

Elevenxempel för åk 7-9

Utvärdering av arbetsprocessen

(kunskapskrav nr 4)

E-nivå

Jag tycker att svårighetsgraden på bullarna vi bakade var medium ungefär eftersom man måste ha rätt mått med ingredienser annars blir dom inte bra. Det kan också vara svårt om man inte vet att degen ska jäsa eftersom tex muffins deg inte måste jäsa. Men det kan vara en lätt rätt att laga om man är van vid att baka och sånt.

Det gick bra att laga rätten, vi började med att ta ner jäst, mjöl, socker och bakpulver. Sen blanda vi i varm mjölk och saffran. Efter det knådade vi degen tills den blev fast och då lät vi den jäsa, medans degen jästa gjorde vi smördeg som vi skulle ha som fyllning. När degen hade jäst klart så rullade vi bullar med smördeg i mitten, sen penslade vi dom med ägg så dom skulle bli lite bättre i ugnen. Vi stötte inte på några svårigheter under hela lektionen.

Jag åt ingen av bullarna eftersom jag inte tycker om lussebullar så jag kan inte direkt svara på den här frågan, men dom såg goda ut och luktade gott.

Jag tycker att vi fördelade arbetet hyfsat bra, vi blandade ingredienserna tillsammans och ???? knådade och kavlade degen, medans hon gjorde det så diskade jag, efter det gjorde vi bullarna tillsammans och la på fyllningen.

Jag skulle kunnat hjälpa till lite mer än vad jag gjorde men jag tycker ändå att vi fördelade arbetet hyfsat bra. Vi skulle ha kunnat jobba lite snabbare och gjort lite mindre deg eftersom det blev ganska mycket och vi blev klara sist av alla eftersom vi jobbade lite för långsamt enligt mig.

C-nivå

Vi bakade/lagade bagels. Rätten var inte så svår eftersom det är bara börd som man gör och det finns inte så många moment. Att göra bröd har jag gjort tidigare då det inte varit stora problem eftersom det är vanliga ingredienser och det är inte mycket att ha koll på. Jag själv har inte gjort bröd hemma men sett när det görs men har gjort det i skolan ett par gånger då det är samma sak varje gång. Vi fick inte välja rätten men vi fick välja pålägg. Det fanns inte så många momentet och det var inte för komplexa heller. Det första var att blanda ihop mjöl, vatten, jäst, sirap, olja men även salt och socker. det stod att man skulle ha i 6-7 deciliter mjöl men vi hade i ungefär fem och en halv för att när vi sen skulle knåda så räknade vi med att vi skulle få i mer mjöl. Efter degen var klar lät vi den jäsa i ca 15 minuter. Under tiden försökte vi hålla det rent och diska allt snabbt inför nästa moment. Nästa steg var bara att göra hålen i bagelsen. Då använde vi en kniv för att göra hålet, sen använde vi fingrarna för att göra det större men även lite för stort för att degen skulle ändå dra ihop sig i ugnen. När vi gjort hålen lät vi den jäsa i 15 minuter till. Även då försökte vi göra disken snabbt så vi hade allt rent men vi förberedde oss också inför nästa moment genom att sätta på ugnen och 3 minuter innan degen hade jäst klart så började vi koka vattnet. När degen var klar körde vi ner degen i vattnet med socker, man skulle vända bagelsen så att dom

skulle koka 1 minut på båda sidorna. Det enda problemet var att ta ut bagelsen från vattnet då de var så glidiga men det enda vi behövde göra för att fixa det var att använda kastrullens kant för att få bort så mycket vatten så möjligt och för att ha stöd från kanten. Efter vi fått ut alla bagels la vi in de i ugnen och där skulle de stå i 15 minuter till. Men innan ugnen så får man tillsätta med frön eller vad man ville. Det fanns någorlunda mycket att välja på då vi bara tog vanliga frön. När vi tog ut bagelsen från ugnen var det bara att skära de. De var krispiga på utsidan men mjuka på insidan och eftersom de var varma så smälte smöret vilket gjorde det till en bättre upplevelse. Utseende mässing såg den ut som i receptet. Den var godare än vad jag förväntat.

I min grupp var det jag, ???? och ?????. Det första momentet var att hålla in alla ingredienser vilken både jag och ???? turades om att göra medans ???? blandade allt. Sen skulle man knåda vilket ???? redan hade börjat så vi lät han fortsätta så vi andra skulle bli kladdiga i onödan. Vi alla hjälptes åt att göra degen rund och att göra hålen i de. Vi turades också om att vända och ta ut bagelsen från vattnet.

Eftersom det inte fanns många moment så kunde inte alla göra något hela tiden men jag tycker vi delade upp arbetet jämt och så gott som det gick.

