



1.2

Opgavesæt A

FVU-dansk Trin 1

Forberedende voksenundervisning

Periode 1. oktober 2021 – 31. marts 2022

Prøvetiden er

30 minutter til opgavesæt 1

1 time til opgavesæt 2

| | |
|--|------------------|
| Eksaminandens navn | Eksaminandnummer |
| Jeg skriver under på: | |
| <ul style="list-style-type: none">- At jeg selv har udarbejdet besvarelsen uden hjælp fra andre- At jeg ikke har hjulpet andre med besvarelsen- At jeg har markeret tekststykker (citater), som andre har skrevet, med citationstegn og henvisning til kilden- At jeg har markeret citater fra tidligere bedømte opgavebesvarelser (også mine egne) med citationstegn og henvisning til opgavebesvarelsen- At jeg kun har brugt hjælpemidler, der var tilladt ved prøven- At jeg i øvrigt har overholdt alle regler for prøven. | |
| _____ Underskrift | |

| | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| Prøveafholdende institution og sted | |
| Dato for prøven | Tilsynsførendes underskrift: |

Opgave i læseforståelse

Vejledning

Løs opgaverne til læseteksterne på denne og de følgende sider.

Til spørgsmål med fire svarmuligheder er der kun et korrekt svar. Sæt kryds.

Opgaver til

”Verdens bedste boller – opskrift på glutenfri boller”

- 1. Hvor meget vand skal man bruge i ”chia-blandingen”?**
 - 1 dl
 - 1,5 dl
 - 3 dl
 - 4,5 dl.

- 2. Hvor lang tid skal bollerne hæve, efter at de er blevet formet?**
 - 25 min.
 - 30 min.
 - 40 min.
 - 45 min.

- 3. Hvorfor bruger forfatteren ”Orange Yeast” torgær og ”fiber-HUSK”?**
 - For at gøre bollerne bløde og svampede.
 - For at gøre bollerne tungere.
 - Sådan bliver bollerne mere luftige og sprøde.
 - Sådan holder bollerne sig længere.

Verdens bedste boller – opskrift på glutenfri boller



Forberedelse: 1 time og 10 minutter

Tilberedning: 45 minutter

Samlet tid: 1 time 55 minutter

Antal boller: 10 stk.

Forfatter Cathrine Yoga

Ingredienser

- ◆ ”Chia-blanding”
 - 2 spsk. chiafrø
 - 1,5 dl vand - lad frøene stå i vand i 10 min.
- ◆ 1 spsk. olie, f.eks. kokosolie eller olivenolie
- ◆ 3 dl lunkent vand
- ◆ 200 g glutenfri mel, f.eks. fuldkornsrismel og havremel
- ◆ 2 spsk. frø og kerner, f.eks. hørfrø og solsikkekerner
- ◆ 2 spsk. ”fiber-HUSK” – den gule bageversion
- ◆ 1 tsk. tørgær – brug ”Orange Yeast” fra Dove
- ◆ 1 tsk. havsalt.

Sådan gør du

1. Lav din egen ”chia-blanding” i en lille skål, og lad frøene suge al væsken til sig.
2. Bland alle de tørre ingredienser, og tilsæt ”chia-blandingen”.
3. Bland nu de våde ingredienser, og mix det hele sammen.
4. Lad dejen hæve i 25 minutter.
5. Tænd ovnen på 200 grader alm. ovn.
6. Form 10 boller med en våd ske og våde fingre, så dejen ikke klitrer fast.
Drys med lidt ekstra mel.
7. Lad bollerne efterhæve i 30 minutter.
8. Bag dine glutenfri boller ved 200 grader alm. ovn i 45 minutter, indtil de er gyldenbrune.

Noter

Til glutenfri bagning bruger jeg altid to basisingredienser: ”Orange Yeast” fra Dove og ”Fiber-HUSK” (den gule bageversion). De er begge med til at gøre, at bollerne får mere luft indeni og bliver sprøde udenpå.

Kilde: www.cathrineyoga.dk - 26.12.2020 (Bearbejdet)

Opgaver til

”Bag et godt rugbrød”

1. **Hvad er særligt ved rugbrød i forhold til andre brød ifølge teksten?**

- De er sundere.
- De tager længere tid at bage.
- Der skal surdej i.
- De er hurtige at lave.

2. **Hvad giver surdej, kærnemælk eller øl til rugbrødet?**

- Rugbrødets skorpe bliver sprødere.
- Rugbrødet kan holde sig længere.
- Rugbrødet bliver mere saftigt.
- Rugbrødet smager af mere.

