

Årsplan madkundskab 7.-8. kl. 2025-2026

Undervisningen i madkundskab varetages af Liselotte Bille. Omfanget er to lektioner ugentligt på 7. og 8. klassetrin, samt enkelte fagdage.

Grundlaget for undervisningen i madkundskab skal bygge på fagets formål, kompetenceområder, kompetencemål og den vedtagne læseplan.

Eleverne skal arbejde med komplekse og omfattende opgaver inden for fagets fire kompetenceområder:

- Mad og sundhed
- Fødevarebevidsthed
- Madlavning
- Madkultur

Skoleåret afsluttes med at 8. klasse aflægger prøve i faget.

Se evt. mere her: <https://www.emu.dk/grundskole/madkundskab/faghaefte-faelles-maal-laeseplan-og-vejledning?b=t5-t23>

Uge:	Tema	Materiale	Husk:
34	Det søde køkken Kend køkkenet – opstart af nyt elevhold	Koldskål ”Det er bare et køkken del 1” – Alinea	
35	Det søde køkken	Blommemarmelade (7. kl.) Æblesmør (7. kl.) Ribssyltetøj (8. kl.) Lemon curd (8. kl.) Citronsirup (8. kl.) Teori: ”Grundtilberedning” -Lanther Flødebollekursus i Aarhus – kun 8. kl.	Små sylteglas fra hjemmene. (pestoglas)
36	Det søde køkken	Hjemmelavet is Bananvafler/ pandekager	
37	Det søde køkken	fondantkage ”Kagebagermester” på Alinea	
38	Makronæringsstofferne	Alineaforløb ”Makronæringsstofferne -fortsat”	
39	Makronæringsstofferne	Alineaforløb ”Makronæringsstofferne -fortsat”	

40 - 41	TEATER		
42	EFTERÅRSFERIE		
43	Makronæringsstofferne	Alineaforløb "Makronæringsstofferne -fortsat"	
44	Makronæringsstofferne Eller Retrokylling og partering	Alineaforløb "Retrokylling"	
45	Retrokylling og partering	Alineaforløb "Retrokylling"	
46	Retrokylling og partering	Alineaforløb "Retrokylling"	
47	Retrokylling og partering	Alineaforløb "Retrokylling"	
48 Alm. undervisning + en fagdag	Retrokylling og partering (mandag) Mælk – fra ko til mund	Alineaforløb "Retrokylling" "Thise mejeri – youtube" Alineaforløb Evt. Gårdbesøg + mejeribesøg	
49	Mælk – fra ko til mund	Evt. fri (afhængig af længden på fagdagen)	
50	Julebagning		
51	Emneuge		
52 + 1	JULEFERIE		
2	Kunsten at bage	Alineaforløb "Kunsten at bage" -Hævemidler	
3	Kunsten at bage	Alineaforløb "Kunsten at bage" -Den rørte dej	
4	Kunsten at bage	Alineaforløb "Kunsten at bage" -Den opbagte dej	
5	Kunsten at bage	Alineaforløb "Kunsten at bage" -Den piskede dej	
6	Emneuge		
7	VINTERFERIE		
8	Krydderier og smag	Lantherkompendium	
9	Krydderier	Lave egen karry	
10 Obs 8. kl. introkurser			
11	To grundkøkkener	Det Persiske køkken Safranris Dildris Stew	

		Fladbrød Auberginehumus Humus Dahl Lam + Alineaforløb	
12	Emneuge		
13	To grundkøkkener	Det Persiske køkken	
14 + mandag uge 15	Påskeferie		
16	To grundkøkkener	Det Persiske køkken	
17	To grundkøkkener	Det Persiske køkken	
18	To grundkøkkener	Det italienske køkken	
19	To grundkøkkener	Det italienske køkken	
20	To grundkøkkener	Det italienske køkken	
21	Prøve/ forberedelse til prøven	Alineaforløb "Til prøven i madkundsskab"	
22	Pinse		
23	Prøve/ forberedelse til prøven	Alineaforløb "Til prøven i madkundsskab"	
24	Praktik 8. kl. 7. kl. lejrskole		
25	Prøve/ forberedelse til prøven		
26	Prøve/ forberedelse til prøven		

Ret til ændringer forbeholdes.