

Årsplan Hjemmekundskab 4-6 klasse 2012/2013

Årsplanen tager udgangspunkt i Fælles Mål 2009 – Hjemmekundskab, Læseplan for faget hjemmekundskab

Ret til ændringer forbeholdes.

Hvor det er oplagt tilsidesættes årsplanen og giver plads til pludseligt opståede muligheder. F.eks. hvis der landes fisk, hvis det er muligt at få vildt, bær el. lign.

http://www.uvm.dk/Service/Publikationer/Publikationer/Folkeskolen/2009/~media/Publikationer/2009/Folke/Faelles%20Maal/Filer/Faghaefter/090805_hjemkund_06.ashx

Periode	Emner	Indholds- og aktivitetspunkter
Uge 33 – 35	Knyt sylten ... men kun med planter – del 1 <i>Vi skal sylte, mens der er friske bær, og vi sylter alt. Fra rødbeder til ribs, fra stikkelsbær til ranglebær, og måske laver vi vores egen pickles til remoulade.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Syltetøj og marmelade Henkogning af grøntsager og frugt Konservering og mikroorganismer
Uge 36 – 40	Italiensk for begyndere, for let øvede og eksperter <i>August er italienernes store feriemåned. Alt lukker i Italien, men så er det godt, man kan lave sin egen italienske mad.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Klassiske retter fra det italienske køkken Varekundskab og fokus på råvarer Lidt men godt!
Uge 41 – 42	Ø-lerjskole og efterårsferie	
Uge 43 – 45	Simremad og ting der tager tid <i>Efterårs sæsonen er sæson for simremad. Vi finder den store sorte gryde frem og braiserer, simrer og koger ind. Rigtig gerne med fasan, rådyr, hare eller hvad vi nu ender med at få fat på. Det er for vildt!</i>	<ul style="list-style-type: none"> Braisering og langtidsstegning Tilberedningsprocesser, hvor tid er en ressource og ikke en knaphedsfaktor
Uge 46	Mortens aften <i>Morten hvor blev du af? Og hvad med din knallert? Morten er blevet væk, men det er noget med, han har gemt sig blandt gæssene. Og det er vist derfor vi spiser and Mortensaften (???)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Mad og traditioner Måltidet som kristent tradition og ritual <p>Du er en anden i dag. Morten hvor blev du af? <i>De eneste to</i></p>
Uge 47 – 48	Tilbage til rødderne <i>Rodfrugter er efteråret og vinterens velsignelse. De smager fantastisk, de er sunde og så er de tæt på at være gratis.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Årstidens grøntsager og lokale råvarer Grøntsager i sæson (og udenfor sæson) Vitaminer og ernæring
Uge 49 – 51	Knyt sylten – nu med Gris! – del 2 <i>Bliver det jul på Anholt? Jaaa, det tror jeg nok det gør. Vi laver julemad, så nisserne tuder (de får nemlig kun isengrød med kanelsukker og smørklat) og gode, gamle Henning Christoffersen bliver misundelig. Traditionelle et moderne. Gris! – når du er sylten for sjov.</i>	<ul style="list-style-type: none"> Traditionelle danske juleretter Moderne varianter af julemad Engelsk julemad og kager
Uge 52 – 1	Juleferie	

Periode	Emner	Indholds- og aktivitetspunkter
Uge 2	Den årlige nytårskur <i>Vi siger godt nytår med et glas børnechampagne og små festlige hapser. Skal der være fest, så lad der være fest!</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Galla og fest • Canapeer og små retter • Bordpynt og udklædning
Uge 3 – 6	Asian Sensation <i>I Kina spiser de hunde ... men det gør de IKKE på Anholt. Det er der heller ikke planer om, de skal til at gøre, men derfor kan vi godt lege med nye smagsindtryk og råvarer fra de varme lande.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Råvarer og tilberedningsmetoder i Thai-/Vietnam køknet • Smagsindtryk fra Sydøstasien •
Uge 7	Vinterferie	
Uge 8	Afternoon tea – del 1 <i>Når man er opvokset i Danmark med storebæltskaffe, wienerbrød og franske hotdogs, kan man blive helt misundelig på englændernes tradition med afternoon tea. Vi forsøger, om vi kan aflure dem et par tricks</i>	<ul style="list-style-type: none"> • The og bagværk • Scones, clotted cream og lemon curd
Uge 9	Teateruge	
Uge 10 – 11	Afternoon tea – del 2 <i>Der lures stadig og gerne også med kakao.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Kakao og boller • Imperiets marmelader: Orange, pomerans, lemon
Uge 12 – 13	Lejrskole og påske	<ul style="list-style-type: none"> •
Uge 14 – 16	The Last Dinner at the Titanic <i>Vi tager på rejse og forsøger at genskabe nogle af de retter, der blev serveret ombord på Titanic på hendes jomfrurejse over Atlanten. Det bliver samtidig en rundrejse i det Edwardianske køkken og en gastronomi fra før verden gik af lave.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Galla igen! • Det Edwardianske køkken med alt hvad dertil hører
Uge 17 – 20	Score mad og billige tricks <i>Findes der noget værre mareridt end at have kastet sig ud i noget, man ikke magtede? Saucen skilte, souffléen klappede og frikadellerne blev alligevel ikke som mormors. Skal man i land med sin scoremiddag skal ALT lykkes. Til det har man brug for tricks.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis James Bond var kok, hvad ville han så servere? • Tricks til tiden • En rundrejse i sikre vindere, der ALTID smager godt ... og imponerer uden at være prangende
Uge 21 – 22	Ønskekoncert <i>Jeg kan blive ved at finde på, men der er garanteret et par ting, klassen gerne vil nå inden året slutter, og der var sikkert også et par retter, der tålte gentagelse. Vi tager temperaturen på det poetiske barometer og gi'r den gas.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Hvad vi brændte for • Hvad vi ønskede os • Hvad vi gerne ville ... og hvad vi ikkenåede
Uge 23 – 25	Grønland	