



Fika med Hannah



6000 SVENSKA ORD

Dagens berättelse:
Middagen som nästan slutade i katastrof

AVSNITT 1 - Köket & matlagning

Köket



1. ett kök	kitchen	11. en gaffel	fork
2. ett kylskåp	refrigerator	12. en tallrik	plate
3. en ugn	oven	13. ett glas	glass
4. en spis	stove	14. bestick	cutlery
5. en kastrull	saucepan/pot	15. en skål	bowl
6. en form	oven dish	16. en kanna	jug/pitcher
7. en plåt	baking tray	17. en servett	napkin
8. en skärbräda	cutting board	18. ett fönster	window
9. en kniv	knife	19. en påse	bag
10. en sked	spoon	20. ett bord	table

Praktiska verb

41. sätta på	turn on
42. ta fram	take out
43. ta bort	remove
44. lägga	put/place
45. tillsätta	add
46. vänta	wait
47. öppna	open
48. stänga	close
49. kontrollera	check
50. rädda	save
51. brinna	burn/be on fire
52. pipa	beep
53. diska	wash the dishes
54. torka	wipe/dry
55. plocka undan	tidy/put away
56. vila	rest
57. försvinna	disappear
58. fylla	fill
59. börja	begin
60. glömma	forget

Att laga mat

21. laga	cook	31. krydda	season
22. tillaga	prepare/cook	32. steka	fry
23. förbereda	prepare	33. koka	boil
24. skära	cut	34. smälta	melt
25. hacka	chop	35. röra	stir
26. skala	peel	36. smaka	taste
27. skiva	slice	37. baka	bake
28. blanda	mix	38. rosta	roast
29. hälla	pour	39. servera	serve
30. strö	sprinkle	40. duka	set the table

MINA ANTECKNINGAR

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



TIPS! Skriv meningar med orden du lärt dig. Det hjälper dig att komma ihåg dem!



♥ Kan inte igen

✓ Kan redan

A simple cartoon illustration of a frying pan. The pan has a light pink body and a darker pink handle. The interior of the pan is grey, suggesting it might be empty or contain a small amount of oil. The background is a light yellowish-green gradient.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

Fika med Hannah

Middagen som nästan slutade i katastrof

En lördag bestämde jag mig för att laga en riktigt god middag till familjen. Jag hade varit ganska upptagen hela veckan och inte haft särskilt mycket tid att stå i köket, så den här gången ville jag göra något lite mer speciellt. Planen var enkel. Jag skulle tillaga kyckling i ugn, göra en krämig sås, rosta grönsaker och baka ett enkelt bröd. Det lät åtminstone enkelt.

Jag började med att öppna kylskåpet och ta fram alla ingredienser. Kyckling, smör, grädde, citron, vitlök, morötter, potatis och några andra saker som behövdes. Sedan tog jag fram en stor skärbräda och en vass kniv. Jag började skära potatisen i små bitar. Sedan hackade jag löken och försökte skala vitlöken. Problemet var bara att jag samtidigt försökte hjälpa barnen med något i vardagsrummet. Det var mitt första misstag.

När jag kom tillbaka till köket hade min son fått tag på en träsked och stod mycket nöjd framför köksbänken. På golvet låg nästan en hel påse mjöl.

Han tittade på mig och sa: "Mamma, jag lagar mat!"

Jag tittade på honom. Sedan tittade jag på golvet. Och sedan bestämde jag mig för att låtsas att allt var helt normalt. Jag tog fram en skål, hällde i lite olivolja och började blanda den med vitlök, citron, salt och peppar. Sedan skulle jag krydda kycklingen. Jag lade den i en stor form och försökte hälla marinaden över. Då ringde telefonen.

Samtidigt började min dotter ropa från ett annat rum. Och någonstans mitt i allt detta råkade jag ta burken med kanel i stället för paprika. Jag hann strö ganska mycket över kycklingen innan jag insåg vad jag hade gjort. Jag stirrade på den. Kycklingen stirrade tillbaka. Okej! Den stirrade kanske inte tillbaka. Men situationen kändes ändå ganska allvarlig.

