

Årsplan for madkundskab 6. klasse 2025-26

Der tages forbehold for ændringer.

Periode	Emner	Aktiviteter/retter	Formål og mål
Uge 33-37	Basis	Eleverne introduceres til køkkenets arbejdsgange, redskaber og opskriftslæsning. De lærer rutiner, samarbejde og faglig læsning i opskrifter.	Eleverne kan følge køkkenets rutiner, anvende grundlæggende redskaber og læse en opskrift.
Uge 38	Lejrskole		
Uge 39-40	Hygiejne og pizza	Eleverne lærer om bakterier og køkkenhygiejne og anvender viden i praksis ved at lave pizza.	Eleverne kan forklare hvad bakterier er, og anvende hygiejneprincipper i praksis.
Uge 41	Birkedal		
Uge 42	Efterårsferie		
Uge 43-46	Din heldige kartoffel	Eleverne udforsker kartofflens historie, ernæring og tilberedningsformer. De arbejder eksperimenterende og afslutter med en kartoffelmenu.	Eleverne kan beskrive kartofflens betydning, kende forskellige typer og tilberedningsformer og anvende dem i madlavning.
Uge 47-50	Smagen af jul	Eleverne undersøger danske og nordiske juletraditioner og tilbereder julekager med fokus på teknikker, smag og æstetik.	Eleverne kan forklare forskelle i juletraditioner, anvende bageteknikker og forklare hævemidler
Uge 52-1	Juleferie		

Uge 1-5	De 5 grundsmage og sanser	Eleverne stifter bekendtskab med de fem grundsmage og lærer at bruge smag og sanser i madlavning. De skal eksperimentere med at sammensætte menuer og opskrifter, som taler til alle grundsmage og sanser	Eleverne kan identificere de fem grundsmage og sammensætte retter med fokus på smag, sanser og æstetisk udtryk.
Uge 6	<i>Emneuge</i>		
Uge 7	<i>Vinterferie</i>		
Uge 8-13	Hvad er sund kost?	Eleverne arbejder med egne opfattelser af sundhed og undersøger kostråd og forskellige syn på, hvad et sundt liv er. Eleverne skal bl.a. arbejde med fastfood og sammenligne købt fastfood og hjemmelavet fastfood ud fra et ernæringsmæssigt perspektiv og tilberede sundere versioner.	Eleverne kan forklare kostråd og ernæringsstoffer, vurdere fastfood ud fra sundhedsperspektiv og fremstille enkle retter fra bunden.
Uge 14	<i>Påskeferie</i>		
Uge 15-19	Bæredygtighed	Eleverne arbejder med bæredygtighed gennem madspild, sæsonvarer og dyrevelfærd. De besøger en fiskehandler, lærer at filetere fisk og tilbereder retter som afsæt for samtale om fisk som bæredygtig råvare.	Eleverne kan forklare bæredygtighedsbegrebet, identificere metoder til at reducere madspild og begrunde råvarevalg ud fra bæredygtighed.
Uge 20-24	Verdenskøkkener	Eleverne arbejder med forskellige madkulturer fra hele verden, I grupper får de tildelt et land som de undersøger og laver retter fra. De lærer om landets råvarer, traditioner og smage og præsenterer deres land og retter for klassen.	Eleverne kan beskrive kendetegn ved forskellige madkulturer, tilberede retter fra et udvalgt land og reflektere over ligheder og forskelle.
Uge 25-26	Surprise	Bl.a. tur til torvehallerne	

