Lektionsplan: **Sådan laver du en traditionel maltesisk snack**

*Formål:*

Eleverne vil blive i stand til:

* At genkende og nævne traditionelle maltesiske retter.
* At identificere ingredienser, der er faste i maltesisk mad.
* At lave og server en traditional maltesisk frokost og/eller snack.

*Materialer:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Nødvendige ingredienser** | **Nødvendigt udstyr** |
| Lokalt sprødt brød | Skærebræt |
| 5 spsk. tomatpuré/ 2 friske tomater | Brødknife |
| Et skvæt olivenolie | Smøreknife |
| 1 dåse tun | 1 spiseske |
| 3 tsk. limabønner i hvidløg | 3 teskeer |
| 2 tsk. kapers | Dåseåbner |
| 2 tsk. oliven | Tallerken |
| Håndfuld salatblade | Grøntsagskniv |
| 5 basilikumblade | Forklæde |
| 1 tsp syltede grøntsager | Kokkehue |
| 2 skiver løg | Opskrift i plastikchartek |
| Havsalt og peber | Viskestykke |

*Forudgående arbejde/ hjemmeopgaver:*

1. Brug ét af videolinksne forneden som introduction til timen.
2. Inddel Klassen i grupper af fire, og bed dem lave noget baggrundsresearch om traditional maltesisk mad. Læg vægt på, at deres research skal fokusere på ‘Traditional Maltese Ftira’.
3. Uddel det vedhæftede arbejdsark, og bed eleverne udfylde alt bortset fra evalueringen (som skal gøres efter den praktiske lektion).
4. Saml op på, hvad de har fundet fælles.

*Praktisk lektion:*

1. Udlever opskriften på ‘Traditional Maltese Ftira’ I et plastikchartek.
2. Bed eleverne om at have forklæde og kokkehue på. De skal tøre overflader af og vaske hænder.
3. Forklar ingredienserne og udstyret.
4. Brug et skærebræt, pil og skær løget. Hak resten af ingredienserne og rens kapers og oliven under friskt vand.
5. Få eleverne til at skære brødet på et skærebræt med en brødkniv og smør enten tomatpuré eller friske tomater på brødet.
6. Skær salaten og læg det på brødet. Læg de hakkede ingredienser ovenpå og tilsæt salt og peber.
7. Vask alt udstyret og bestikket. Læg alting på plads.
8. Hver elev skal udfylde en selvevaluering. Dette kan gøres enten mundtligt eller på skrift med det vedhæftede skema.

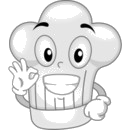
*Evaluering:*

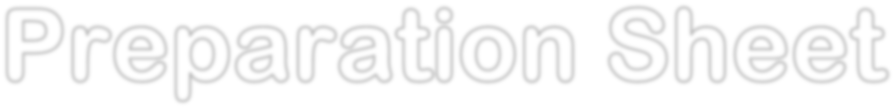
Hver elev skal selvevaluere deres praktiske arbejde, hvorunder følgende faktorer skal behandles:

* En vurdering af deres overordnede præstation;
* Identificering af styrker og svagheder;
* Overvejelser af disponering af tid;
* Brugen af værktøjerne,
* Hvordan de følger reglerne vedr. sikkerhed, hygiejne og bæredygtighed.
* Anbefaling til forbedring af deres praktiske arbejde.

*Resourcer:*

* https://teleskola.mt/l-ikel-tradizzjonali-malti-traditional-maltese-food/
* https://www.youtube.com/watch?v=ccLe5eaO8ls
* https://www.youtube.com/watch?v=2YFlLXOcISY

