

## Fagbeskrivelse

### Madkundskab på Vejrumbro Fri

I madkundskab skal eleverne lære at træffe sunde madvalg - også ud fra en bæredygtig tankegang og fokus på madspild - og opnå viden om råvarer og deres kvalitet. Eleverne lærer at tilberede mad og forstå, hvordan mad indgår i en kulturel sammenhæng. Det er ligeledes et mål, at eleverne tilegner sig viden om de råvarer og opskrifter, som de får udleveret og kan fremstille et måltid med efterfølgende smagsoplevelse, samt opnå forståelse for vigtigheden af hygiejne og rengøring.

Følgende fire områder vil indgå i undervisningen:

1. Mad og sundhed
2. Fødevarerbevidsthed
3. Madlavning
4. Måltid og madkultur

Det samlede mål leder frem til at eleverne er i stand til:

- at tilberede forskellige typer af måltider
- at deltage i måltidsfællesskabet med fokus på smag og nydelse
- at vurdere, hvad man spiser og hvorfor
- at undersøge danske og andre kulturers mad - og måltidstraditioner
- at anvende forskellige madlavningsmetoder - teknikker
- at læse og bruge forskellige opskrifter
- at eksperimentere og med tilberedning af forskellige fødevarer
- at vurdere og justere smagen i forskellige retter
- at anrette og præsentere forskellige fødevarer og retter
- at bruge og vedligeholde køkkenets forskellige redskaber og maskiner - herunder rengøring
- at lære metoder og teknikker i forbindelse med køkkenhygiejne og personlig hygiejne
- at opnå bevidsthed om mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning
- at tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed
- at få en forståelse for fødevarers vej fra jord til bord