



Den Innovative Naturfriskole

DIN-Friskole Trige Søndergaard, Bygning A Trige Centervej 75 DK-8380 Trige Danmark

Bestyrelsen@din-friskole.dk www.din-friskole.dk +45 9390 1517



Den Innovative Naturfriskole

Projekt Uge	Kompetenceområde Kompetencemål <ul style="list-style-type: none"> Færdigheds- og vidensområder 	Beskrivelse og aktiviteter	Evaluering	Materialer og faglokaler
Introuge Uge 33	Se forløb "Under overfladen"			
Under overfladen Uge 34-37	Mad og sundhed Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed <ul style="list-style-type: none"> Hygiejne 	<p>Eleverne arbejder teoretisk og praktisk med hygiejne, opbevarings- og konserveringsprincipper, samt mikroorganismer og mads holdbarhed.</p> <p>Eleverne laver eksperimenter med agarplader. Agarpladerne observeres løbende og vi taler om vækstbetingelser og spredning.</p> <p>Eleverne arbejder med fødevarerhygiejne i forbindelse med håndtering af fødevarer fra havet som muslinger, krabber og tang.</p>	<p>Arbejdsark</p> <p>Observationer af elevernes håndtering af fødevarer og forsøg.</p>	<p>Agarplader</p> <p>Vatpinde</p> <p>Poser, spande mm. til håndtering og opbevaring af fødevarer fra havet</p> <p>Arbejdsark om mikroorganismer</p> <p>Ingredienser til madlavning</p>



Den Innovative Naturfriskole

		Eleverne laver suppe med alt godt fra havet og brød til.		
Innovation <i>Uge 38-41</i>	Mad og sundhed Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sundhedsbevidsthed</i> Fødevarebevidsthed Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed <ul style="list-style-type: none"> • <i>Råvarekendskab</i> Madlavning Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen <ul style="list-style-type: none"> • <i>Madlavningens mål og struktur</i> 	Vi arbejder med insekter som proteinkilde samt andre bæredygtige proteinkilder. I forbindelse med dette besøger vi bl.a. Økolariet i Vejle. Vi tilbereder melorme på forskellige måder, herunder stegning med forskellige krydderier, male dem til melormemel, romkugler med mel mm. Eleverne skal efterfølgende udvikle deres egne snacks ud fra en selvvalgt målgruppe. Her skal eleverne bl.a. undersøge produktionen af forskellige relevante fødevarer. Undervejs laver eleverne smagsprøver. De uddeler og får feedback på	Opskrifter til egne snacks Egne snacks Feedbackark Logbøger med beskrivelser af målgruppe mm.	Melorme Ingredienser til elevernes snacks Feedbackark Opskrifts skabelon



Den Innovative Naturfriskole

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Grundmetoder og madteknik</i> • <i>Madlavningens fysik og kemi</i> • <i>Smag og tilsmagning</i> • <i>Madens æstetik</i> 	<p>smagsindtryk, konsistens og det æstetiske udtryk. Ligeledes vurderer eleverne de øvrige gruppers snacks og giver feedback.</p> <p>De anvender feedbacken til at videreudvikle og komme med ændringsforslag til deres snacks.</p> <p>Eleverne skal undervejs beskrive målgruppe og krav til deres snack, samt udarbejde en opskrift til deres snack.</p>		
<p>Harmoni <i>Uge 43-46</i></p>	<p>Madlavning Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Smag og tilsmagning</i> • <i>Madens æstetik</i> <p>Måltid og madkultur</p>	<p>Vi arbejder med omgivelsernes betydning for måltidsoplevelsen. Vi sammenligner spisning i skoven med spisning i kantinen, samt spisning alene eller i mindre grupper og som et større fælles måltid.</p>	<p>Observation af elevernes deltagelse i faglige samtaler.</p> <p>Billeder af elevernes måltider</p> <p>Tilsmagt tomatsuppe</p>	<p>Grundsmageplakat</p> <p>Billeder af måltider fra forskellige kulturer til analyse</p>