Jag försökte snabbt ta bort så mycket kanel som möjligt med en gaffel. Sedan tillsatte jag paprika och hoppades på det bästa. Nu var det dags att sätta på ugnen. Jag ställde in temperaturen på 200 grader och väntade på att den skulle bli varm. Under tiden började jag med såsen. Jag satte en kastrull på spisen och lät lite smör smälta. Sedan tillsatte jag lök och lät den steka några minuter. När löken blivit mjuk hällde jag i grädde.

Jag försökte röra försiktigt, men just då hörde jag: "Mamma!" Det var aldrig ett gott tecken den kvällen. När jag kom tillbaka hade såsen börjat koka alldeles för kraftigt. Jag sänkte värmen och fortsatte röra. Sedan skulle jag smaka. Jag tog lite sås med en sked. Den smakade ingenting. Jag hade glömt saltet. Så jag tog saltkaret och tillsatte lite. Fast locket satt inte ordentligt. Halva innehållet föll ner i kastrullen.

Jag stod helt stilla i ungefär tre sekunder. Sedan började räddningsaktionen. Jag försökte rädda såsen genom att tillsätta mer grädde. Sedan lite vatten. Sedan ännu mer grädde. Till slut hade jag tillräckligt med sås för ungefär femton personer. Men den gick faktiskt att äta.

Nu hade ugnen blivit varm. Jag satte in kycklingen och började förbereda grönsakerna. Morötterna skulle skivas, potatisen skulle kryddas och allt skulle läggas på en plåt. Jag tillsatte lite olja och blandade allt med händerna.

Efter ungefär tjugo minuter började det lukta fantastiskt i köket. Jag blev faktiskt ganska stolt. "Kanske blir det här bra ändå", tänkte jag. Och då såg jag röken. Först lite. Sedan mycket.

Jag öppnade ugnen. En liten bit bakplåtspapper hade kommit för nära ugnens värmeelement och börjat bli svart. Det brann inte riktigt ännu, men det var definitivt på väg åt fel håll.

Jag drog snabbt ut plåten. Brandvarnaren började pipa. Barnen kom springande.

Min dotter frågade: "Brinner huset?"

"Nej, nej", sa jag. "Allt är under kontroll." Det var naturligtvis inte sant.

Jag öppnade ett fönster, stängde av brandvarnaren och kontrollerade maten. Potatisen var lite för mörk. Morötterna var nästan perfekta. Och kycklingen? Den såg faktiskt fantastisk ut. Nu behövde jag bara kontrollera om den var färdig.

Jag skar i den tjockaste delen. Köttet var fortfarande rosa. Den behövde mer tid. Så jag satte tillbaka den i ugnen och började duka bordet. Jag tog fram tallrikar, glas, bestick och servetter. Sedan fyllde jag en kanna med vatten och ställde allt på bordet. Tio minuter senare var maten äntligen färdig. Jag tog ut kycklingen och lät den vila några minuter innan jag började servera.

Alla satte sig. Jag väntade nervöst medan familjen smakade. Min man tog en tugga av kycklingen. Han tittade på mig. Jag väntade. "Det är faktiskt jättegott", sa han. "Faktiskt?"

"Ja. Lite annorlunda smak bara." Jag visste precis vad han menade. Kaneln.

Barnen åt också. Ingen klagade. Till och med grönsakerna försvann från tallrikarna. Och den enorma mängden sås? Den blev kvällens favorit.

Efter maten stod köket förstås i totalt kaos. Det fanns mjöl på golvet, smutsiga tallrikar på bordet och kastruller överallt. Min man började diska, medan jag torkade bordet och barnen plockade undan.

När jag äntligen satte mig i soffan senare på kvällen var jag helt utmattad. Men jag hade lärt mig tre saker.

För det första: Kontrollera alltid vilken krydda du håller i handen.

För det andra: Kontrollera alltid att locket sitter fast på saltkaret.

Och för det tredje: Om någon frågar varför kycklingen smakar lite kanel, kan man alltid säga att det är ett hemligt familjerecept.

Fika med Hannah