

Lektionsplanering

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Engelska 5

Tema: Vocabulary: Food and cooking

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Undervisningen ska behandla aktuella och bekanta ämnesområden, inklusive livsmedel och matlagning, samt kulturella traditioner kopplade till mat.

Betygskriterium (E)

Eleven kan förstå och använda ordförråd relaterat till mat och matlagning i tal och skrift.

[Gy11, Engelska 5]

Lärarledda instruktioner

1. Introduktion till ämnet matlagning (10 min)

- Diskutera med eleverna vad de vet om matlagning och matkultur.
- Fråga om deras favoritmat och varför de gillar den.
- Introducera några viktiga engelska begrepp inom mat och dryck.
- Visa bilder på olika maträtter och diskutera deras ursprung.

2. Ordförrådsövningar (15 min)

- Ge varje elev en lista med viktiga matrelaterade ord.
- Låt dem jobba i par för att översätta och diskutera betydelsen av varje ord.
- Ställ frågan: Hur används dessa ord i olika kontexter?
- Be eleverna ge exempel på meningar med varje nytt ord.

3. Förberedelse av en enkel maträtt (15 min)

- Diskutera receptet på en enkel maträtt med klassen.
- Gå igenom steg-för-steg-instruktioner på engelska.
- Diskutera olika ingredienser och deras betydelse.
- Fråga om elevernas erfarenheter av att laga mat hemma.

4. Gruppdiskussioner (10 min)

- Indela klassen i små grupper.
- Låt varje grupp diskutera sina favoritmaträtter och recept.

- Ge dem tid att dela med sig av sina diskussioner med klassen.
- Sammanfatta vad de har pratat om.

Ämnesinnehåll

Här listas viktig kunskap och ämnesinnehåll som eleverna behöver känna till eller lära sig i undervisningen. Försök se till att allt nedan tas upp på lektionen eller följs upp på andra sätt.

- **Matlagningens historia:** Eleverna bör förstå bakgrunden till populära rätter och dess ursprung.
- **Hälsosam kost:** Diskutera vikten av att äta en balanserad kost.
- **Kulturella skillnader:** Hur matkultur skiljer sig mellan olika länder och regioner.
- **Matlagningstermer:** Öva på vanliga termer och fraser relaterade till matlagning.
- **Praktiska färdigheter:** Utveckla förmågan att följa recept och förbereda maträtter.

Ordkollen

Ord	Förklaring	Etymologi
Recipe	En lista över ingredienser och instruktioner för att laga en maträtt.	Från latin "recipere" som betyder "att ta emot".
Ingredients	De olika komponenterna som ingår i en maträtt.	Från latinska "ingredientem", vilket betyder "som går in, som bidrar".
Cook	Processen att tillaga mat.	Från latinska "coquere" vilket betyder "att laga mat".

Diskussionsfrågor

- A. Vilken maträtt tror du passar bäst beroende på olika kulturella sammanhang? Varför?
- B. Vad skulle du laga för en person som är vegetarian och varför?
- C. Hur kan matkultur påverka vår hälsa och livsstil?

Aktivitet

Eleverna delas in i grupper och får i uppdrag att skapa ett recept för en internationell rätt. De ska inkludera ingredienser, tillagningsmetod och presentation. Grupperna får sedan presentera sina rätter digitalt med bilder eller korta videor som de skapar själva. Denna aktivitet främjar kreativitet och samarbete.

Exit-ticket

Fråga	Svar
Vad är ett recept?	Det är en lista över ingredienser och instruktioner för att laga en maträtt.
Vad betyder "ingredients"?	Det är de olika komponenterna som ingår i en maträtt.
Kan du ge ett exempel på en svensk maträtt?	Köttbullar med potatismos.
Vilka typer av kök finns det?	Det finns italienskt, mexikanskt, indiskt osv.
Vad är skillnaden mellan bakning och matlagning?	Bakning är en specifik typ av matlagning som involverar ugn och mjöl.
Vad bör man tänka på när man lagar mat för allergiker?	Vara medveten om eventuella allergener i ingredienser.
Vad är en "cuisine"?	Det är en stil eller metod för tillredning av mat
Vilka kryddor använder du oftast?	Salt, peppar, paprika, örter osv.

Hemuppgift

Som hemuppgift ska eleverna välja en maträtt från en specifik kultur, skriva ner receptet och inkludera en historia om maträttens ursprung. De ska också diskutera varför maträtten är populär i sin kultur. Längden ska vara minst 1-2 A4-sidor.

Citat

"Food is our common ground, a universal experience." - James Beard (1903-1985) Detta citat betonar att mat förenar oss oavsett kulturell bakgrund och att det är något som alla människor kan relatera till.

Uppföljning

Eleven ska få möjlighet att ställa frågor och reflektera över vad de har lärt sig under lektionen. Detta moment ser till att vidmakthålla intresset och befästa kunskaperna.

Tags: [Lektion](#)