Årsplan for faget madkundskab på 5. årgang 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** • Råvarekendskab	**Faglige begreber:** Holdbarhed, holdbarhedsdato, bakterier,	

				æggeskal, æggehvide, 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 *Børnetelefonen*	
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, hævning, 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, KS og PS
September 2026.