

Julebakst

I tiden før jul har vi mange tradisjoner - ting som vi gjør om igjen hvert år. Å bake julekaker og lussekatter er eksempler på dette. I denne timen skal dere få gjøre nettopp det! Dere skal øve dere på å lese oppskrifter og følge dem nøye. Julekakene skal kjevles og stikkes ut i ulike fasonger, mens lussekattene kan formes på mange ulike måter. På slutten av timen skal dere få smake på det dere har bakt sammen, og det vil være tid til å prate om de advents- og juletradisjonene dere kjenner.



Hva skal du lære?

- Å bruke egne ord for å snakke om juletradisjoner, luciafeiring og julebakst
- Å kjenne til ulike typer julebakst
- Å følge oppskrift nøyaktig for å lage julekaker
- Hvordan lussekatter bakes og utformes

Grunndeig for julekaker

750 g smør
1 kg hvetemel
330 g melis

3 ss kakao til sjakkruiter

Fremgangsmåte

1. Sett stekeovnen på 175 °C og legg bakepapir på et stekebrett
2. Pisk melis og romtemperert smør hvitt
3. Bland inn hvetemelet og elt deigen godt sammen

Denne grunndeigen kan brukes til å lage flere ulike julekaker, for eksempel Tyske skiver, Sjakkruiter, Syltetøykaker og Riflekjeks. Her forklares hvordan Tyske skiver og Sjakkruiter lages.

TYSKE SKIVER (av ½ grunndeig):

- Trill to tykke pølser av deigen og sett de kjølig i ca 10 minutter
- Bruk en skarp kniv til å skjære tynne skiver (ca. ½ cm) som du fordeler på et stekebrett
- Stek kakene midt i ovnen i ca 10 minutter

SJAKKRUTER (av ½ grunndeig):

- Del denne delen av deigen i to, og bland den ene delen med 3 ss kakao
- Trill to hvite og to brune fingertykke pølser
- Legg en hvit og en brun pølse på hverandre, legg de fire pølsene inntil hverandre slik at det blir et sjakk mønster. Trykk lett sammen og sett deigen kjølig i ca 10 minutter.
- Bruk en skarp kniv til å skjære tynne skiver (ca. ½ cm) som du fordeler på et stekebrett
- Stek kakene midt i ovnen i ca 10 minutter





Syv slag – I følge gamle tradisjoner skulle man bake rikelig med småkaker til jul. Syv typer/slag var vanlig.

Luktminne – følelse eller minne som vi forbinder med en lukt

Grunndeig – en deig som kan brukes til å lage flere ulike bakverk ved hjelp av ulike typer fyll eller ulik utforming

Lussekatter – Bakverk som er guldfarget av safran eller gurkemeie. Fargen symboliserer solen og lyset. Lussekattene kan formes på mange måter. De fleste formene har spiraler som er eldgamle symboler på sol og liv. Eksempel:



Julegris Soldatgutt Lilje Julebukk Lussekatt Gullvogn



Tenk gjennom og/eller diskuter med andre:

- Hva menes med tradisjon og tradisjonsmat?
- Hvilke juletradisjoner kjenner du til?
- Hvilke julekaker kjenner du til? Er det noen du liker ekstra godt eller har lyst til å lære å bake?
- Forstår du alle forkortelsene i en oppskrift? For eksempel: ts, ss, krm, dl, pk?
- Hva forbinder du med luciafeiring?
- Hvordan ser din fantasijulekake ut? Hvordan smaker den?



Egne notater/tegninger

