

Naan-brauð

ALMENNAR UPPLÝSINGAR

Markmið: Að flytja færni í að bjarga sér út fyrir skólaföruna.

Þjálfar leikni nemenda á vettvangi og eflir hæfni í verklegu námi. Þjálfar leikni í vali á aðferðum og eykur hæfni í útfærslu verkefna.

Námsgreinar: Heimilisfræði og umhverfismennt.

Aldur: Öll aldurstig.



VERKLÝSING

Kennari kemur með tilbúið deig. Nemendur fá matarolíudropa í lófann og nudda hann út. Kennarinn deilir út hæfilegum deigkúlum sem eru hnoðaðar saman og síðan klappaðar út á milli handanna þar til þær líta út eins og lummur. Kökurnar eru bestar sem þynnstar og þannig er auðveldast að baka þær. Kökurnar eru settar á pönnuna sem er yfir eldinum og þarf hún að vera orðin heit. Þarna bakast kökurnar í rólegheitum og nauðsynlegt að snúa þeim oft og baka þær vel. Þegar kökurnar eru tilbúnar eru þær penslaðar með bræddu smjöri eða hvítlaukssmjöri og kóríander stráð yfir ef vill. Svo eru þær borðaðar með bestu lyst.

Uppskrift að Naan-brauði:

3 dl. mjólk - 2 msk. sykur - 3,5 tsk. þurrger - 1 tsk. salt - 2 tsk. lyftiduft - 4 msk. ólífuolía - 1 dós hrein jógúrt, 1 msk. flögusalt - 1 msk. garam masala - 600 gr. hveiti.

Allt sett í skál, hrært og hnoðað.

Kryddsmjör:

25 g smjör - 1 til 2 hvítlauksrif. Brætt saman. Kóríander til að strá yfir í lokin ef vill.

UNDIRBÚNINGUR, NÁMSEFNI, TÆKI OG TÓL

Hafa þarf stóra járnönnu yfir eldinum, tangir með spaða öðrum megin, grillbursta og spaða til að hreinsa pönnuna. Vatn í fötu til að skola af höndum og slökkva eldinn þegar hætt er.

Nóg þarf að vera af uppkveikjuefni og eldivið. Gott er að hafa grillvökva til uppkveikju.

Nauðsynlegt er að koma með tilbúið deig, matarolíu, eldhúspappír og handklæði. Til að hreinsa pönnuna vel áður en kökurnar eru settar á er gott að hella matarolíu á pönnuna og þurrka svo með eldhúspappír.