

Hem – och konsumentkunskap, åk 9

Nyckelförmågor i arbetsprocessen i ämnet HKK är:

Samarbetsförmåga – elevens delaktighet och ansvar

Kreativitet – elevens initiativförmåga och problemlösning

Skicklighet – hur eleven använder kunskap och erfarenheter

Tillfälle 1

Tema: *Svensk husmanskost.*

Kökslaboration: fläskpannkaka, raggmunkar, hallon paj med vaniljsås

Livsmedelskunskap ur hållbart utvecklingsperspektiv: ägg, lingon (rårörda, sylt)

Medveten konsument: priser (jämförpriser) på olika livsmedel

Tillfälle 2

Tema: *Frankrike.*

Kökslaboration: fläsk (lamm) kotlett, ratatoiuille, aioli, crepes med choklad

Livsmedelskunskap ur hållbart utvecklingsperspektiv: val av kött och grönsaker

Medveten konsument: priser på olika livsmedel och säsong

Tillfälle 3

Tema: *Nordsjökusten (Tyskland, Holland, Belgien)*

Kökslaboration: pannbiff, stekt potatis, kålsallad. Fluffig efterrätt- Haagse bluff. Vaniljhorn.

Livsmedelskunskap ur hållbart utvecklingsperspektiv: val av grönsaker och frukt

Medveten konsument: miljömärkning.

Egen uppgift: Uppdrag jämförpriser

Tillfälle 4

Tema: *Italien*

Kökslaboration: focaccia, minestrone soppa, mascarponekräm med frukt.

Livsmedelskunskap ur hållbart utvecklingsperspektiv: större andel vegetabilier och baljväxter

Medveten konsument: tillsatser i maten.

Tillfälle 5

Tema: *Turkiet och arabisktalande länder*

Kökslaboration: hummus, pitabröd, pilaffris med kyckling och grönsaker, frukt

Livsmedelskunskap ur hållbart utvecklingsperspektiv: ris, couscous, pasta, potatis

Medveten konsument: livsstil och sjukdomar

Tillfälle 6

Tema: *spansktalande länder*

Kökslaboration: olika sorter tapas: empanadillas med chorizo, spansk tortilla, bondbönsdip med bröd, apelsinkaka

Livsmedelskunskap ur hållbart utvecklingsperspektiv: livsmedel med ”tomma kalorier”

Medveten konsument: kostnader för livsmedel som hör till gruppen livsmedel med ”tomma kalorier”

Tillfälle 7

Tema: *Grekland*

Kökslaboration: pastitsio, moussaka, grekisk yoghurt med honung

Förberedelser till prov i matlagning

Tillfälle 8

Tema: *Kina/Thailand*

Kökslaboration: Vårrullar med olika fyllningar

Förberedelser till prov i matlagning: recepten är klara och lämnas till läraren

Tillfälle 9

Prov i matlagning

Tillfälle 10

Vi arbetar i köket och tillagar maträtter efter elevernas önskemål