| Uge: | Forløb | Forslag til Kompetenceområde, målpar og læringsmål | Materialer | Forslag til aktiviteter; | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gang 1-2** | **Forløb om de forskellige dejtyper og hævemidler** | **<u>Fødevarebevidsthed</u>**:<br><br>Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer.<br><br>Eleven har viden om fødevarers fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag.<br><br>**<u>Madlavning</u>**:<br><br>Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning.<br><br>Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation.<br><br>Eleven har viden om metoder og ingrediensers madtekniske egenskaber.<br><br>Eleven kan anvende komplekse teknikker og metoder i madlavning. | https://www.domesticscience.dk/opskrift/dejforloeb/<br><br>https://madkundskab.gyldendal.dk/<br><br>https://madkundskab.alinea.dk/course/AOFt-kunsten-at-bage?portalclick=courseslibrary<br><br>https://meremadkundskab.com/2021/03/18/dejtyper-1-gaerdej/<br><br>Kunsten at bage \| Madkundskabsportalen | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Eleven har viden om komplekse madtekniske egenskaber og metoder | | | |
| Gang 3-4 | Sundhedsforløb | <u>Mad og sundhed:</u><br><br>Eleven har viden om sundhedskriterier i opskrifter. Eleven kan udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier.<br><br>Eleven har viden om målgruppers madtraditioner og ernæringsbehov og kan tilpasse en opskrift til en bestemt målgruppe. | https://www.domesticscience.dk/opskrift/sundhedsforlob-8-klasse-madens-opgaver-i-din-krop/<br><br>https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/et-sundt-liv | | |
| Emneuge 11<br><br>Overemne; USA | Madkulturhjulet | Måltid og madkultur<br>Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår. Eleven har viden om faktorer, der påvirker mad- og måltidskulturer<br><br>Madlavning<br>Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål. Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning. | https://madkundskab.gyldendal.dk/valgfag/dansk-madkultur<br><br>https://www.domesticscience.dk/maaltider-madkultur/<br><br>https://emu.dk/grundskole/madkundskab/maaltider-og-madkulturer/verden-rundt-i-mad-og-maaltider?b=t5-t23-t176<br><br>https://emu.dk/grundskole/sundheds-og-seksualundervisning-og-familiekundskab/maddannelse-i-praksis/mad-fra-andre?b=t5-t23-t176 | **Forslag; Hver gruppe trækker en stat/kultur og skal lave mad og pitche ud fra det. Streetfood agtig**<br><br>• **Sydstaterne (Soul Food & BBQ):** Tung "comfort food" som friturestegt kylling, cornbread, grits og langsomt langtidsstegt grillmad (barbecue) med svinekoefficienter og kraftige saucer. [1]<br>• **Tex-Mex og Sydvesten:** En blanding af mexicanske og texanske traditioner med fokus på tacos, burritos, chili con carne, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Eleven kan strukturere madlavning fra ide til præsentation. | https://madkundskab.nu/2021/05/02/smag-historien/<br><br>https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/religion-og-madkultur-i-mellemoesten<br><br>https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/maaltider-i-mellemoesten<br><br>https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/raavarer-i-mellemoesten | tortillas og brug af krydret salsa samt smeltet ost.<br>• **New England og Østkysten:** Præget af havet med friske skaldyr, særligt hummer (lobster rolls), muslingesuppe (*clam chowder*) og klassiske bagværk samt pastrami-sandwiches i New York. [1]<br>• **Midtvesten:** Det klassiske landbrugsområde kendt for store kødretter, bøffer, kartofler og comfort food samt dyb-tærter (*deep dish pizza*) i Chicago.<br>• **Vestkysten (Cali-Cuisine):** Fokus på friske, lokale grøntsager, fisk, asiatisk-inspireret street food og et sundere, mere moderne og grønt fokus.<br>## Kulturelle og historiske rødder<br>• **Soul Food:** Udviklet af afroamerikanske slaver i sydstaterne ved at bruge enkle råvarer og bønner, flæskesvær, kål og majs på kreative måder.<br>• **Cajun og Creole (Louisiana):** En unik fransk-afro-spansk blanding med krydrede retter som gumbo og jambalaya.<br>• **Immigrantfusion:** Både italienske (pizza og pasta) og asiatiske | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | køkkener har smeltet sammen med den brede amerikanske madidentitet. [1] | |
| 5-6 | Æg | Fødevarebevidsthed<br>Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.<br><br>Madlavning<br>Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen. | https://www.domesticscience.dk/opskrift/aeg/<br>https://www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2019/07/UV_AEG_FINAL_PRINT.pdf | | |
| 7-8 | Repetition | | | | |
| 9-10 | Repetition | | | | |
| 11-12 | Prøveeksamen | | | | |
| 13 | Prøveeksamen | | | | |