

---

# Julebakst

## Forberedelser

I denne økten kan det fokuseres på matkultur og tradisjoner knyttet til julebakst. Det meste av tiden i denne økten brukes til å bake. Det blir ikke et måltid i denne økten, men dere kan bruke tid på slutten til å smake på lussekattene og de ulike julekakene som er bakt. Sett av tid til samtaler og refleksjoner sammen med elevene om hvordan småkaker har en plass i julehøytiden. Vurder selv etter hvor mye tid du har og ferdighetsnivået til elevene hvor mange typer julekaker dere skal lage og om dere skal lage lussekatter eller ikke.

For noen av julekakene som kan lages av grunndeigen er det en fordel at deigen har fått lagt kjølig noen timer før den skal brukes. Dette er for at det skal være lettere å bake ut. Vurder om du bør lage en deig på forhånd som elevene kan bake ut i tillegg til den de lager selv. Pepperkakedeig og andre deiger til julekaker bør også stå kjølig før de skal bakes ut og må lages i forkant hvis du ønsker å bake dette med elevene.

## Forslag til læringsmål

Eleven skal

- kunne bruke egne ord for å snakke om juletradisjoner, Luciafeiring og julebakst
- kjenne til ulike typer julebakst
- kunne følge oppskrift nøyaktig for å lage julekaker
- forklare/vis hvordan lussekatter bakes og utformes

## Læringstilnærming; elevmedvirkning og tilpasset undervisning

- La elevene få være med å bestemme/velge hvilke julekaker som skal bakes
- Tilpass hvor mange julekaker som skal bakes og om det skal bakes lussekatter

## Samtale, refleksjon og vurdering

- Del tanker og erfaringer om juletradisjoner, Luciafeiring og julebakst. Er det noen som kan historien bak tradisjonen med Luciafeiring?
- Hvilke småkaker forbinder elevene med julefeiringen? Er det noen de liker spesielt godt? Hvilke 7 slag er klassens favoritter?
- Er det andre høytider de forbinder med småkaker?
- La elevene lukte på ulike krydder som brukes i julekaker. Del opp i mindre grupper og la elevene fortelle om sine umiddelbare luktminner, dvs. følelser/minner som blir vekket til live av lukten.

## Grunnleggende ferdigheter

- Å kunne lese; lese oppskrifter og fremgangsmåte
- Å kunne regne; mengdeforståelse og mengdeberegning
- Digitale ferdigheter; finne oppskrifter
- Muntlige ferdigheter; samtale om matlaging og måltid

## Tidsplan

Her kan du planlegge når de ulike aktivitetene skal være ferdige

Klokken:								
t:min:	0:15	0:30	0:45	1:00	1:15	1:30	1:45	2:00
Teori og instruksjer								
Matlaging								
Borddekking								
Servere og spise								
Refleksjon og vurdering								
Rydde og vaske								

## Gjennomføring av undervisningsøkten

- Teori og instruksjer**
- Forklar elevene hva som skal lages og hvilket utsyr som skal brukes
  - Forklar hvorfor og hvordan en bruker mel til kjevling, og at det er lettere å forme deigen når den er kald
  - Forklar og vis hvordan grunndeig til småkaker kan brukes til ulike sorter
  - Forklar prinsippene for gjærdeig (temperatur, heving, elting) og utbaking av lussekatter
  - Del elevene i grupper der alle gruppene lager ulike småkaker. La en eller flere av gruppene også lage lussekatter

- Matlaging**
- Hjelp elevene i starten med utbaking og kjevling av de ulike småkakene
  - Vær oppmerksom på om noen trenger hjelp til å lage gjærdeigen til lussekattene
  - Vær med å vis hvordan en kan forme de ulike lussekattene

- Borddekking**
- Vis elevene hvordan de kan servere småkaker og lussekatter på fat

- Servere og spise**
- Det blir ikke et måltid i denne økten, men elevene får spise lussekatter og smake på småkakene
  - Legg vekt på å legge til rette for en hyggelig stund med fokus på de gode samtalene. La elevene få fortelle om sine erfaringer og tradisjoner med baking av julekaker og luciafeiring

- Refleksjon, samtale og vurdering**
- Ta utgangspunkt i kompetansemålene i læreplanen
  - La elevene få fortelle om sine erfaringer og kjennskap til juletradisjoner, luciafeiring og julebakst
  - Fortell dem om lignende tradisjoner de har i andre land eller kulturer

## Forberedelse til neste økt

Gi elevene oppgaver til neste økt som er Høytidsmåltidet. Bestem deg for om du skal la elevene få lov til å være med å bestemme hva som skal lages i høytidsmåltidet. Hvis de skal det, må dette gjøres i denne økten. Hvis du selv bestemmer hva som skal lages, kan du gi elevene andre oppgaver til neste økt. Dette kan for eksempel være at de skal sette seg inn i ulike oppskrifter, at de skal planlegge hvordan bordet skal dekkes, eller at de deles inn som vertskap og gjester og at de skal forberede seg på oppgaver knyttet til disse rollene. Det kan være at vertskapet presenterer maten, mens noen av gjestene holder «takk for maten»-tale eller lignende.