Det jag kunde gjort bättre bättre var att ta mer plats och vara lite som en "boss" i köket. Vi som grupp kan tänka på att ha mer kommunikation och fördela allt jämt

Det var kul att testa göra bröd på ett nytt sätt

A-nivå, exempel 1

Den lektionen jag valde att utvärdera så hade vi skåprens. Då fick vi välja mellan ett antal olika saker tex lax, kyckling eller köttfärs och pasta, spagetti eller nudlar. Jag jobbade tillsammans med ???? och för oss var det ett självklart val om vad vi skulle göra. Nämligen köttfärssås och spagetti, som vi båda gillar väldigt mycket. Det kanske inte är den svåraste rätten att göra men eftersom ingen av oss har gjort det tidigare skulle det bli en utmaning ändå speciellt eftersom vi valde att improvisera lite och lägga i saker vi inte hade haft tillsammans med köttfärssås och spagetti förut.

Som sagt så är inte det här den svåraste rätten att göra men allt eftersom så mötte vi ändå på lite problem under processen. Vår plan var att vi skulle dela upp arbetet rättvist. Jag började att hacka lök och steka det tillsammans med köttfärs. Där stötte vi på vårt första problem, köttfärsen var nämligen helt frusen. Vi valde att lägga ner köttfärsen med låg värme i stekpannan och allt eftersom dela den del efter del. Det gick bra men tog ganska lång tid. Ett sätt som skulle vara mer effektivt skulle vart om vi behöll köttfärsen i påsen och lägga den i tex en kastrull med varmt vatten så hade den nog tinat snabbare och blivit enklare att tillaga. ???? kokade våran spagetti och hackade våra morötter. Det blev vårt andra problem. Eftersom ingen av oss hade kokat just spagetti visste vi inte hur mycket vi skulle ha men vi gick lite på magkänsla och det sluta sådär då vi behövde slänga ganska mycket spagetti. Då hade ju såklart en effektivare lösning varit att vi inte skulle tagit så mycket utan kanske tagit

lite i taget eller kollat upp ett mått. Sedan rörde vi ihop allt med bland annat grädde, tomatpure, pizza sås istället för krossade tomater och även olika kryddor. Allt detta tog ungefär 20/25 minuter och var i helhet en ganska lätt maträtt att laga även som nybörjare. Jag tycker att resultatet blev väldigt bra. Det blev nog en av dom godaste köttfärssås och spagetti jag har ätit och det tror jag berodde på grädden och även att vi la i lite större morotsbitar som gav det en väldigt god konsistens med lite knaprigt. Utseendet blev vi också nöjda med. Den kanske inte skulle kunnat serveras på en restaurang men för en hemkunskap uppgift blev vi ändå väldigt nöjda. Vi toppade maten med lite parmesan, morotsbitar och även en färsk krydda. Vi planerade även väldigt bra. När vi tex vänta på att pastavattnet skulle börja koka så förberedde vi annat och även diska och höll rent om det behövdes.

Jag tycker att vårt samarbete och hur vi delade upp arbetet gick väldigt bra. Vi bestämde direkt att jag skulle ta hand om köttfärs och lök och att hon skulle ta pasta och skära morötter. Sedan blandade vi i allt tillsammans och sedan hällde vi i lite olika kryddor vi båda tycker om. Efter vi hade ätit så ställde jag mig och diska och hon torka vilket gör att det går snabbare och effektivare än om en av oss skulle gjort allt. Så det tyckte jag också gick väldigt bra.

För att förbättra min insats så hade jag inte stressad med att få ner köttfärsen i stekpannan utan låtit den tina lite mer. Jag skulle även kunnat kolla med Camilla om mängden spagetti vi skulle ha så vi inte skulle behövt slänga, eftersom det är slöseri. Det jag och ??? kan tänka på till nästa gång kanske är att våga utmana oss lite mer och göra något lite mer komplicerat. Det enda vi skulle kunnat gjort för att få bättre resultat av maten skulle vart om vi skar lite grönsaker tex gurka för att få en liten fräschare känsla. Men smaken på maten blev i jättenöjda med, så där skulle vi nog inte ändrat något.

Mina åsikter om den här måltiden är att det är en väldigt smidig och god maträtt att laga. Den här maträtten är även lätt att anpassa efter olika personers behov och allergier eftersom det finns andra alternativ till tex köttet. Det finns många olika sätt man kan göra rätten miljövänlig och nyttig. Dom flesta tycker om den här rätten och det är ganska lätt att laga den och att göra i stora mängder.

A-nivå, exempel 2

Vi tillagade bagels som är som ett donut liknande bröd. Jag har faktiskt inte sen innan några minnen av att jag ätit eller gjort bagels förut. De liknade ju bröd väldigt mycket vilket jag självklart gjort och ätit men bagels var något nytt för mig.

Jag tyckte inte uppgiften var svår alls eftersom det var en tydlig arbetsgång när man kunde följa receptet och tydligt veta vad man skulle göra. Det fanns en ny metod, som jag inte använt eller sett tidigare och det var när man skulle lägga in bagelsen i den halvt kokande kastrullen. Den innehöll vatten blandat med socker för att bagelsen sedan i ugnen skulle få en fin gyllene färg. Det var en ny metod som jag inte visste innan men den var inte svår. Det fanns inte så mycket att göra till bagelsen utan de var mera att följa receptet in i mål. Vi fick dessutom vänta mycket på att bagelsen skulle jäsa och vara i ugnen vilket gjorde det ganska lätt att planera och inte stressa. Medans vi väntade kunde vi till exempel fixa de små uppgifterna som diska, duka och hacka.

