

25. mars er den internasjonale vaffeldagen. Denne dagen passer fint til å øve på å lese en oppskrift. Vi kan også øve på å måle, blande, røre, steke og rydde opp etterpå!

Å spise vafler kan dere sikkert allerede!

Oppskrift på vafler (ca. 20 stk)

- 5 dl hvetemel
- 5 dl sammalt hvete
- 3 dl havregryn
- 2 ts salt
- 2 ts bakepulver
- 12 dl lettmelk
- 6 egg
- 6 ss smeltet smør

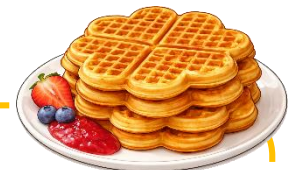


Slik lager du vafler

- 1) Ha alle de tørre ingrediensene i en stor bakebolle.
- 2) Hell i litt og litt melk mens du rører. Pass på at det ikke blir klumper.
- 3) Knekk eggene i en egen bolle. Ta bort eggeskallet.
- 4) Rør eggene litt sammen og hell dem i røren.
- 5) Smelt smøret i en liten gryte. Hell det smeltede smøret i røren.
- 6) Rør godt til røren blir jevn.
- 7) La røren stå i 15–20 minutter.
- 8) Stek vaflene i et vaffeljern til de blir gyldne.

Servering

Du kan spise vaflene med syltetøy og rømme, brunost, smør og sukker eller bare helt ferske uten noe på.



Visste du?

Vaffeldagen feires 25. mars hvert år. Dagen henger sammen med en gammel kirkelig dag som heter Maria budskapsdag. Den markerer dagen da Maria fikk vite at hun skulle få Jesusbarnet. I Sverige ble navnet på dagen etter hvert uttalt litt annerledes. "Vårfrudagen" begynte å høres ut som "Våffeldagen". Derfor begynte mange å feire dagen med å spise vafler. Siden dagen også er på våren, synes mange at vaffeldagen er en fin feiring av at våren er på vei.

Oppgaver til teksten om vaffeldagen

1)

Når feirer vi vaffeldagen?

2)

Hva kan vi øve på når vi lager vafler? Skriv minst tre ting.

3) Ordforklaring

Hva betyr ordet *gylne*? Forklar med dine egne ord hva dette ordet betyr.

4) Sant eller usant

Skriv S (sant) eller U (usant):

Du skal ha eggene rett i røren uten å knuse dem først

Røren skal stå og hvile litt før steking

Vaflene stekes i ovn

Du kan spise vafler med brunost

Vaffeldagen er på våren

Rekkefølge

Sett disse i riktig rekkefølge i.flg. oppskriften. (skriv tall 1–5)

Rør godt til røren blir jevn

Smelt smøret

Ha i de tørre ingrediensene

Stek vaflene

Hell i melk

Antall vafler

Oppskriften gir ca. 20 vafler.

Hvis 4 barn deler likt – hvor mange vafler får de hver?

Doble oppskriften

Hvis du lager dobbelt så mange vafler:

Hvor mange vafler blir det da?

Ventetid

Røren skal stå i 15–20 minutter.

Hva er det minste antall minutter? _____

Hva er det største antallet minutter? _____

Telling

Hvis du spiser 3 vafler, og det var 20 vafler totalt:

Hvor mange er igjen? Sett opp regnestykket

Tekstoppgave

Klassen lager 40 vafler.

Læreren spiser 4 vafler.

Hvis det er 18 elever – hvor mange vafler får hver elev?