Valgfag – Aalborg Kommune

**Bager & konditor (Bageri):**

**Beskrivelse**

Ud fra sæson og et bæredygtigperspektiv arbejde med gærdeje og dykke ned i teorierne bag et godt brød. Vi snakker om gluten, gær, vand, salt og meltyper. Hvad kan og hvad skal det i processen med vores brød og hvordan styrer vi det så vi både får det mest optimale ud af det og det produkt vi ønsker.

Så skal vi også lave noget med æg. Æg kan mange ting fx emulgere, binde luft og legere mm. Hvorfor og hvordan det sker snakker vi om og afprøver.

Vi arbejder ud fra fokuspunkter så det er ikke produktet der er vigtigst, men processen og styringen deraf. Kom og udfordre dig selv til en velsmagende dag i bageriet med kemi som omdrejningspunkt.

Det vi eksempelvis kunne lave er:

I julemåneden december står det på julebag. Det kan være småkager; jødekager, vaniljekranse, brunkager og pebernødder. Eller måske donuts eller klejner.

I sommermånederne laver vi snitter; f.eks. hindbærsnitter, kakaosnitter osv.

I efterårsmånederne september/oktober laver vi cup cakes af rørte masser evt. inspireret af Halloween, hvis det er den tid.