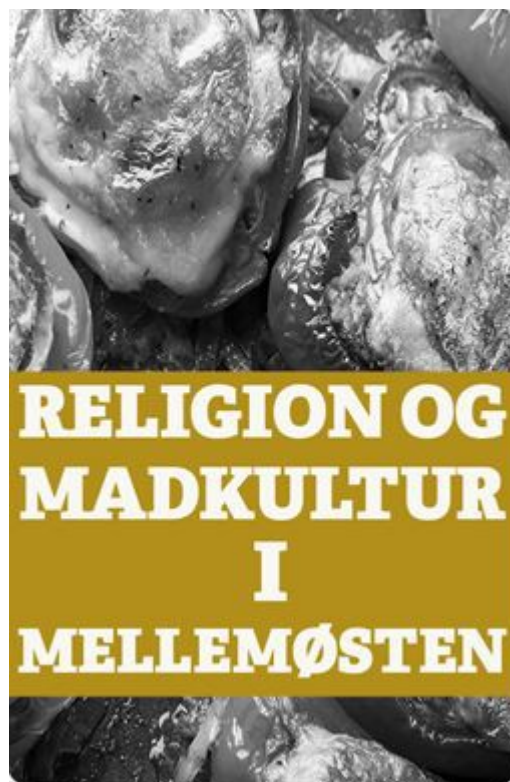


Tre nye forløb om Mellemøstens mad

Puha, ikke mere julemad til mig, tak! Kalenderen siger januar, og for de fleste betyder det, at decembers kød, sovs og kartofler hænger dem langt ud af halsen. Så – inviter en helt anden smagspalette indenfor i undervisningen. På madkundskab.gyldendal.dk finder du nu tre nye forløb om Mellemøstens mad. Og de er smagt til med en god dosis kulturel indsigt, for maden i Mellemøsten hænger nemlig tæt sammen med samfundskulturen generelt.

Du kan læse mere om de enkelte forløb herunder.

Mellemøstens mange kulturer



Hvordan påvirker islam madkulturen i Mellemøsten? Hvad betyder haram og halal? Arbejd med de religiøse indflydelser på de Mellemøstlige landes madkulturer.

Prøv forløbet her:

<https://madkundskab.gyldendal.dk/6-klasse/verdens-koekkener/religion-og-madkultur-i-mellemoesten>

Smagfulde råvarer og krydderier



Du kender måske retterne, men hvor præcist kommer de mange smage fra? Dyk ned i madens bestanddele, og lær om, hvor regionens unikke råvarer kommer fra.

Prøv forløbet her:

<https://madkundskab.gyldendal.dk/6-klasse/verdens-koekkener/raavarer-i-mellemoesten>

Måltider til både hverdag og fest



Spiser man også havregryn til morgenmad i Iran? Får de rugbrødsadder i madpakken? Og hvad spiser man til særlige lejligheder? Arbejd med både hverdagsmad og festmåltider i forbindelse med ramadan og Eidfesten.

Prøv forløbet her:

<https://madkundskab.gyldendal.dk/6-klasse/verdens-koekkener/maaltider-i-mellemoesten>

Har du ikke adgang til fagportalen? Bestil 30 dages prøveadgang her:

<https://gyldendal-uddannelse.dk/soeg/madkundskabgyldendaldk-website-43449-9788762512641>

