

Madkundskab Vidar Skolen

Kompetencemål efter 9. klasse:

Mad og sundhed:

Undervisningen giver eleven mulighed for at:

- træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

Fødevarerbevidsthed

Undervisningen giver eleven mulighed for at:

- træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Madlavning

Undervisningen giver eleven mulighed for at:

- anvende madlavningsteknikker
- omsætte idéer i madlavningen

Måltid og madkultur

Undervisningen giver eleven mulighed for at:

- fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår

Videns- og færdighedsmål efter 3. klasse

Undervisningen giver eleverne mulighed for at

- have kendskab til dyrkning og forædling af kendte madvarer
- have erfaring med indsamling af spiselige råvarer fra naturen
- undersøge, hvordan forskellige råvarer og madvarer smager
- kende almindelige kornsorter
- kende grønsager
- kende frugter
- kende husdyr
- kende husdyrprodukter
- anvende mål og vægt i sammenhæng med opskrifter og madlavning
- praktisere regler for god hygiejne og vide, hvorfor de er vigtige
- bidrage til trivsel i sammenhæng med måltiderne
- dække og pynte bord på en indbydende måde
- planlægge og gennemføre en årstidsrelateret fest eller andet arrangement sammen med andre

Videns- og færdighedsmål efter 7. klasse:

Undervisningen giver eleverne mulighed for at

- følge opskrifter og lave retter af lokale råvarer fra have og natur
- undersøge forskellige madvarer med hensyn til kvalitet og miljø

- vælge og agere med respekt for naturens kredsløb
- forstå enkle varedeklarationer og oprindelse af madvarer
- anvende regning for at øge eller reducere mængden i opskrifter
- give eksempler på sammenhænge mellem madvaner og sundhed
- sammensætte sund morgenmad, frokost og mellemmåltid
- få mulighed for at opleve forskellige smage fra forskellige kulturer
- finde opskrifter fra forskellige kilder, vurdere og følge dem
- lave god, og næringsrig mad af enkle råvarer
- lave mad i naturen ved at bruge naturen som ressource
- kende til, hvad et kulturlandskab er, og hvordan man kan passe på det
- kende til forskellige måltidsskikke, og hvordan de bliver praktiseret i forskellige kulturer

Videns- og færdighedsmål efter 9. klasse:

Undervisningen giver eleverne mulighed for at

- kende til grundprincipperne indenfor biodynamisk, økologisk og traditionel fødevarerproduktion
- sammenligne brug af energi i forhold til forskellige produktionsmetoder
- vurdere madvarernes kvalitet indenfor det globale varemarked
- drøfte, hvordan forskellige markedsføringsmetoder kan påvirke valget af madvarer
- vurdere og vælge madvarer ud fra etiske og bæredygtige kriterier
- planlægge og lave et sammensat, flere retters måltid
- vide, hvilke næringsstoffer centrale madvarer indeholder
- forholde sig til næringsrelaterede sygdomme, misbrug og afhængighed
- vurdere, hvad der er sund og bæredygtig madproduktion
- kunne forstå og forholde sig til indholdsdeklarationer på indkøbte madvarer
- kunne forholde sig sagligt til reklamer og til medier
- have kendskab til tilsætnings-, konserverings- og aromastoffer i madvarer
- anvende kostanbefalinger
- samle æstetiske og praktiske erfaringer
- planlægge og lave mad til selskab med inviterede gæster
- afprøve og sætte retter sammen ud fra forskellige madlavningsmetoder og madkulturer
- give eksempler på, hvordan madredskaber og madkultur har ændret sig over tid
- drøfte udfordringer knyttet til globalisering af madkulturen

Undervisningsplan

Kun i 3. og i 7. klasse kan der tales om en egentlig undervisning i faget, ellers er det en integreret del af skolens liv og tilbud i mange andre sammenhænge.

3. klasse

3.kl byggeperiode á 3 uger

I en periode på 3 uger er klassen holdvis med til at forberede og tilberede frokost til deres klasse. Eleverne instrueres i hygiejne, håndtering af råvarer, opdækning, afrydning, servering, anretning, oprydning, opvask og rengøring af køkkenet.

