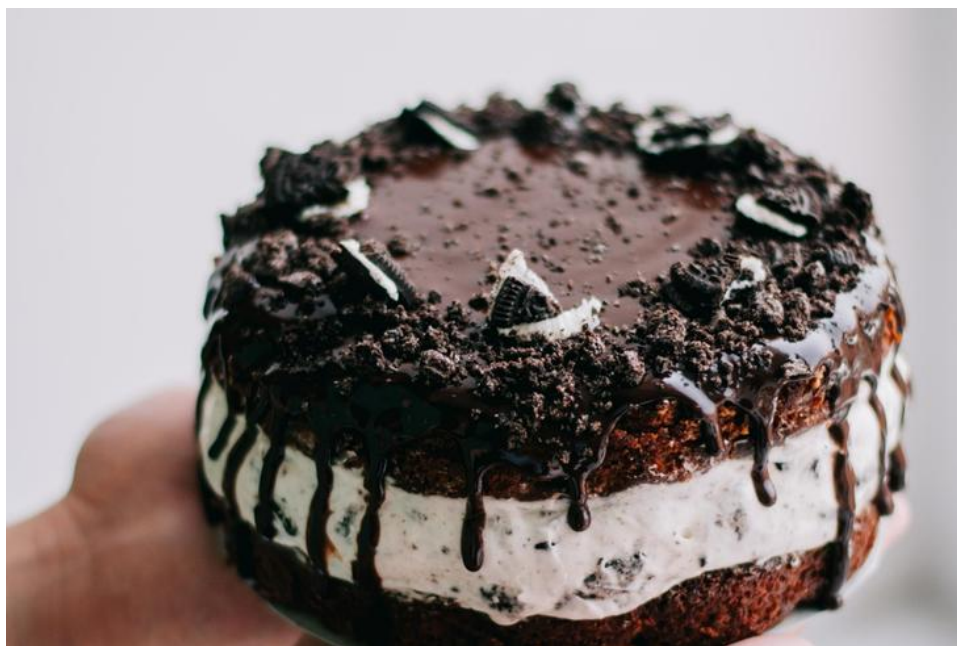


Baking: Kake

Alle liker kake! Hvilken kake er din favoritt?



VANSKELIGHETSGRAD
Medium



KATEGORI
Helse



TIDSBRUK
Mellom



FARGE
Grønn



Les mer på
4h.no

Beskrivelse av oppdraget

Oppdraget er del av serien om baking og passer godt med andre oppdrag i seriene "Baking" og "Matlaging". Dersom du søker på oppdrag tagget med "baking" ser du alle oppdrag om baking. Dersom du søker på oppdrag tagget "mat", ser du alle oppdragene som handler om bakring og matlaging.

Skal du lage flere ulike kaker i prosjektet ditt? Da kan du bruke dette oppdraget som hovedoppdrag og legge inn et eget oppdrag i planen per ekstra type kake du baker.

I dette oppdraget skal du lage en stor kake (som en formkake, langpannekake, terte eller pai). Eksempler på store kaker er bløtkake, sjokoladecake, gulrotkake, suksessterte, Kvæfjordkake (Verdens beste), Mor Monsen, rullekake, Oreokake, smuldrepai og mange flere.

Fremgangsmåte:

1. Bestem hva du skal lage og finn en oppskrift. Du kan bruke lenker i oppdraget til inspirasjon eller finne andre oppskrifter. Kanskje har du en familieoppskrift du kan bruke?
2. Les oppskriften på forhånd. Bruker du en video-oppskrift, bør du se gjennom oppskriften først og notere ingredienser på papir. Sjekk om du har nødvendig kjøkkenutstyr. Mangler det noe, bør du kanskje finne en alternativ oppskrift.
3. Planlegg hvor mye tid du trenger for å lage kaken, sjekk om du har alle ingrediensene, lag eventuelt en handliste og kjøp inn de ingrediensene du mangler. Husk også å føre regnskap for utgiftene dine hvis du er junior eller senior!
4. Vask kjøkkenbenk og hender, finn frem ingredienser og bak i vei! Bruk forkle for å beskytte klærne dine under baking.
5. Vask opp og rydd kjøkkenet etter deg.

Utstysliste:

- Oppskrift

- Kjøkkenutstyr etter oppskrift
- Ingredienser etter oppskrift
- Forkle