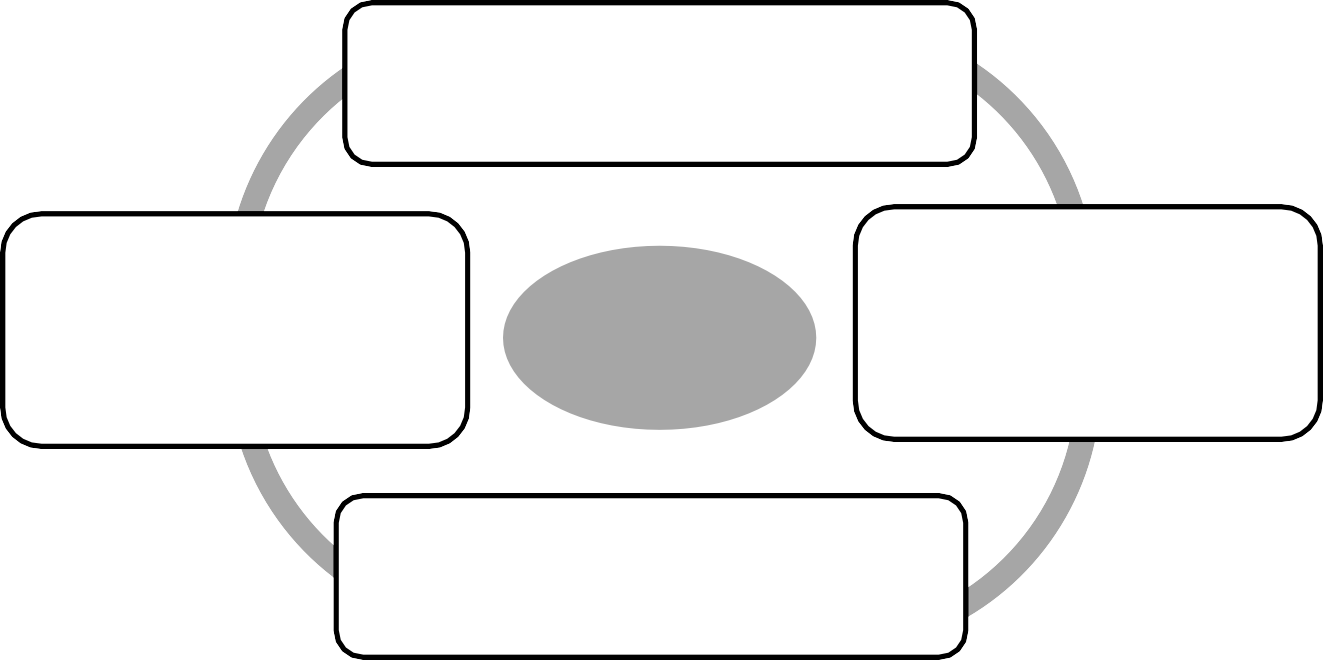




### Navn: \_ Klasse:

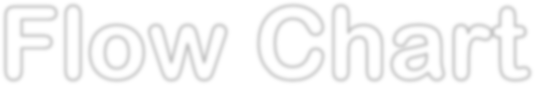
**Praktisk opgave:**

**Valgt ret:**



**Forklaring af valg**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredienser** | **Udstyr** | **Elektrisk udstyr** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

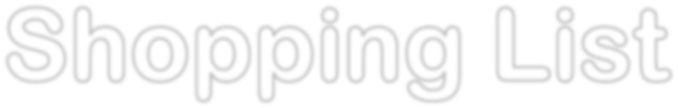


START

Brug forklæde og kokkehue. Vask hænder og tør overflader. Gør udstyr og ingredienser klar.

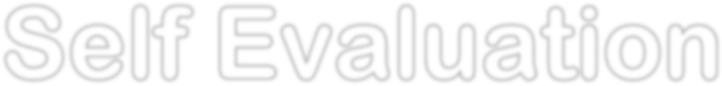
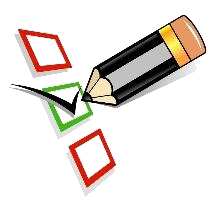
Vask op. Dæk bord. Servér.

Slut



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mængder** | **Indkøbsliste**  **(ingredienser)** | **Cirka pris** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | **TOTAL €** |

**N.B. Arket kan tilpasses elevernes behov og niveau.**



|  |
| --- |
| **1. Årsager til valg og Flow-Chart:**  Mine grunde:  Rigtig god: Kunne være bedre:  God: Ikke færdig: |
| **2. Forberedelse: Selv**  Forklæde: Kokkehue: Smykker:  **Udstyr**  Hentede al udstyr: Hentede noget udstyr: Hentede ikke udstyr:  **Ingredients**  Hentede alle ingredienser: Hentede nogle ingredienser: Hentede nul ingredienser: |
| **3. Organisering:**  Arbejdsområdet:  Velorganiseret: Organiseret: Uorganiseret: |
| **4. Hygiejne i køkkenet:**  Mad tildækket: Ren håndvask:  Opvask: Ren gryde:  Rengøring: Afskaffelse af affald: |
| **5. Sikkerhed i køkkenet:**  Køkkenudstyr blev brugt sikkert:  Køkkenudstyr blev ikke altid brugt sikkert: |
| **6. Madlavningsfærdigheder:**  Mine færdigheder var rigtig gode: Mine færdigheder var gode:  Mine færdigheder var ikke gode: |
| **7. Tidsdisponering:**  Jeg brugte tiden godt:  Jeg brugte ikke min tid godt: Jeg blev ikke færdig til tiden: |



|  |
| --- |
| **8. Præsentation:**  Færdige retter blev præsentereret på en interessant måde: Færdige retter blev presenteret på en tilfredsstillende måde: Færdige retter var utilfredsstillende: |
| **9. Evaluering:**  **Styrker:**      **Svagheder:**      \_  **Hvis jeg skulle gøre det igen, ville jeg:**     |

**N.B. Selvevalueringen kan tilpasses elevernes behov og niveau.**