



Reventlow Lille Skole

- så kan du lære det!

Årsplaner for 5. og 6. klasse 2019-2020 i
madkundskab.

Årsplanen er udarbejdet, så den følger kompetencemålene efter 6 klasse. Eleverne kan støde på emner, som de tidligere har arbejdet med, men som her tilføjes en ny viden eller en anden vinkel. Vi vil i år have ”madspild” med, hvor det kan benyttes.

- | | |
|-----------------|---|
| Uge 33 | Eleverne bliver delt i 2 grupper. 1 drenge- og pige-gruppe. Hver gruppe bliver delt i 3 hold. |
| Uge 34-35 | Vi skal arbejde med gærdej. Vi bruger opskrift fra ”Mit kokkeri” |
| Uge 37-38 | Frugt. Vi skal snakke om hvad mundrette stykker er. |
| Uge 40-41 | Bag for en sag. Nærmere info. |
| Uge 43-44-45-46 | Co-Cook 2019. Klimamad og hvad er der i kassen? |
| Uge 47-48 | Julemad |
| Uge 50-2 | Vi skal snakke grød. Hvorfor er det så sundt? |
| Uge 4-5 | Spis vinteren og mindsk madspild. |

Uge 6-8	Fastelavns boller
Uge 9-10	Smørrebrød
Uge 11-12	Æg
Uge 13-14	Hvad er der i kassen? Vi skal lave påske mad af det.
Uge 16-17	Fjerkræ og hvad salmonella.
Uge 18-19	Blindsmagning og de 5 grundsmage
Uge 20-22	Fars
Uge 23-24	Hævemidler. Vi skal lave roulade, og snakke om året der er gået.

Med ret til ændring forbeholdes.

Jeg glæder mig til at undervise jer.

Hvis I har grøntsager og frugt fra haven, så modtager jeg det meget gerne.

HUSK til hver gang, rent tøj og rene sko. Elever med langt hår opsat INDEN timen starter.

Hvis I har spørgsmål, så må I meget gerne kontakte mig på mobil nr. 60607408

Med venlig hilsen Maibritt Rasmussen

