

Hkk planering 6A

Planeringen kan ändras under terminen.

Mat, måltider och hälsa

V. 2 Hygien, rengöring, redskap/utrusning,. Läxa: Redskap, diska/hygien, baka med bakpulver.

V.3 Baka med bakpulver, olika sorters mjöl, Mäta och väga Baka scones.

V. 4 Baka med bakpulver diska, duka, mäta väga

V. 5 Hur ett recept är uppbyggt, rotfrukter,/lök. Matcirkeln. Potatis och purjolökssoppa. Läxa matcirkeln.

V. 6 Matcirkeln, tallriksmodellen. Ägg, mjölk och ost. Frukost och mellanmål. Läxa: tallriksmodellen.

V. 7 SPORTLOV

V. 8 Matcirkeln och tallriksmodellen. Lunch .Stroganoff och ris. Koka och steka. Läxa fisk och skaldjur

V 9.Mat cirkeln och tallriksmodellen. Fisk i ugnen och potatis.

V10. Traditioner. Baka med jäst. Vi sätter en jäsdeg till semlor

V.11 Traditioner. Semla

Miljö och livsstil

V.12 Vatten, miljömärkning, sopsortera. Pannkaka.

V.13 Vatten, miljömärkning, sopsortera. Vegetarisk maträtt.

V.14 Vatten, miljömärkning, sopsortera Vegetarisk maträtt

V.15 PÅSkLOV

Konsumtion och ekonomi

V.16 Studiedag

V. 17 Reklam och information. Pizza

V.18. Smarta val- räcker pengarna? Baka småkakor. Prisberäkna.

V.19 Budget och kassaok. Jämföra priser.

Hälsa, ekonomi, miljö,

V. 20 Färsrätt. Livsmedelskunskap

V.21 Studiedag

V.22 Kycklingrätt. Livsmedelskunskap

V.23 Pastasallad Prisberäkna

V.24 Vi tömmer kylan Städa, utvärdera