del af madkundskab, betyder at der ikke nødvendigvis findes madlavning sted i hver undervisningsgang. Undervisningen i køkkenet kan udforme sig i både fremstilling af mad og teorifokuseret undervisning med småforsøg, så der skulle gerne være lidt for enhver smag.

Bedste hilsner  
Anja