

Träna begrepp i köket

När man arbetar i köket och ska följa ett recept är det bra att man kan de olika begreppen som står i receptet. Här kommer vi att träna på begreppen **riva**, **strimla**, **stava**, **tärna**, **slanta** och **klyfta**.

Redskap	Ingredienser
potatisskalare skärbräda kniv rivjärn assiätt liten skål tesked 	1 bit gurka 1 bit morot 1 bit paprika ½ äpple till dippås ½ dl creme fraiche Smaksätt med <ul style="list-style-type: none">● pressad vitlök, salt & peppar● chilisås, salt & peppar● blandade färska örter, salt & peppar

Gör så här

	<input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår. <input type="checkbox"/> Sätt på förkläde. <input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet. <input type="checkbox"/> Alla ska träna på att skära allt.
	<input type="checkbox"/> Skölj alla ingredienser. <input type="checkbox"/> Skala morot och äpple. <input type="checkbox"/> Släng skalen i komposten.
	<input type="checkbox"/> Skär paprikan i strimlor. Strimlor är tunna och inte så långa.

	<p><input type="checkbox"/> Skär äpplet i klyftor.</p> <p>En klyfta ser ut som en båt.</p>
	<p><input type="checkbox"/> Skär lite av gurkan till tärningar. En tärning är som en kub.</p> <p><input type="checkbox"/> Skär resten av gurkan i stavar. En stav ser ut som en pommes frites.</p>
	<p><input type="checkbox"/> Skär några slantar av moroten En slant är som ett runt mynt.</p> <p><input type="checkbox"/> Riv resten av moroten på den grova sidan av rivjärnet. När man river använder man ett rivjärn.</p>
	<p><input type="checkbox"/> Lägg upp på en assiett. (en liten tallrik)</p> <p><input type="checkbox"/> Visa vad du gjort för din lärare.</p>
	<p>Gör en dipsås Blanda ½ dl creme fraiche med den smak som du gillar, se ingredienslistan.</p>
	<p><input type="checkbox"/> Diska och plocka undan efter dig.</p>

