

Steg 1: Förförståelse – information inför nästa lektion:

Hemkunskap måndagen den 17/11

Nästa hemkunskapslektion ska vi göra pizza.

Du, Anders, jobbar i köket längst ner till höger, tillsammans med Annika.

När vi kommer till hemkunskapen sätter du dig på din stol vid sista bordet på höger sida.

Annika finns med på lektionen, hon sitter mitt emot dig.

Vi lyssnar på Evas instruktioner och tittar när hon visar hur vi ska göra.

När hon är klar med genomgången tar vi på oss förkläde och tvättar händerna.

Sedan är det dags att hämta alla ingredienser och ställa på bänken i ert kök.

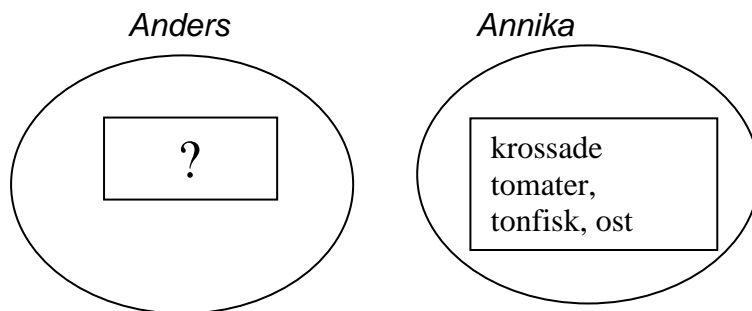
Du gör pizza, Annika diskar och dukar.

Instruktion, hemkunskap

Steg 2 Instruktion på lektionen:

Hemkunskap

1. Sätt dig på din stol vid bordet.
2. Lyssna på Evas genomgång.
3. Titta när Eva visar.
4. Ta på förkläde
5. Tvätta händerna
6. Sätt på ugnen
7. Läs receptet, välj vad du vill ha på pizzan



Det finns: skinka, champinjoner, lök, ost, ananas, tonfisk,
krossade tomater, kebabsås

8. Hämta alla ingredienser (de matvaror du behöver) och ställ dem på bänken i ditt kök
9. Följ receptet

Recept

Pizza, 2 st.



Ugn: 225°

tid: 15 min.

1 dl ljummet vatten	}	blandas i en bunke
1 msk olja		Rör tills jästen löst
2 krm salt		ut sig
¼ pkt jäst		

2,5 dl vetemjöl	tillsätts
	Arbeta ihop till en deg.
	Jäs 15 min.

- Dela degen i två delar
- Kavla ut till 2 pizzor
- Lägg på önskat pålägg
(Det finns: skinka, champinjoner, lök, ost, ananas, tonfisk, krossade tomater, kebabsås)
- Sätt in plåten i mitten av ugnen
- Sätt timern på 15 min