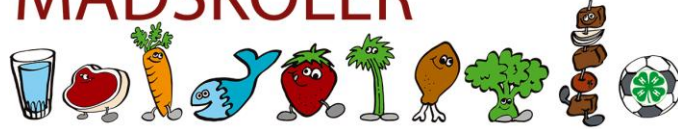


# MADSKOLER



## A4 Printmappe til aktiviteter

### Mappen indeholder:

#### Mandag

- 5 ark Køkkenredskabs-liste (aktivitet 7.4)
- 5 stk. Opskrift på 'Tarteletter' og 'Mormorboller' (bruges hvis aktivitet 7.5.3 vælges)

#### Tirsdag

- 1 stk. holdbarhedsmærkning (intro til madspildsaktivitet - 8.2)
- AGte æggeretter (bruges hvis aktivitet 10.1.2 vælges)



## Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

## Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

## Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

## Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

## Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Tarteletter



### Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og peber

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Mormorboller



### Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Tarteletter



### Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og pebe

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Mormorboller



### Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Tarteletter



### Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og peber

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Mormorboller



### Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Tarteletter



### Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og peber

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Mormorboller



### Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Tarteletter



### Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og peber

## Aktivitet 7.5.3 Nøglehulsmærket

### Mormorboller



### Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

**Aktivitet 8.2 Intro – holdbarhedsmærkning**



### Aktivitet 10.1.2: Hvem er jeg ÆGte?

NB: Skemaerne skal klippes på langs og fra siden, så alle fødevarer / retter har sin egen seddel

SPEJLÆG	KANELSNEGL	MAYONNAISE	ÆGGEKAGE	HÅRDKOGT ÆG
BLØDKOGT ÆG	OMELET	RØRÆG	FRIKADELLE	PANDEKAGE
SPAGHETTI	MARENGS	DRØMMEKAGE	PØLSEHORN	KOLDSKÅL
ÆGGESALAT	BURGERBOLLE	ÆGGEMAD	CHOKOLADEKAGE	VANILJEIS

SPEJLÆG	KANELSNEGL	MAYONNAISE	ÆGGEKAGE	HÅRDKOGT ÆG
BLØDKOGT ÆG	OMELET	RØRÆG	FRIKADELLE	PANDEKAGE
SPAGHETTI	MARENGS	DRØMMEKAGE	PØLSEHORN	KOLDSKÅL
ÆGGESALAT	BURGERBOLLE	ÆGGEMAD	CHOKOLADEKAGE	VANILJEIS

SPEJLÆG	KANELSNEGL	MAYONNAISE	ÆGGEKAGE	HÅRDKOGT ÆG
BLØDKOGT ÆG	OMELET	RØRÆG	FRIKADELLE	PANDEKAGE
SPAGHETTI	MARENGS	DRØMMEKAGE	PØLSEHORN	KOLDSKÅL
ÆGGESALAT	BURGERBOLLE	ÆGGEMAD	CHOKOLADEKAGE	VANILJEIS

### Aktivitet 10.1.2: Hvem er jeg ÆGte?

NB: Skemaerne skal klippes på langs og fra siden, så alle fødevarer / retter har sin egen seddel

SPEJLÆG	KANELSNEGL	MAYONNAISE	ÆGGEKAGE	HÅRDKOGT ÆG
BLØDKOGT ÆG	OMELET	RØRÆG	FRIKADELLE	PANDEKAGE
SPAGHETTI	MARENGS	DRØMMEKAGE	PØLSEHORN	KOLDSKÅL
ÆGGESALAT	BURGERBOLLE	ÆGGEMAD	CHOKOLADEKAGE	VANILJEIS

SPEJLÆG	KANELSNEGL	MAYONNAISE	ÆGGEKAGE	HÅRDKOGT ÆG
BLØDKOGT ÆG	OMELET	RØRÆG	FRIKADELLE	PANDEKAGE
SPAGHETTI	MARENGS	DRØMMEKAGE	PØLSEHORN	KOLDSKÅL
ÆGGESALAT	BURGERBOLLE	ÆGGEMAD	CHOKOLADEKAGE	VANILJEIS

SPEJLÆG	KANELSNEGL	MAYONNAISE	ÆGGEKAGE	HÅRDKOGT ÆG
BLØDKOGT ÆG	OMELET	RØRÆG	FRIKADELLE	PANDEKAGE
SPAGHETTI	MARENGS	DRØMMEKAGE	PØLSEHORN	KOLDSKÅL
ÆGGESALAT	BURGERBOLLE	ÆGGEMAD	CHOKOLADEKAGE	VANILJEIS