3. **Hvor kan man få idéer til at bage rugbrød?**

- I blogindlæg
- I bagebøger skrevet af Cathrine Brandt
- I opskriftskartoteket
- På online bagekurser med Cathrine Brandt.

Bag et godt rugbrød

I Danmark spiser vi rigtig mange rugbrød. Vi spiser det til morgenmad, frokost og nogle gange endda også til aftensmad. Der er dog ikke mange, der bager deres rugbrød selv, og det er virkelig en skam. For os rugbrødselskere er der ikke noget bedre end smagen af en skive lun, friskbagt rugbrød. Med få tips kan du selv komme i gang med at bage dit eget rugbrød.



Når du laver dit eget rugbrød, skal du normalt kun bruge fire ingredienser – nemlig rugmel, vand, salt og hævemiddel i form af gær eller surdej. Og masser af tålmodighed. Det tager nemlig tid at lave et godt rugbrød. Bagetiden er ret lang sammenlignet med andre brødformer.

Det er ikke svært at bage sit eget rugbrød. Rør dejen sammen om aftenen, og lad den hæve i køleskabet natten over. Så kan du bage dit eget, hjemmelavede rugbrød om morgenen.

I forhold til hævnings skal du være opmærksom på, at din rugbrødsdej ikke hæver for længe. Hvis det sker, kan midten af brødet blive for blød, mens skorpen bliver for hård. For at undgå det, er et godt tip at holde øje med din rugbrødsdej, når den hæver. Fyld rugbrødsformen op med godt 1/3 del dej. Når den er hævet 2/3 del op, er brødet klar til at blive bagt.

Modsat hvad mange tror, så behøver du ikke surdej for at bage rugbrød. Med surdej tilsætter du syre til dejen, men den syre kan du også tilsætte på andre måder ved fx at bruge kærnemælk eller øl i din dej sammen med gær. Det giver også ekstra smag til det færdigbagte brød.

Vil du prøve at bage dit eget rugbrød?

Så er der masser af inspiration at hente i vores opskriftskartotek. Se fx hvordan du bager rugbrød med surdej, eller prøv én af vores andre lækre rugbrødsopskrifter med gær lavet af Cathrine Brandt.

Kilde: www.valsemollen.dk – 26.2.2021 (Bearbejdet)

Opgaver til

”Beate fra Den store bagedyst”

1. Hvorfor deltog Beate ikke i Den store bagedyst i 2018?

- Hun havde ikke råd til at deltage.
- Casteren havde glemt at ringe til hende.
- Hun skulle gøre sin uddannelse som frisør færdig.
- Hun skulle til verdensmesterskaberne i Roller Derby.

2. I forbindelse med Den store bagedyst 2019 blev Beate nødt til at

- vælge VM i Roller Derby fra.
- bage glutenfrit i alle programmer.
- låne penge i banken.
- gå ned i tid på arbejdet.

3. Hvem har været en stor inspiration for Beate i køkkenet?

Skriv svaret her: _____

4. En alternativ overskrift til teksten kan være:

- Beate vandt Den store bagedyst
- Beate bagte kun glutenfrie kager
- Beate satte kulør på Den store bagedyst
- Beate kom med i Den store bagedyst på et afbud.

Beate fra Den store bagedyst

Beate var et farverigt indslag i tv-programmet Den store bagedyst 2019. Med lyserødt hår og mange farver gjorde hun, at programmet ikke blev kedeligt – i hvert fald ikke farvemæssigt.

Du elsker farver – ser man også det i dine kager?

”Ja, det synes jeg. Men også i mig som person. Mit tøj er anderledes. I lørdags havde jeg fx en grøn bukse dragt på og lyserødt hår og lyserøde øjenbryn og sådan nogle ting.”



Hvordan er din interesse for kage opstået?

”Jamen, jeg har bagt hele mit liv, og min mormor har også altid bagt, når vi har været hjemme hos hende. Hun tog mig med i køkkenet, da jeg var barn. Så bagning er bare sådan en ting, som altid har været en del af mit liv.”



Hvordan kom du med i Den store bagedyst?

”Jeg ansøgte faktisk tilbage i 2018, men var nødt til at takke nej, fordi jeg skulle til VM i Roller Derby (rulleskøjteløb) samtidig. Så var der en caster fra DR, der skrev til mig efterfølgende og spurgte, om min ansøgning også gjaldt til den her sæson, og det sagde jeg selvfølgelig ja til.”

