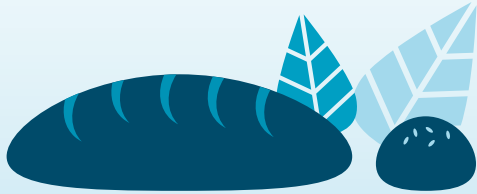


Hur växer limpan?

Mål

ELEVEN SKA: Veta hur en limpa blir till.
Kunna baka ett eget bröd.



Syfte

Att känna till de olika sädesslagen och vilket vi använder till vad. Att känna till skillnaden mellan ekologiskt odlad säd och konventionellt odlad. Att förstå skillnaden mellan fullkorn och vitt vetebröd, samt mellan jäsningsmedel med jäst och surdeg. Att kunna måttenheter och följa ett recept. Att få uppleva att baka ett bröd.

Så här kan man göra

FÖRBEREDELSE

Ta med olika sädeslag till skolan och berätta om hur man känner igen dem och hur de kan användas i vår mat. Prata om skillnaden mellan ekologisk odling och konventionell odling. Diskutera odlingsformernas påverkan på miljön. Med vilket mjöl bakas brödet vi köper i butiken? *Se Ekofakta.*

Du behöver också handla/beställa ingredienser till brödet ni ska baka.

GENOMFÖRANDE

- 🍏 Bestäm er för ett bröd som ni kan baka i skolan.
- 🍏 Dela upp eleverna i grupper. Frågor som grupperna behöver lösa: Vem ska göra vad? Vad behöver vi för måttenheter osv? Finns det något farligt moment, behöver vi någon vuxenhjälp? De gemensamma ingredienserna på en sådan station.

Arbeta gärna med *Besök en ekobonde* innan denna uppgift.

REDOVISNING

Servera ert bröd tillsammans med färskost som ni kanske också gjort själva. Kanske bestämmer ni er för att ha en gemensam frukost där ert bröd är ett av inslagen.

UTVÄRDERA

TIPS!

Receptbok: *Livets goda – baka med barn*

