

Årsplan for Ask i madkundskab 2022/2023

Emne/materiale	Fordybelsesområde	Links og aktiviteter
Konservering	Hygiejne Mikroorganismer Forskellige typer af og principper for konservering	Aktiviteter: Fermentering Syltning Tørring Eksperimenter med mug og råd
Klimamad Verdensmål og madkundskab (Helle Brønnum Carlsen)	Bæredygtighed Fødevarers klimaaftryk Køderstatninger Madspild	Aktiviteter: Analyse af retter med henblik på bæredygtighed Innovation og udvikling af kendte retter mhp større bæredygtighed Kreativ brug af "rester".
GoCook smagekassen	Rodfrugter	Aktiviteter: Fremstille forskellige retter med rodfrugter Undersøge rodfrugters anvendelsesmuligheder
Desserter	Fysik/kemi og madtekniske egenskaber Smag og konsistens	Aktiviteter: Arbejde og eksperimentere med forskellige råvarers funktioner og egenskaber i madlavningen. Analysere og arbejde med smag og konsistens i desserter.
Junkfood	Det brede, positive sundhedsbegreb Medier og kommunikation Kost og ernæring	Aktiviteter: Måltidsanalyse mhp sundhed Innovation og udvikling af kendte junkfood-retter mhp at forbedre sundheden Ernæringsberegninger
Italiensk mad Verdenskøkkener – Italien	Måltider og madkultur Traditioner	Links: https://meremadkundskab.com/2021/07/01/verdenskockener-italien/

	Måltidsstrukter	<p>Aktiviteter:</p> <p>Måltidsanalyse mhp de sociale og kulturelle aspekter af måltider</p> <p>Fremstilling af klassiske italienske retter</p>
Organisering og planlægning	<p>Praktiske færdigheder knyttet til organisering og planlægning af madlavning</p> <p>Repetition af årets emner</p> <p>Prøvens krav og eksempler på tidligere prøveoplæg</p>	<p>Aktiviteter:</p> <p>Udvælge retter og opskrifter</p> <p>Skrive indkøbsliste</p> <p>Lave en arbejdsplan med tidangivelser og oplysninger om fremstilling og anretning</p>