Du har glutenallergi – kommer alle dine kager så til at være glutenfri i Den store bagedyst?

”Nej, det gør de ikke – kun når det giver mening. Da jeg meldte mig til programmet, spurgte de, om jeg så ville bage alt glutenfrit, og om de andre i teltet også skulle bage glutenfrit. Men jeg har helt fra starten af haft den holdning, at glutenallergien er mit problem.”

Man ser tit, at deltagerne i Den store bagedyst vælger at bruge masser af penge og tid på at øve sig på kagerne derhjemme. Hvad har du selv brugt af tid og penge?

”Åh penge, det ved jeg ikke. Det har jeg intet overblik over. Men det er mange. Og jeg har brugt oceaner af tid. Jeg tror, at det er skræmmende så meget tid, som jeg har brugt på at bage. Jeg var nødt til at gå ned på 30 timer i mit job for at kunne være med i Den store bagedyst. Optagelserne lå midt på ugen. Så der var jeg nødt til at få nogle fridage og så arbejde andre dage i stedet.

Kilde: www.dagens.dk - 26.12.2020 (Bearbejdet)

Opgaver i skriftlig fremstilling

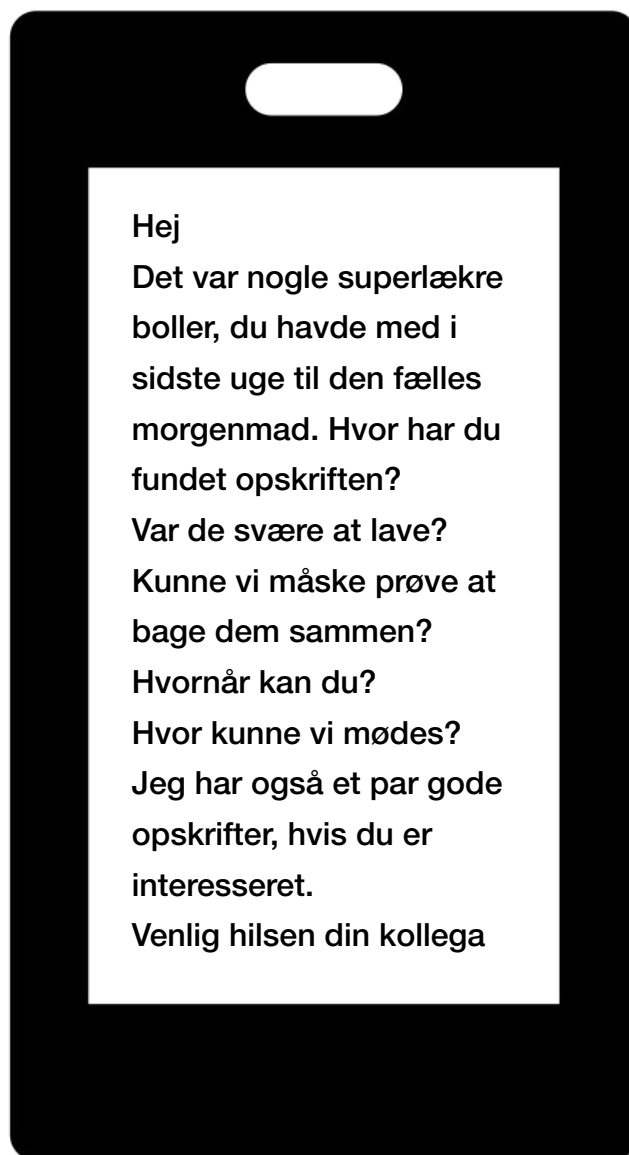
Vejledning

Du skal besvare to skriveopgaver:

- 1. Skriveforberedelse*
- 2. Skriftlig fremstilling*

Din kollega har sendt dig en SMS, som du ser herunder. Du skal skrive en SMS tilbage til kollegaen.

På næste side skal du forberede det, som du vil skrive.



1. Skriveforberedelse

Nu skal du tænke over, hvad du vil skrive. Svar kort på punkterne herunder. På næste side kan du bruge dine svar til at skrive din SMS. Tænk og skriv.

Hvem skriver du til?

Hvordan vil du gerne afslutte din sms?

Hvor og hvornår skal I mødes?

Hvad vil du skrive?

Hvor kan man finde opskriften?

Hvad vil du ellers skrive til din kollega?
