

Hkk planering 6a

Planeringen kan ändras under terminen.

Mat, måltider och hälsa

V.36 Hygien, rengöring, redskap/utrusning, duka. Äppelwok. Läxa: Redskap, diska/hygien, baka med bakpulver.

V.37 Baka med bakpulver, olika sorters mjöl, diska, duka, Baka scones.

V.38 Utvecklingssamtalsdag år 7-9

V.39 Hur ett recept är uppbyggt, rotfrukter,/lök. Matcirkeln. Potatis och purjolökssoppa. Läxa matcirkeln.

V.40 Matcirkeln, tallriksmodellen. Ägg, mjölk och ost. Frukost och mellanmål. Läxa: tallriksmodellen.

V.41 Matcirkeln och tallriksmodellen. Lunch .Stroganoff och ris. Koka och steka. Läxa fisk och skaldjur

V.42 Matcirkeln och tallriksmodellen. Fisk i ugnen och potatis.

Miljö och livsstil

V.43 Vatten, miljömärkning, sopsortera. Pannkaka.

V.44 LOV

V.45 Vatten, miljömärkning, sopsortera. Vegetarisk maträtt.

Konsumtion och ekonomi

V. 46 Reklam och information. Pizza

V.47. Smarta val- räcker pengarna? Baka småkakor. Prisberäkna.

Hälsa, ekonomi, miljö, traditioner

V.48. Traditioner. Baka med jäst. Lussebullar.

V.49 Vi tömmer kylan och städar

V.50 Vi tömmer kylan och utvärderar.