

**Fag:** Madkundskab - Valgfag  
**Klassetrin:** 7. klasse  
**Lærer:** Line Boland  
**Skoleår:** 2024/2025

---

## Indhold

Madkundskab er både et praktisk og et teoretisk fag, idet det kombinerer madlavningens praktiske håndværk med erfaringer og viden om mad, madlavning, smag, sundhed, måltider, fødevarer og forbrug.

Faget madkundskab består af fire områder:

1. Mad og sundhed

Dette område handler om at have viden om sund mad, energibehov, ernæring, kostanbefalinger, hygiejne, mikroorganismer og at kunne bruge denne viden til praksis.

2. Fødevarerbevidsthed

Her handler det om de forskellige råvarer, vi bruger i madlavningen. Man skal vide noget om, hvordan man bruger råvarerne i madlavningen, hvordan de smager og hvordan de fysisk-kemisk er sammensat. Man skal også vide noget om råvarenes vej fra produktion til madlavning (fra jord til bord), og om miljø, forbrug og bæredygtighed. Her skal man også lære at aflæse varedeklarationer, næringsindhold og fødevareremærkninger.

3. Madlavning

Dette område går ud på at kunne følge en opskrift, lave sin egen opskrift, kunne bruge forskellige teknikker i madlavning og alt hvad man ellers kan komme i tanke om ift. at lave mad

4. Måltid og madkultur

Dette område handler både om hverdagsmåltider, måltider ved specielle anledninger (fx jul), og dansk og udenlandsk madkultur.



# Årsplaner

Disse fire områder vil vi komme rundt omkring på kryds og tværs i undervisningen, og det er også disse fire områder, der danner rammer for den afsluttende prøve i faget. Efter to år afsluttes faget med en praktisk prøve, hvor den teoretiske viden fylder meget. Det kunne fx være, at man har trukket emnet: "Måltid og madkultur" og skal arbejde med den italienske madkultur. Her vil man måske lave spaghetti fra bunden og bage sit eget brød til bruschetta.

I den teoretiske del vil man så fortælle om historien bag den italienske madkultur og også noget om, hvilke kemiske reaktioner der sker, når et brød hæver.

Der vil også være lektier i faget. En fast lektie er at læse opskriften, men det kunne også være, at man skal se videoer om forskellige madlavningsteknikker, læse en fagartikel om det emne, man skal i gang med, planlægge fremlæggelser etc.

Med ønsket om et godt skoleår

Forbehold for ændringer

Line Boland

