

Årsplan for faget madkundskab i 6.a 2026/2027

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger eller egne noter
33	2	Introduktion til faget			
34-35	4	Sådan læser du en opskrift	Madlavning • Madlavningens mål og struktur	Faglige begreber: Fremgangsmåde, ingredienser, forkortelser som fx spsk., tsk, rækkefølge	
36	2	Kend dit køkken	Mad og sundhed • Hygiejne Fødevarebevidsthed • Råvarekendskab Madlavning • Grundmetoder og madteknik	Faglige begreber: Redskaber, arbejdsgang, opvask, rengøring, hygiejne	
37	2	Mål og vægt	Madlavning • Madlavningens mål og struktur • Grundmetoder og madteknik	Faglige begreber: Opskrift, ingredienser, mængder, vægt, måle af	
38	2	Æg	Mad og sundhed • Hygiejne Fødevarebevidsthed	Faglige begreber:	

			• Råvarekendskab	Holdbarhed, holdbarhedsdato, bakterier, æggeskal, æggehvite, luftblære, kalazastreng, salmonella	
39 og evt. uge 40	2-4	Bag for Børnetelefonen	Madlavning • Madlavningens mål og struktur • Grundmetoder og medteknik • Smag og tilsmagning • Madens æstetik Måltid og madkultur • Måltidets komposition	Faglige begreber: Kagebagning, projektarbejde, salg, viden om <i>Børnetelefonen</i>	
40	2	Bag for Børnetelefonen, Æg fortsat eller Smag på maden	Madlavning • Smag og tilsmagning • Madens æstetik	Faglige begreber: Sanser, grundsmage, salt, sødt, surt, bittert, umami, smage-5-kant, sorter	
41	EMNEUGE				
42	Efterårsferie				

43	2	Bag for Børnetelefonen	Bager og gør klar til salg		
44	2	Fortiden i fremtidens mad. Høsten på landet	Fødevarebevidsthed • Råvarekendskab Madlavning • Madlavningens mål og struktur	Faglige begreber: Kornsorter, høst, havre-neg, øllebrød	Del 3 af et forløb om dansk madkulturhistorie. Forløbet er udviklet i samarbejde med Fødevareministeriet og Madkulturen.
45-48	8	Madmod	Madlavning • Smag og tilsmagning • Madens æstetik Måltid og madkultur • Måltidskultur	Faglige begreber: Kulturelt madmod, grundsmage, nysgerrighed, smag og konsistens, madkultur.	
49-51	6	Fortiden i fremtidens mad. Den søde juletid	Fødevarebevidsthed • Råvarekendskab • Kvalitetsforståelse og madforbrug Madlavning • Madlavningens mål og struktur • Madens æstetik	Faglige begreber: Kulturhistorie, krydderikendskab, undersøgelse af fedtstof	Del 5 af et forløb om dansk madkulturhistorie. Forløbet er udviklet i samarbejde med Fødevareministeriet og Madkulturen. Alternativer til julebagning kunne fx være: Æbleskiver Vaniljekranse
52-53	Juleferie				

1-2	4	Datomærkning	Fødevarebevidsthed • Madvaredeklarationer og fødevaremærkning Mad og sundhed • Hygiejne	Faglige begreber: Fødevaremærker, datomærkning, holdbarhed, sidste anvendelsesdato, bedst før, se-duft-smag-testen	Supplerende materiale Undersøg Stop madspild og Miljø- og Fødevareministeriet om anbefalinger i forhold til datomærkninger. Spørg i det lokale supermarked, om de har varer, der er ved at løbe ud, og som eleverne kan bruge
3-6	8	Bakterier i køkkenet	Mad og sundhed • Hygiejne Madlavning • Grundmetoder og madteknik	Faglige begreber: Undersøgelse af gode og dårlige bakterier	
7	Vinterferie				
8-9	4	Rørt dej	Madlavning • Grundmetoder og madteknik • Madlavningens fysik og kemi • Madens æstetik	Faglige begreber: Fedtstof, emulgering, ingredienser, rækkefølge, krumme	
10-11	4	Madspild i hjemmet	Fødevarebevidsthed • Bæredygtighed og miljø	Faglige begreber: Madforbrug,	Supplerende materiale

			Kvalitetsforståelse og madforbrug	madhåndtering, kvalitet, holdbarhed	Undersøg evt. Too Good To Go's app, hvor madvarer sælges billigere end normalt for at undgå madspild. Se, om der er noget til salg i jeres område. Se bogen: "Mad med respekt", Gyldendal, 2019
12	Påskeferie				
13-14	4	Pisket dej	Madlavning - Grundmetoder og madteknik - Madlavningens fysik og kemi - Madens æstetik	Faglige begreber: Fedtstof, emulgering, oppiskning, ingredienser, rækkefølge, krumme	
15-19 OBS. Onsdag i uge 19, er det fagdag	10	Gærdej	Fødevarebevidsthed - Råvarekendskab Madlavning - Madlavningens fysik og kemi	Faglige begreber: Gær, CO ₂ , hævnning, gluten, elasticitet, overælte, underælte, sprødhed, farve, skorpe	Kombinér evt. med besøg hos en bager eller en mølle, der maler korn til mel

20-25	12	Alverdens bælgfrugter	Fødevarebevidsthed • Råvarekendskab Måltid og madkultur • Måltidskultur	Faglige begreber: Udblødning, bæredygtighed, næringsstoffer, aminosyrer, lektiner, aquafaba, madkultur, globalisering.	
26	Sommerferie				

Med forbehold for ændringer.
Udarbejdet af HS og PS
September 2026.