Slutsats: inte så hög svårighetsgrad på grund av tydligt och lätt recept och vanliga metoder. Sen var det mycket vänta på att de skulle jäsa och då hade man god tid på sig att förbereda och fixa annat som hacka grönsaker, diska eller duka.

Jag tyckte att det gick bra att tillaga rätten med ????? Vi hade ett bra teamwork med att fördela det som kunde göras till exempel fixade någon med sjudning när någon penslade de som var klara eller blandade smet medans den andra hackade grönsaker. När vi delade upp arbetet så blev det effektivt jobb och mindre stressigt vilket underlättade enormt. Som jag sa innan var arbetsgången tydlig vilket gjorde att det bara flöt på. Jag tror faktiskt inte vi stötte på några svårigheter eller problem under vägen utan det gick som det skulle. Eftersom receptet var tydligt som det var använde vi oss inte av någon improvisation. Det var inte riktigt som när man gör en gryta att man kunde smaka för att se hur degen var och därför försökte vi följa anvisningarna så precis som möjligt.

Även fast vi jobbade effektivt vart de till slut lite knappt om tid. Vår lektion var 100 minuter alltså en timme och 40 minuter och jag tror det ungefär tog en timme och 30 minuter att göra klart allt. Det som var lite jobbigt var att bagelsen sammanlagt jäste eller var inne i ugnen 45 min och då vart det lite ont om tid när vi skulle börja äta. För att vi skulle hinna alls fick vi ha lite mindre tid till jäsningen och ugnen. Men det räckte gott och väl med den tiden eftersom de blev ett bra resultat.

Även fast vi behövde lösa tids problemet med mindre jäsning och mindre tid i ugnen så tyckte jag att resultatet blev riktigt bra. Smaken blev väldigt god då de var perfekt bakade, det gjorde också att konsistens upplevelsen blev lika bra. Mjukt och gott. En bonus som gjorde dem ännu godare var flingsaltet som vi hade på innan ugnen. Det blev väldigt gott, nästan som bröd med havssalt smör. Att resultatet blev så bra som det blev tror jag berodde på att vi inte fuskade med ingredienserna. Vi var noggranna och stötte inte på några problem som på så sätt påverkade brödet.

Smaken och konsistensen blev bra men utseendet vart väll sisådär. Våra bagels fick en väldigt fin gyllene yta och fin topping med vallmofrön men vi satsade inte jättemycket på göra degen slät och fin innan vi tog in dem i ugnen. De var lite ojämna här och där vilket gjorde att när de var klara hade en lite skrynklig yta. Det spelade dock ingen roll eftersom de var så goda.

Jag tyckte att vi fördelade arbetet bra eftersom vi lät varandra göra lika mycket. Vi turades om att göra det lite roligare och det lite tråkigare och det var ingen av oss som blev som en "boss". Alltså tog över arbetet så att den andre inte fick göra lika mycket. Fördelningen var rättvis, det gjorde uppgiften mycket lättare och rolig till exempel diskade jag först och så diskade ????? sen. Det gjorde hela processen mer effektivt och det ledde till mindre stress och glatt humör.

Eftersom jag tycker att resultatet blev så bra vet jag inte om vi hade kunnat gjort så mycket annorlunda för att göra det ännu bättre smakmässigt. Vi hade kunnat göra dem finare genom att ha slätat till bagelsen fint innan vi la in dem i ugnen. Men för oss hade det inte spelat någon roll eftersom vi mest brydde oss om hur de smakade och inte hur de såg ut. Från ett perspektiv där vi skulle serverat eller sålt bagels hade de varit lite viktigare.

Om vi hade haft lite mera tid hade vi kunnat ha inne bagelsen lite längre i ugnen. Det hade gjort att de blivit en lite finare gyllene och knapriga yta men det spelade inte så stor roll till färdiga produkten.

Vi hade självklart kunnat varit ännu effektivare i arbetet genom att ha stressat på oss själva lite mer. Men det hade också kunnat öka risken för slarvfel och därför tror jag att vi gjorde

rätt när vi tog det lite lugnare och följde receptet noggrant så att vi inte gjorde något stort fel. Det istället lett till mindre tid.

Om vi hade tänkt från ett nyttigare perspektiv så hade vi kunnat ersätta det vita mjölet i brödet med rågmjöl eller grahamsmjöl eftersom de är nyttigare val som innehåller mer fibrer. Men då blir det från ett ekonomiskt perspektiv dyrare att välja bort det vita mjölet och köpa fullkorns mjöl, graham eller råg. Vitt mjöl är inte så onyttigt om man är en person som rör på sig mycket men det hade självklart varit bra med ett lite nyttigare alternativ, speciellt för en som inte tränar så mycket.