|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 34 - 35 | 4 | Hygiejne - kend dit køkken |  |  |  |
| 36 | 2 | Det kolde køkken |  | Kold ærtesuppe og gazpacho  <https://www.valdemarsro.dk/gazpacho-kold-tomatsuppe/>  <https://www.arla.dk/opskrifter/kold-artesuppe-med-rejer-og-brus/> med fladbrød | hjemmearb: Udfyld arket med grundsmage. Find ingredienser hjemme i køkkenet. Medbring til undervisning næste uge. |
| 37-38 | 4 | De fem grundsmage  “En ristet med det hele, tak!” | <http://skoleskabet.dk/wp-content/uploads/2018/08/De-fem-grundsmage-teori-og-opgaver.pdf> | <https://mariavestergaard.dk/agurkesalat-hjemmelavet-syltede-agurker/>  <https://www.louisesmadblog.dk/pandebroed/> | **Fremlæggelser** |
| 39 - 41 | 6 | Morgenmad der mætter |  |  |  |
| **42** |  |  | **EFTERÅRSFERIE** |  |  |
| 43-44 | 4 | **Gocook smagskasse**  **Kål** | info følger |  |  |
| 45 - 48 | 8 | [Gastrofysik](https://madkundskab.gyldendal.dk/valgfag/gastrofysik) | **Madlavning**  Eleverne:   * kan eksperimentere med forskellige ingredienser og metoder * kender til fysiske-kemiske egenskaber i madlavning   viden om, hvad der kendetegner medier i dag.   * ved, hvordan han/hun skal eksperimentere med madens fysisk-kemiske egenskaber   udforsker og udfordrer smagsoplevelsen  gennem sin madlavning | **Faglige begreber:**  Hydrokolloider, faser, skum, tekstur, mundfølelse, pektin, stivelse, kostfibre, agar agar, ekstraktion, infusion, emulgator, Maillard-reaktion, enzymatisk og ikke-enzymatisk brunfarvning. | **Supplerende materiale**  I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.:  Ole G. Mouritsen & Klaus Styrbæk: Fornemmelse for smag  Besøg evt. uddannelsessteder, hvor man kan læse til gastrofysiker |
| 49 - 50 | 4 | Julerier |  | Julens traditioner  [https://domesticscience.n](https://domesticscience.net/2017/12/05/julens-traditioner/) |  |
| **51-52** |  |  | **Juleferie** |  |  |
| 1-6 | 22 | [Dansk madkultur](https://madkundskab.gyldendal.dk/valgfag/dansk-madkultur) | **Fødevarebevidsthed**  **Madlavning**  **Måltid og madkultur**  Eleverne kan:   * forklare flere tidsperioder i dansk madkultur * sætte ord på, hvad der skaber og påvirker dansk madkultur og levevilkår * analysere og vurdere industriens mad * gå i detaljer med tekst og billeder og forestille sig levevilkår og hændelser i madkulturen * bruge viden om madkultur, fantasi og madlavningsmetoder til at opbygge sansefulde måltider i en madkulturel kontekst | **Faglige begreber:**  Industrielt fremstillede fødevarer, kvalitet, madkultur, levevilkår, produktion og planlægning  **Problemstillinger:**   * Hvem og hvad er afgørende for dannelsen af vores identitet? * Hvilken betydning har samfundsudviklingen for den enkeltes valgmuligheder af identitet? * Hvordan kan kan den enkeltes værdier og handlinger fortælle noget om valg af livsstil, fx som de inddeles i Minervamodellen? | **Supplerende materiale**  I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.:  [Middelalder mad,](https://danmarkshistorien.dk/leksikon-og-kilder/vis/materiale/mad-og-drikke-i-middelalderen/)   [Nordisk madkultur](http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/news/news/2018/5/fostering-healthier-and-more-sustainable-diets-learning-from-the-mediterranean-and-new-nordic-experience)  [Nordisk kokkemanifest](https://www.norden.org/da/information/nordisk-kokkenmanifest)  [NOMA](https://www.youtube.com/watch?v=RPy41Sie8Os)  [Produktion af grise](https://lf.dk/viden-om/landbrugsproduktion/husdyr/svin)  [Fødevareproduktion](https://madkundskabsforum.dk/om-foedevarer/foedevareproduktion)  [Rapport om Dansk Madkultur lavet af Kulturministeriet (1996)](https://kum.dk/uploads/tx_templavoila/Den%20danske%20madkultur.pdf) |
