

5. klasse - Madkundskab

1.1: Hygiejne - Hvornår skal man vaske hænder?

1.2: Hygiejne - Krydskontaminering

1.3: Hygiejne - Råt kød

2.1: Madvalg - Hjemmet?

2.2: Madvalg - Social indflydelse og kammerater

2.3: Madvalg - Medier og reklamer

3.1: Grundsmage - Smag

3.2: Grundsmage - Aromaer

3.3: Grundsmage - Konsistens

4.1: Grundteknikker - Gør det en forskel?

4.2: Grundteknikker - Forskellige køkkenteknikker

4.3: Grundteknikker - Hverdagstips

5.1: Køkkenet - Redskaber

5.2: Køkkenet - Fra Al dente til Temperering

5.3: Køkkenet - Køkkenmaskiner

6.1: Råvarekendskab - Redskaber

6.2: Råvarekendskab - Smag, udseende og egenskaber

6.3: Råvarekendskab - Kvalitet og madforbrug

7.1: Fra jord til bord - Til jord igen

7.2: Fra jord til bord - Årstider

7.3: Fra jord til bord - Markedsføring

8.1: Brug af råvarer - Fødevarergrupperes anvendelse

8.2: Brug af råvarer - Substitution og alternativer

8.3: Brug af råvarer - Teknikker og råvarer

9.1: Måltidets formål - Formål og anledninger

9.2: Måltidets formål - Traditioner

9.3: Måltidets formål - Ritualer

10.1: Hverdagens trummerum - Madpakker og skolemåltider

10.2: Hverdagens trummerum - Familiemiddage og aftensmåltider

10.3: Hverdagens trummerum - Morgenmad rundt om i verden

6. klasse - Madkundskab

1.1: Fødevaremærkning - Lær at genkende fødevaremærkningerne

1.2: Fødevaremærkning - Reglerne

1.3: Fødevaremærkning - Hjælper fødevaremærkning?

2.1: Energi - Varedeklaration

2.2: Energi - Næringsdeklaration

2.3: Energi - Energibehov

3.1: Konservering - Mikroorganismer

3.2: Konservering - Fysiske og kemiske ændringer under konservering

3.3: Konservering - Konservering i andre lande

4.1: Forskelligheder inden for madkulturer - Måltidets komposition

4.2: Forskelligheder inden for madkulturer - Konsistenser og kulturer

4.3: Forskelligheder inden for madkulturer - Smagsprofiler og krydderier

5.1: Får du det mad, som du har brug for? - anbefalinger

5.2: Får du det mad, som du har brug for? - Rapporter og definitioner

5.3: Får du det mad, som du har brug for? - Trends

6.1: Matematik og mad - Kostberegning

6.2: Matematik og mad - Energibehov

6.3: Matematik og mad - Case med Nicolai og Josephine

7.1: Madens udseende - Æstetik

7.2: Madens udseende - Sanselighed

7.3: Madens udseende - Michelin

8.1: Luft og gelatin - Madens kemi

8.2: Luft og gelatin - Kemiske processer, som vi kan spise

8.3: Luft og gelatin - Kemi og holdbarhed

9.1: Historiske madkulturer - Thailandsk street food og krydderihandel

9.2: Historiske madkulturer - Peruviansk ceviche og indfødte ingredienser

9.3: Historiske madkulturer - Thanksgiving i Amerika og brobygning

10.1: Det sociale måltid - Hurtig mad

10.2: Det sociale måltid - Social madlavning

10.3: Det sociale måltid - Hurtig sundhed