

GRØNNE KAGER

Vi eksperimenterer med grøntsager og deres smag i det søde køkken. Alle kender jo gulerodskage, men hvad med kage med pastinak, jordskokker eller rødbede? Der skal laves cookies, muffins mv. med masser af topping (pynt, glasur og chokolade).

Formål: At give eleverne kendskab til årstidsbestemte råvarer, køkkentechnik samt en indføring i køkkenhåndværk. Derudover får eleverne viden om og erfaring med grundsmage, teksturer og kompositioner i det søde køkken. Eleverne kommer også til at reflektere over bæredygtig mad, herunder økologi, madspild og sæsons råvarer. Eleverne kommer til at stifte bekendtskab med flere forskellige værktøjer og metoder. Desuden kommer eleverne til at lære om æstetik, værtskab og anretning.

Målgruppe: Mellemtrin el. udskoling. 1 klasse, ca. 25 elever i 5 grupper (grupperne deles af lærere eller tilfældigt på dagen)

Antal gange: En gang

Tidspunkt og varighed: Efter aftale. Varighed: 2,5 klokketime med indlagte pauser og tid til spisning samt oprydning

Pris: Kontakt for tilbud

Kontakt: booking@havertilmaver.dk

