

Julebakst

I tida før jul har vi mange tradisjonar - ting som vi gjer om igjen kvart år. Å bake julekaker og lussekattar er nokre dømer på dette. I denne timen skal de få gjere nettopp det! De skal øve dykk på å lese oppskrifter og følgje dei nøye. Julekakene skal kjevlast og stikkast ut i ulike fasongar, medan lussekattane kan formast på mange ulike måtar. På slutten av timen skal de få smake på det dykk har baka saman, og det vil vera tid til å prate om dei advents- og juletradisjonane de kjenner.



Kva skal du læra?

- Å bruke eigne ord for å snakke om juletradisjonar, luciafeiring og julebakst
- Å kjenne til ulike typar julebakst
- Å følgje oppskrift nøyaktig for å lage julekaker
- Korleis lussekattar blir baka og utforma

Grunndeig for julekaker

750 g smør
1 kg kveitemjøl
330 g melis

3 ss kakao til sjakkruiter

Framgangsmåte

1. Sett steikeomnen på 175 °C og legg bakepapir på eit steikebrett
2. Pisk melis og romtemperert smør kvitt
3. Bland inn kveitemjølet og elt deigen godt saman

Denne grunndeigen kan brukast til å lage fleire ulike julekaker, til dømes Tyske skiver, Sjakkruiter, Syltetøykaker og Riflekjeks. Her blir det forklart korleis Tyske skiver og Sjakkruiter vert laga.

TYSKE SKIVER (av ½ grunndeig):

- Trill to tjukke pølser av deigen og sett dei kjølig i ca 10 minutter
- Bruk ein skarp kniv til å skjere tynne skiver (ca. ½ cm) som du fordeler på eit steikebrett
- Steik kakene midt i omnen i ca 10 minutter

SJAKKRUTER (av ½ grunndeig):

- Del denne delen av deigen i to, og bland den eine delen med 3 ss kakao
- Trill to kvite og to brune fingertjukke pølser
- Legg ei kvit og ei brun pølse på kvarandre, legg dei fire pølsene inntil kvarandre slik at det blir eit sjakkmønster. Trykk lett saman og sett deigen kjølig i ca 10 minutter.
- Bruk ein skarp kniv til å skjere tynne skiver (ca. ½ cm) som du fordeler på et steikebrett
- Steik kakene midt i omnen i ca 10 minutter





Sju slag – I følge gamle tradisjonar skulle ein bake rikeleg med småkaker til jul. Sju typer/slag var vanleg.

Luktminne – kjensle eller minne som vi forbinder med ei lukt

Grunndeig – ein deig som kan brukast til å lage fleire ulike bakverk ved hjelp av ulike typar fyll eller ulik utforming

Lussekattar – Bakverk som er gulfarga av safran eller gurkemeie. Fargen symboliserer sola og ljuset. Lussekattane kan formast på mange måtar. Dei fleste formene har spiralar som er eldgamle symbol på sol og liv. Døme:



Julegris Soldatgutt Lilje Julebuk Lussekatt Gullvogn



Tenk gjennom og/eller diskuter med andre:

- Kva meiner vi med tradisjon og tradisjonsmat?
- Kva juletradisjoner kjenner du til?
- Kva julekaker kjenner du til? Er det nokon du liker ekstra godt eller har lyst til å læra å bake?
- Forstår du alle forkortingane i ei oppskrift? Til dømes: ts, ss, krm, dl, pk?
- Kva forbinder du med luciafeiring?
- Korleis ser di fantasijulekake ut? Korleis smakar den?



Eigne notatar/teikningar