Den Innovative Naturfriskole

	<p>Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Måltidets komposition</i> • <i>Måltidskultur</i> 	<p>Eleverne laver tomatsuppe og arbejder med tilsmagning heraf med fokus på de fem grundsmage.</p> <p>Eleverne analyserer måltider fra forskellige kulturer med fokus på at identificere elementer i måltiderne.</p> <p>Eleverne skal efterfølgende sammensætte deres eget måltid, hvor de inddrager de fem grundsmage. Eleverne tager billeder af deres færdige måltid, som de ønsker at præsentere dem.</p>		<p>Tomatsuppeopskrift med fokus på tilsmagning</p> <p>Ingredienser valgt af eleverne</p>
<p>Energi <i>Uge 47-50</i></p>	<p>Madlavning Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Grundmetoder og madteknik</i> 	<p>I forløbet arbejder eleverne med desserter og har fokus på sukker som energi.</p> <p>Eleverne arbejder med grundmetoden “Bugning” og teknikkerne “Piske” og “Ælte”.</p>	<p>Observation af elevernes tekniske færdigheder i at piske og ælte.</p>	<p>Ingredienser til madlavning</p>



Den Innovative Naturfriskole

		Der bages fx forskellige julesmåkager, herunder Luciabrød.		
Andre uger <i>Uge 51 og 1</i>	Se forrige forløb			
Fremtid <i>Uge 2-5</i>	Fødevarerbevidsthed Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bæredygtighed og miljø</i> • <i>Madvaredeklarationer og fødevarermærkninger</i> 	Vi arbejder med grøntsager som fødevarergruppe med fokus på bæredygtighed og miljø. Vi tilbereder grøntsager på forskellige måder og sammenligner med købte friske grøntsager og halv- og helfabrikata af grøntsager. I forbindelse med indkøb ser vi på forskellige mærkninger og varedeklarationer.	Observation af elevernes samtaler om smag og bæredygtighed.	Forskellige grøntsager
Sundhed <i>Uge 6 og 7-12</i>	Mad og sundhed Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed	Eleverne arbejder med at sammensætte sundhedsfremmende måltider på	Observationer af elevernes	Kostanbefalinger Ernæringsoversigter



Den Innovative Naturfriskole

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sundhedsbevidsthed</i> • <i>Ernæring og energibehov</i> 	<p>baggrund af undersøgelser af forskellige kostanbefalinger. Her trækker eleverne på deres tidligere arbejde med at sammensætte måltider, hvor der nu også er fokus på ernæring. Vi relaterer kostrådene til kosten på det lokale plejehjem.</p>	<p>argumentationer i samtaler.</p>	<p>Tidligere arbejde med måltider</p> <p>Ingredienser til madlavning</p>
<p>Klima <i>Uge 14-20</i></p>	<p>Fødevarebevidsthed</p> <p>Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Råvarekendskab</i> • <i>Bæredygtighed og miljø</i> • <i>Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger</i> 	<p>Med fokus på æg og kylling, ser vi på forskellige produktionsformer ift. kvalitet, dyrevelfærd og bæredygtighed. I denne forbindelse arbejder vi desuden med relaterede fødevaremærkninger.</p> <p>Vi arbejder desuden med forskellige tilberedninger af æg og dennes betydning for smag.</p>	<p>Observationer af elevernes argumentationer i samtaler.</p> <p>Vurderingsark med forskellige tilberedninger af æg.</p>	<p>Æg og kylling, evt. fra eget hønsehold.</p>



Den Innovative Naturfriskole

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Kvalitetsforståelse og madforbrug</i> 			
Kærlighed <i>Uge 21-24</i>	Madlavning Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavning <ul style="list-style-type: none"> • <i>Madlavningens mål og struktur</i> • <i>Grundmetoder og madteknik</i> • <i>Madlavningens fysik og kemi</i> • <i>Madens æstetik</i> Måltid og madkultur Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår	Vi arbejder med måltidet “Brændende kærlighed” og taler om dets komposition og æstetik. Teoretisk snakker vi om madmode, de fysisk-kemiske processer i madlavningen, samt arbejder med at udarbejde egne opskrifter.	Måltid til teaterforestilling og billeder af dette.	Opskrift skabeloner Ingredienser til madlavning



Den Innovative Naturfriskole

	• <i>Måltidets komposition</i>			
Outro uger <i>Uge 25-26</i>		Opsamling på året Eleverne får medbestemmelse		