

Matlaging: Dessert

Lag en søt og fristende avslutning på måltidet.



VANSKELIGHETSGRAD
Lett



KATEGORI
Helse



TIDSBRUK
Mellom



FARGE
Gul



Les mer på
4h.no

Beskrivelse av oppdraget

Oppdraget er del av serien om matlaging og passer godt med andre oppdrag i denne serien. Dersom du søker på oppdrag tagget med «mat», ser du alle oppdragene om matlaging.

Skal du lage flere typer desserter i prosjektet ditt? Da kan du bruke dette oppdraget som hovedoppdrag og legge inn et eget oppdrag i planen per ekstra dessert.

En dessert er en kjempefin avslutning av måltidet, særlig når den er hjemmelaget! Her kan du velge mellom klassikere som arme riddere, gele, tilslørte bondepiker, rispudding med rød saus, trollkrem og karamellpudding til populære desserter som pavlova, panna cotta, sjokolademousse, trifle, iskrem, sorbet, og mange, mange mer.

NB. Tidsbruk for dette oppdraget tar ikke hensyn til tid til nedkjøling, stivning eller nedfrysing av desserten.

Fremgangsmåte:

1. Bestem hva du skal lage og finn en oppskrift. Spør gjerne familie og venner eller bruk kokebøker eller digitale kilder. Kanskje har du en familieoppskrift du kan bruke?
2. Les oppskriften i forkanten. Bruker du en video-oppskrift, bør du se gjennom oppskriften først og notere ingredienser på papir. Sjekk om du har nødvendig kjøkkenutstyr. Mangler det noen, bør du kanskje finne en alternativ oppskrift.
3. Planlegg hvor mye tid du trenger for å lage din rett.
4. Sjekk om du har ingredienser, lag en handleliste og handle inn ingredienser. Husk å føre regnskap viss du er junior eller senior!
5. Vask kjøkkenbenk og hender, finn frem ingredienser og sett i gang! Bruk forkle for å beskytte klærne dine under matlaging.
6. Vask opp og rydd kjøkken etter deg.

Utstysliste:

- Oppskrift
 - Kjøkkenutstyr etter oppskrift
 - Ingredienser etter oppskrift
 - Forkle
-