

Køkkenværkstedet

Handler ikke kun om frikadeller og gulerødder.

- Vi lærer om forskellige råvarer.
- Vi lærer at lave sund og ernæringsrigtig mad.
- Vi prøver forskellige krydderier.
- Vi oplever mange smagsnuancer.
- Vi køber ind, og taler om de forskellige råvarer, herunder økologi, dyrevelfærd, bæredygtighed m.m.
- Vi lærer at læse en opskrift, og om vigtigheden af at følge opskriften, så resultatet lever op til forventningen.
- Vi samarbejder på tværs af årgange.
- Vi lærer om brugen af forskellige køkkenredskaber.
- Vi lærer om koge, bage og stegetider.
- Vi lærer at vaske op.
- Vi lærer at rydde op i køkkenet og gøre rent efter os.
- Vi lærer om holdbarhed og opbevaring af madvarer.
- Vi lærer om vigtigheden af at vaske hænder.
- Vi lærer at dække bord.
- Vi lærer om gode bord manerer.
- Vi laver traditionel mad, så som flæskesteg med brune kartofler og rødkål + risalamande, når det er jul
- Vi bager
- Vi lærer at én råvare kan tilberedes på flere måder.

