



Beskrivelse

Giv udskolingssklassen en sjov formiddag i Bagedystens tegn med Rikke Heising Imer, som deltog i Den store Bagedyst i 2023!

Jeg har prøvet kræfter med udfordringerne i det ægte Bagedyst-telt, og vil på en formiddag sammen med klassen dele ud af både min store kærlighed til chokolade, historier fra Bagedysten og tips og tricks fra det søde køkken, ved at give børnene en hyggelig og sjov formiddag med at lave flødeboller.

Klassen skal i hold lave skum til flødeboller ud fra min opskrift og derefter skal hvert barn sprøjte 4 flødeboller op på bunde jeg har medbragt. Undervejs får de tips til perfekt konsistens på skummet og hvordan de sprøjter flødebollerne flot op. Derefter vil jeg vise og forklare, hvordan de tempererer chokolade, som de i hold skal gøre samtidig. Slutteligt skal flødebollerne dyppes i chokoladen og pyntes med valgfrit drys.

Imens flødebollerne sætter sig/køler ned, holder jeg et lille oplæg om min oplevelse i Bagedysten, og hvordan den har fået mig til at skifte karriere. Til sidst smager vi hver især én af flødebollerne vi har lavet, og de resterende 3 får de hver især med hjem i en æske.

Formål

At eleverne får indblik i erhvervet som bager og konditor
At eleverne eksperimenterer med råvarer og opskrifter
og gør sig æstetiske erfaringer

Sted

Flødebolle-workshop for udskoling

Rikke Imer kommer ud på jeres skole.

Praktisk:

Jeg kommer kl. 8.00, og skal bruge en halv time inden undervisningen starter til at stille an og gøre klar.

Derefter er programmet:

8:30-9:30 Vi laver skum og sprøjter op (Herefter pause)

9:45-10:45 Vi tempererer chokolade og dypper flødeboller (Herefter pause)

10:55-11:30 Oplæg ved Rikke Imer og vi spiser flødebollerne

Dato

Tirsdag, 4 februar, 2025 - 08:30

Gratis

Onsdag, 19 marts, 2025 - 08:30

Gratis

Onsdag, 7 maj, 2025 - 08:30

Gratis

Onsdag, 4 juni, 2025 - 08:30

Gratis

Banner

Gratis

Praktisk information

Udbyder

AALskills

Antal

1

Periode

Hele året

Varighed

3 timer

Fra kl. 8:30 - 11:30

Dette forløb er gratis.

Emneområde

Uddannelse og job

Fag

Madkundskab

Yderligere oplysninger til faciliteter

Jeg medbringer alt udstyr, men har brug for at skolen har:

- Et lokale vi kan være i med borde som eleverne kan arbejde udenom med madvarer, allerhelst et skolekøkken

- Et komfur og 3-4 små gryder

- 2-3 microovne (eller vi løser det, ved at jeg tager min med)

- Evt. projektor til at vise billeder fra Bagedysten

Kontakt udbyder

AALskills

Godthåbsgade 8

9800 Nørresundby

Telefon 93520078