7. klasse

I løbet af skoleåret indgår eleverne i turnusordning som køkkenassistenter i Vidar Mad.

I 10-frikvarteret på alle skoledage kan der købes frugt, hjemmebagte boller med ost, syltetøj og smørrepålæg.

Derudover kan du købe frokost tirsdag, onsdag og torsdag i spisefrikvarteret.

Ugens menu står i nyhedsbrevet, på opslagstavlen og på køkkendøren.

Råvarerne

Vi lægger stor vægt på at servere økologisk og biodynamisk mad, ligesom vi foretrækker at købe lokale råvarer ind til køkkenet. For tiden ligger vi på en økologiprocent mellem 70-100.

Vi bestræber os på at producere med mindst muligt madspild, eks. Udnytte en hel plante med rod, stængel og frø. Det er to elever fra 7. klasse der sammen med køkkenpersonalet tilbereder og serverer maden.

Efterfølgende er de også med til at gøre regnskabet op, vaske op og gøre rent.

Salget

Eleverne fra 7. klasse står for salget. En bolle koster 12 kr. og en frokost 22 kr.

Vi har ikke mulighed for kontant håndtering, derfor er betalingen via klippekort, købt på kontoret og betaling via MobilePay eller træk over skolepengeopkrævning.

Man kan købe 2 forskellige klippekort til ovenstående, for kr. 120,- med 20. klip til boller og for 220, for 10 klip til madordningen.

Elever i 5. 6. og 7. klasse kan tilmelde sig madordning for ½ år ad gangen og betale over skolepengene.

Spisningen

Eleverne henter en tallerken mad i køkkenet. Der står altid skåle og fade, som de er velkommen til at tage ekstra af. Eleverne spiser enten i klassen eller i gården. Det snavsede service stiller hver især på en afryddervogn i gården, hvorefter køkkenpersonalet sørger for opvasken.

Maden

Køkkenet tilbereder 100-120 portioner om dagen, og frokosten består af både varme og kolde retter.

Vi serverer primært vegetarisk mad. Kød/fisk serveres et par gange hver md. (der er altid vegetarisk alternativ).

Vi bestræber os på at tilberede en velsmagende, nærende og varieret menu og laver det meste fra bunden.

Oprydningen

Rengøring, opvask og oprydning er en vigtig faktor for os i køkkenet. Vi følger naturligvis fødevarekontrollens anvisninger og vi har en elite-smiley.

Madspild

Rester, som ikke kan bruges dagen efter, nedfryses og bruges i senere menuer. Brød og boller bliver til croutoner. Varme retter til lasagne eller tærter. Ved nedkøling og opvarmning følger vi fødevarekontrollens anvisninger.

Tværfaglig Undervisning

- På 7. og 8. klasses lejrture laver eleverne selv mad over primitive spritkøkkener.

En teoretisk gennemgang, i en biologiperiode op til turen, af ernæringen og kaloriernes betydning for menneskekroppen.

Elever foretager selv indkøb og laver de nødvendige beregninger af den daglige nødvendige energimængde i maden.

- Mellemskolen har en årlig tema-/projektuge, hvor det er muligt at tilmelde sig forskellige former for madlavning.
- Maden til den årlige høstfest fremtrylles af de yngste overskoleklasser.
- På overskolens orkesterweekends indgår eleverne i en turnus omkring madlavning.
- På 9. klasses landbrugstur er der ligeledes en turnus omkring madlavning.

Overskolens orkester weekend

I forbindelse med de 2 årlige orkester weekender indgår forberedelse og tilberedning af alle måltider. Borddækning, oprydning, opvask, rengøring og klargøring til dagen efter

Høstfest

I forbindelse med skolens årlige høstfest tilberedes festmaden af de yngste overskoleelever. Planlægning af menu, budgettering, indkøb, forberedelse/håndtering af råvarer, tilberedning, servering/opdækning, op-/afrydning, opvask og rengøring.