

Årsplan for madlavning og håndarbejde 2017/2018

Madlavning og Håndarbejde (6 og 7 klasse)

Fællesmål

- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed
- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed
- Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen
- Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår
- Eleven kan forarbejde materialer i forhold til produktets form, funktion og udtryk

August	<p>"Køkken"</p> <p>Eleverne introduceres til arbejdsgange og rutiner, når der arbejdes i skolekøkkenet. Vi bliver introduceret for hvilke redskaber vi kommer til at arbejde med.</p> <p>Der skal arbejdes med hygiejne.</p>
September	<p>Introduktion til faget "håndarbejde"</p> <p>Broderi – egne design. (f.eks. Skrive navn, lave dyr osv.)</p>
Oktober	<p>"Sundt eller usundt"</p> <p>Eleverne skal lære om sundt og usundt mad. Vi laver sund mad. (f.eks. Pastasalat, kylling med</p>

	grønsager osv.)
November	"Strikning" Eleverne skal strikke deres egen halstørklæde.
December	Vi inviterer to forældre fra forskellige kulturer, til at lave en ret hver, fra deres hjemland. Eleverne skal lave risalamande og pebernødder.
Januar	"Assessories" Eleverne skal lave smykkeæsker, tasker, bæltter ved brug af forskellige materialer.
Februar	"Bagning" Eleverne skal bage brød (boller, formbrød, fladbrød, manakish, rugbrød og kager.
Marts	"Syning" Eleverne skal syge deres egen trøje/t-shirt.
April	"Fisk, kylling og kød"

19. August 2017

	Eleverne skal lære om fisk, kylling og kød. Vi laver vores egen ret.
Maj	"Masterchef" Eleverne skal arbejde kreativt og innovativt med deres egen ret – der bliver uddelt et diplom.
Juni	"Vase" Eleverne laver deres egen vase af ler, male den og pynte den.