| **7** |  |  | **VINTERFERIE** |  |  |
| 8 - 14 | 12 | [Red smørrebrødet](https://madkundskab.gyldendal.dk/valgfag/red-smoerrebroedet) | **Fødevarebevidsthed**  **Måltider og madkultur**  Eleverne kan:   * fortælle om, hvordan man kan vise forskel på rig og fattig ved at bruge smørrebrødet og dets kulturhistorie som eksempel * kender til opbygning af smørrebrød i pålæg, garniture, fedtstof, brød, spiselig pynt og uspiselig pynt og kan lave et stykke smørrebrød ud fra disse elementer * finde på og skabe sit eget stykke smørrebrød * præsentere andre for sin fortolkning af et nutidigt stykke smørrebrød | **Faglige begreber:**  Madkultur, smørrebrøds udvikling, fødevarebevidsthed, symbolik i mad, kreativitet, madglæde og kvalitet. | **Supplerende materiale**  I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.:  [Rapport om Dansk Madkultur lavet af Kulturministeriet (1996)](https://kum.dk/uploads/tx_templavoila/Den%20danske%20madkultur.pdf) |
| **15** |  |  | **PÅSKEFERIE** |  |  |
| 16-25 | 20 | [Mad og klima](https://madkundskab.gyldendal.dk/valgfag/mad-og-klima) | **Mad og sundhed**  **Fødevarebevidsthed**  **Madlavning**  **Måltider og madkultur**  Eleverne kan:   * forklare om forskellige områder, der har betydning for mad og bæredygtighed. * komme med eksempler på, hvorfor man skal nedsætte sit kødforbrug og spise flere planter * fortælle om fødevares klimaaftryk og deres betydning for jordkloden og begrunde valg * analysere en råvare fr jod til bord til jord og beskrive forskellige dilemmaer * skelne mellem almindelig  sund mad, vegetarisk og vegansk mad og forklare forskelle. * forklare, hvorfor det er vigtigt med aminosyrers sammensætning, B12- og D-vitamin – især hvis man spiser vegetarisk eller vegansk * anvende viden om smag og konsistens samt måltidssammensætninger * optage proces og begrundelser for valg på video * sammen med andre udvikle   en problemstilling i teori og praksis   * fortælle om flere veje til at spise en sund, varieret, klimavenlig og bæredygtig kost * iscenesætte madprojekt i et udstillingsområde og formidle det for andre. | **Faglige begreber:**  Madvalg, klima, fra jord til bord til jord, sæson, klimavenlig mad, bæredygtige fødevarer, vegetar, vegansk og vitaminer | **Supplerende materiale**  I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.:  [Fødevares klimaaftryk](http://dca.au.dk/fileadmin/user_upload/Mogensen_et_al_2016_Foedevarernes_klimaaftryk.pdf)  [Koen som klimasynder](https://landbrugsavisen.dk/her-er-de-10-st%C3%B8rste-klima-syndere-koen-er-ikke-den-v%C3%A6rste)  [Plantebaseret mad](https://altomkost.dk/fileadmin/user_upload/altomkost.dk/Publikationsdatabase/Faktaark/Plantebaseret.pdf)  [Regler for kyllingeproduktion](https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Kyllingek%C3%B8d.aspx) |
| **26** |  |  | **SOMMERFERIE** |  |  |