

Planering i Hem och Konsumentkunskap åk 9

1. Introduktion. "På egna BEN" Läxa: s. 130-137 samt beskriva utförligt hur man kan kontakta Konsument Norrköping och vilka uppgifter man har.
Asiatisk wok, ris/cous-cous/matvete/bulgur, tomatsallad, yoghurtdessert med jordgubbar och rostade solroskärnor
2. Forts. "På egna BEN", budget. Läxa: s. 138-145.
Fiskgratäng med räkor/dillsås, citron, säsongsgroönaker
Välja gryta till nästa gång
3. Forts. "På egna BEN". Badrumsstädning som hemuppgift.
Gryta med tillbehör, baka matbröd
4. Provmatlagning / "BEN-arbetet"
5. "BEN-arbetet" / Provmatlagning. Lämna in redovisning av badrumsstädningen
6. Forts. "BEN-arbetet"
Komponera en lunch med köttfärs.
7. Inlämning av "BEN-arbetet". Komponera en vegetarisk lunch
Välja fiskrätt till nästa gång.
8. "Man tager vad man haver"
9. Introduktion av "Mästerkocken" Läxa: att börja planera "Mästerkocken"
Fiskrätt med tillbehör, dessert
10. Fortsatt planering och inlämning av inköpslista
Falukorvsrätt med tillbehör, brödbakning
11. Provmatlagning / "Mästerkocken"
12. "Mästerkocken" / Provmatlagning
Välja soppa till nästa gång
13. Inlämning av "Mästerkocken"
Sopplunch med kanelpannkakor, äppelröra och glass

14.Konsumentkunskap del 1. Datasalen
Shepherd´s Pie, grönsaker

15.Konsumentkunskap del 2
Eget önskemål av lunch

16.Lokalvård, utvärdering, betygsinformation

Mait och Eva