Brændte mandler

Forfattere: Charlotte Holm Brodersen
Faglige temaer: Jul

Introduktion:
Julens lækkerier knaser i ørerne, og i december er det ofte også sådan, at vi forbinder en bestemt smag eller duft med jul. Hvad er smagen af jul for dig?

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Opskrift: Brændte mandler.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Brændte mandler

Forfatter:
Charlotte Holm Brodersen

Introduktion:
Julens lækkerier knaser i ørerne, og i december er det ofte også sådan, at vi forbinder en bestemt smag eller duft med jul. Når den opstår, synes vi, at det er *rigtig* jul.

For smagsambassadør ved Smag for Livet, Charlotte Holm Brodersen, er det duften af brændte mandler, der for alvor skruer op for julestemningen. Hun og hendes mor har gjort det til en fast årlig tradition at lave brændte mandler - mindst en dobbelt portion af nedenstående opskrift, for ellers bliver de spist længe inden juleaften.

Ingredienser:

150 g (3 dl) flormelis

100 g (2 dl) mandler

0,5 dl vand

smagsneutral olie

Fremgangsmåde:

1. Gnid mandlerne godt i køkkenrulle, og hæld dem i en tykbundet gryde med vand og flormelis.

2. Bring gryden i kog. Rør hele tiden i mandlerne med en træske. Når alt vandet er fordampet, er mandlerne dækket af et gråt, tørt lag sukker. Bliv ved med at røre, til sukkeret atter smelter og sætter sig som et blankt overtræk om mandlerne. Gryden må ikke tages fra varmen, imens du er i gang.

3. Smør en plade med olie, og hæld mandlerne ud derpå (når de er blevet blanke og gyldenbrune). Pil mandlerne fra hinanden med det samme med to gafler.

4. Lad mandlerne køle af, før de lægges i en dåse eller i et glas med et tætsluttende låg.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2	Find flere juleretter her. Eller arbejd mere med julens smage og krydderier i undervisningsforløbet Smagen af jul.

Kopiark

Kopiark:
Brændte mandler (Charlotte Brodersen)(nyt layout).pdf

Brændte mandler

Forfatter:
Charlotte Holm Brodersen

Introduktion:

Julens lækkerier knaser i ørerne, og i december er det ofte også sådan, at vi forbinder en bestemt smag eller duft med jul. Når den opstår, synes vi, at det er *rigtig* jul.

For smagsambassadør ved Smag for Livet, Charlotte Holm Brodersen, er det duften af brændte mandler, der for alvor skruer op for julestemningen. Hun og hendes mor har gjort det til en fast årlig tradition at lave brændte mandler - mindst en dobbelt portion af nedenstående opskrift, for ellers bliver de spist længe inden juleaften.

Ingredienser:

150 g (3 dl) flormelis

100 g (2 dl) mandler

0,5 dl vand

smagsneutral olie

Fremgangsmåde:

1. Gnid mandlerne godt i køkkenrulle, og hæld dem i en tykbundet gryde med vand og flormelis.

2. Bring gryden i kog. Rør hele tiden i mandlerne med en træske. Når alt vandet er fordampet, er mandlerne dækket af et gråt, tørt lag sukker. Bliv ved med at røre, til sukkeret atter smelter og sætter sig som et blankt overtræk om mandlerne. Gryden må ikke tages fra varmen, imens du er i gang.

3. Smør en plade med olie, og hæld mandlerne ud derpå (når de er blevet blanke og gyldenbrune). Pil mandlerne fra hinanden med det samme med to gafler.

4. Lad mandlerne køle af, før de lægges i en dåse eller i et glas med et tætsluttende låg.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv