

HKK planering år 8

Lektionerna innehåller både teori och praktik

V.34 Planering och kunskapskrav. Säsong: baka smulpaj med äpple.

V.35 Näringsämnen. 15 kolhydrater s. 18-20. Läxa. Matcirkeln och tallriksmodellen s. 38-39. Vi lagar pasta s. 161 och köttfärssås s. 204

V.36. Fett s. 21 läxa. Matcirkeln, tallriksmodellen. Fisk med creme fraiche s med kokt potatis.

V.37. Protein s. 22 Vatten s.23 läxa. Livsmedelshygien :kyckling Kyckling tikka masala s. 229, ris s.161.

V.38. Vitaminer och mineraler s.24-27 läxa. Potatis och purjolökssoppa s. 242 och smulpaj med bär s.272

V.39 Studiedag

V.40 Motion, energi s. Uppgift "Hälsocoach

V.41 "Hälsocoach

V.42 Hälsocoach inlämning

V.43 Miljö och livsstil s. 78-97. Arbetsuppgift och läxa. Laga klimatsmart mat.

V.44 LOV

V:45 Miljö och livsstil s. 78-97 Arbetsuppgift och läxa. Laga klimatsmart mat.

V.46 Miljö och livsstil s. 78-97. Arbetsuppgift och läxa. Laga klimatsmart mat.

V.47 PRAO

V.48 PRAO

V. 49 Baka med jäst.Lussekatter s.289

V:50. Kreativa kockar. Inget svinn.