

# Matur og menning

Kennarar: Guðlaug Jónsdóttir

| 5, 6, 7

## Markmið:

Að nemendur:

- geti með aðstoð matreitt einfalda rétti eftir uppskriftum
- þjálfist í vinnubrögðum og meðferð áhalda og tækja
- geti farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif
- fái innsýn í siði og venjur annarra þjóða sem viðkoma mat og matarmenningu
- öðlist aukna þekkingu á landfræðilegri legu annarra landa

## Námsefni:

Matur og menning, annað efni frá kennara.

## Kennsluaðferðir:

Verkleg kennsla að stærstum hluta. Í hverjum tíma er nýtt land kynnt, skoðað á landakorti og farið yfir nokkur atriði sem einkenna landið og matargerð þess. Verkleg vinna í hverjum tíma þar sem útbúnir eru réttir frá löndunum. Uppskriftum safnað í möppu.

## Verkefni:

**Aukaverkefni** – Fléttubrauð

**Svíþjóð.** Sænskir kanilsnúðar.

**Indland.** Indverskt linsubaunakarrí.

**Pólland.** Pólsk rabarbarakaka.

**Portúgal.** Portúgölsk baunasúpa.

**Króatía.** Bananakaka með rjómaostskremi (múffur).

**Spánn.** Brucetta með tómötum og basil.

**Bretland/England.** Enska skonsur.

**Afríka/Tanzanía.** Afrísk gulrótar- og kókosmauksúpa.

Frágangur á möppu. Lítið aukaverkefni?

Vika	Námsefni	Annað
4.-8.jan	Sænskir snúðar.	
Mán starfsd.		

11.-15.jan	Pólsk rabarbarakaka.	
18.-22.jan	Enskar skonsur.	
25.-29.jan	Spænskar brucettur.	
1.-5.feb	Frí	
For.v. þri		
8.-12.feb	Portúgölsk baunasúpa.	
Þema mi fi		
15.-19. feb	Króatísk bananakaka.	
Bollud. Sta.fi		
-----		
Vetrarfr. föst		
22.-26.feb	Sænskir snúðar.	Nýr hópur
1.-5.mars	Pólsk rabarbarakaka.	
8.-12. mars	Enskar skonsur.	
15.-19.mars	Portúgölsk baunasúpa.	
22.-26.mars	Gular páskamúffur.	
Mi,fim ársh.		
PÁSKAFRÍ		
6.-9.apríl	Spænsk brucetta.	
	Króatísk bananakaka.	
12.-16.apríl		
-----		
19.-23.apríl	Sænskir snúðar.	Nýr hópur
Sum.fyrst.fi		
26.-30.apríl	Pólsk rabarbarakaka.	
3.-7.maí	Enskar skonsur.	
10.-14.maí	Portúgölsk baunasúpa.	
Uppst. fim		
17.-21. maí	Króatísk bananakaka.	
24.-28.maí	Spænsk brucetta.	
Hvítas.mán		

### Námsmat:

Ekkert formlegt námsmat.

### Heimilisfræði fyrir 5.-7. bekk - Matur og lífshættir

- Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.

### Heimilisfræði fyrir 5.-7. bekk - Matur og vinnubrögð

- Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best.
- Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.

### Heimilisfræði fyrir 5.-7. bekk - Matur og menning

- Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð.