Periode 2

Mattradisjon/ Mat og kultur

Sentral ide:

Bli trygg på kjøkkenet og rutinene

Bli kjent med norsk matkultur og tradisjon

Utforske andre lands mattradisjoner



Læringsmål:

- planleggje og bruke eigna reiskap, teknikkar og matlagingsmetodar til å lage trygg og berekraftig mat som gir grunnlag for god helse
- bruke sansane til å vurdere kvaliteten på matvarer, utforske og kombinere smakar i matlaginga og forbetre oppskrifter, menyar og anretning av mat
- lage mat frå norsk og samisk kultur og frå andre kulturar og samanlikne og utforske råvarer og matlagingsmetodar som blir brukte i ulike matkulturar
- vise gjennom matlaging og måltid korleis identitet og fellesskap blir formidla i ulike kulturar

Sentrale begrep

- Matkultur
- Ingredienser
- Oppskrift
- Smakssans

Læringsaktiviteter

- Individuell prøve i gjærbakst
- lese og følge oppskrift for mat med utspring fra andre land
- samarbeide om å lage presentasjon om norsk mattradisjon og en matrett fra et annet land

Vurderingssituasjoner

- Praktisk matlaging på kjøkkenet
- Individuell praktisk prøve
- Innlevering
- Egenvurdering

Ressurser

- Classroom lenker
- Matopedia
- Passord elev: BlåKimchi97