

Brød & Kager

Plan 1. halvår skoleår 2020-21

Dato	Uge	tidspunkt	Fagområde	Fagaktivitet	Sted
26. 8	35	14-18	Brød & Kager	<p>I dag skal vi lave en dansk klassiker, nemlig Othello lagkage.</p> <p>Det er en lavet på lagkagebunde med Creme, markroner, marmelade, marcipan og glasur.</p> <p>Så i dag får i alle en lille lagkage med hjem.</p>	 <p>EUC Nord Bageri/konditori</p>
1.9	36	8-15	Brød & Kager	<p>Vi skal bage lækre brød, som du får med hjem.</p> <p>Du lærer om gær og hvordan dejen arbejder.</p> <p>Vi lave også en lækker frokost pizza af vores italienske dej.</p>	 <p>EUC Nord Bageri/konditori</p>
16.9	38	14-18	Brød & Kager	<p>Macarons</p> <p>En lille klassisk delikatesse</p> <p>Den skal være glat ovenpå og have fødder, en rigtig konditor disciplin.</p> <p>I friske farver, sprød på ydersiden og blød creme i midten... Det er dagens udfordring</p>	 <p>EUC Nord Bageri/konditori</p>
21.10	43	14-18	Brød & Kager	<p>Tærter</p> <p>Både de søde og de salte køkken</p> <p>Vi laver en tærte med efterårets dejlige æbler</p> <p>Og en klassisk fransk Quiche lorraine, som er en meget lækker skinke tærte.</p>	 <p>EUC Nord Bageri/konditori</p>

4.11	45	8-15	Brød & Kager	Kage Tapas I dag skal du lave 5 små kager til en kage-tapas & anrette dem flot. Du skal også lære at lave chokolade pynt mm så du slutter af med en rigtig flot tallerken.	EUC Nord Bageri/konditori
------	----	------	--------------	---	------------------------------

Kontaktlærer valgfag: Sanna Iversen

XX

Mobil:

Mail: si@eucnord.dk

