

## Årsplan for Birk i madkundskab 2022/2023

Emne/materiale	Fordybelsesområde	Links og aktiviteter
<b>Kartoflen</b>	Grundmetoder  Stivelse  Kartoflens anvendelse	<b>Aktiviteter:</b>  Afprøve forskellige grundmetoder på kartofler  Udvinde kartoffelstivelse fra bagekartofler  Anvende kartoffelstivelse i madlavning
<b>Hygiejne</b>  Bakterierne i din hverdag (udvalgte materialer og aktiviteter fra forløb på Clio)	Mikroorganismer  Opbevaring og holdbarhed  Almindelige hygiejneprincipper i madlavning	<b>Aktiviteter:</b>  Bugning med surdej  Forsøg med mikroorganismer
<b>Klimamad</b>  GoCook Klima-cool i køkkenet	Bæredygtighed og miljø  Madspild  Fødevarers klimaaftryk	<b>Aktiviteter:</b>  Fremstilling af klimavenlige måltider
<b>Måltider og energibehov</b>  Hvad skal vi spise? (udvalgte materialer og aktiviteter fra forløb på Clio)	Ernæring og energibehov	<b>Aktiviteter:</b> Energiberegninger  Måltidsanalyse med fokus på sundhed
<b>Æg</b>  GoCook forløb om æg	Æggets fysik/kemi og madtekniske egenskaber  Produktionsforhold fra jord til bord	<b>Aktiviteter:</b>  Arbejde og eksperimenter med æggets forskellige funktioner i madlavningen  Afprøve æg-erstatninger