**Skriftlig gruppuppgift**

Under terminens gång har ni fått tillgång till diverse Studiematerial i form av böcker filmer och andra dokument på lärarhemsidan. Detta material ska ni nu använda för att göra en skriftlig gruppuppgift som ni sedan kan använda inför provet.

Uppgiften ska behandla följande punkter. Använd bedömningsmatrisen med kunskapskraven när ni skriver.

Uppgiften lämnas in till läraren för granskning innan jullovet

Läsk Historia

Tillverkning

Användningsområde

Redskap

Kaffe Historia

Tillverkning

Användningsområde

Redskap

Vin Historia

Tillverkning

Användningsområde

Redskap

Öl Historia

Tillverkning

Användningsområde

Redskap

Destillat Histora

Tillverkning

Användningsområden

Redskap

Dryckestraditioner

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Kunskaper om varma och kalla drycker.**   • Kalla och varma drycker: deras råvaror, ursprung, karaktär och användningsområde.  • Tillverkning av vin, öl och spritdrycker.  • Serveringsmetoder för vin, öl och måltidsdrycker.  • Användning av redskap och utrustning vid hantering och servering av drycker. | Eleven beskriver översiktligt hur olika drycker framställs och ska hanteras samt deras ursprung, karaktär, och användningsområde. | Eleven beskriver utförligt hur olika drycker framställs och ska hanteras samt deras ursprung, karaktär, och användningsområde | Eleven beskriver utförligt och nyanserat hur olika drycker framställs och ska hanteras samt deras ursprung, karaktär, och användningsområde. |
| 1. **Kunskaper om dryckestraditioner och olika dryckers historia.**   • Svenska och internationella dryckestraditioner samt hur olika drycker har utvecklats över tid. | Dessutom beskriver eleven översiktligt svenska och internationella dryckestraditioner samt olika dryckers historia. | Dessutom beskriver eleven utförligt svenska och internationella dryckestraditioner samt olika dryckers historia. | Dessutom beskriver eleven utförligt och nyanserat svenska och internationella dryckestraditioner samt olika dryckers historia. |
| 7. Förmåga att utvärdera sitt arbete och resultat.  8. Förmåga att samarbeta med andra och använda fackspråk.  Centralt innehåll  • Kundbemötande och fackspråk. | När arbetsuppgiften är utförd utvärderar eleven sitt arbete och resultat med enkla omdömen. Eleven samarbetar med andra och använder med viss säkerhet fackspråk. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han med viss säkerhet den egna förmågan och situationens krav. | När arbetsuppgiften är utförd utvärderar eleven sitt arbete och resultat med nyanserade omdömen. Eleven samarbetar med andra och använder med viss säkerhet fackspråk. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han med viss säkerhet den egna förmågan och situationens krav. | När arbetsuppgiften är utförd utvärderar eleven sitt arbete och resultat med nyanserade omdömen samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras. Eleven samarbetar med andra och använder med säkerhet fackspråk. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han med säkerhet den egna förmågan och situationens krav. |

**Frågor som ska vara besvarade**

LÄSK

Praktiskgastronomi Sid. 191-193

Dokument på lärarhemsidan (Läsk)

Vart uppfanns den kolsyrade läskedrycken?

Vilka är läskedryckens ingredienser (det är 9 stycken)? Beskriv dem utförligt!

Hur använder man läsk/till vad/i vad?

Vad använder man för redskap?

KAFFE

Praktiskgastronomi S. 199-201

Dryck&ansv.alk s. 51-55

Var använde man kaffe först och vilken väg spred sig kaffet till Europa?

Vilket år hade kaffet anlänt till Europa?

När kom kaffet till Sverige?

Hur växer kaffet och vilket klimat tycker den om?

Hur går tillverkningsprocessen till när man göra kaffe?

Hur tillreder man kaffe?

Vad använder man för redskap?

TE

Praktiskgastronomi s.209-210

Drycker&ansv.alko s 51-55

Vart kommer te ifrån ursprungligen?

När kom te till Europa för första gången?

Hur växer te och vilket klimat vill den ha?

Vilka delar av växten använder man?

Vilka olika tesorter finns det och vad är det som göra att det blir olika sorter?

Vad använder man för redskap när man tillreder och serverar te?

KAKAO

Praktiskgastronomi s. 211-213

Drycker&ansv.alko s. 59-61

När kom kakao till Europa?

Hur växer kakao?

Hur tillverkar man kakao?

Vad använder man kakao till?

Vad använder man för redskap när man tillreder och serverar kakao?

ÖL

Praktiskgastronomi s. 153-155

Drycker&ansv.alko s. 62-67

Vad var föregångaren till öl i Sverige?

Vilka steg tar man för att göra öl? Beskriv hur byggprocessen går till!

Beskriv de olika rostningsgraderna och vad det skapar för öl!

Vad spelar vatten för roll i öltillverkning?

Vad är det som skapar beskan i ölet?

Vad gör jästen i öltillverkningen?

Det finns tre jäsningsmetoder, beskriv dem!

Vad använder man för redskap när man serverar öl?

VIN

Praktiskgastronomi s. 39-48

Dryck&Ansv.alko s. 67-71

För hur länge sedan började man tillverka vin?

När började man använda glasflaskor?

Vad utvecklades tack vare glasflaskor?

I vilket klimat trivs vinrankan?

Under vilken årstid skördar man vindruvorna?

Hur skördar man?

Hur går tillverkningsprocessen till?

Hur gör man mousserande vin?

Vilka sex olika faktorer påverkar slutprodukten? Beskriv dem!

Vilka skadeangrepp kan druvan utsättas för?

Vad är skillnaden på Rött / Vitt / Rosé?

Nämn 3 blåa druvor och 3 gröna druvor!

DESTILLAT

Praktiskgastronomi s. 163-166

Drycker&ansv.alko s. 75-77

Vad använder man för ”startprodukt” när man ska tillverka sprit?

Vad innebär att destillera? Beskriv tillvägagångssättet!

Hur lagrar man spritdrycker?

|  |
| --- |
| Nämn:  Två spannmålsdestillat  Ett druvdestillat  Ett fruktdestillat  Ett sockerrörsdestillat |

Vad kan man smaksätta sprit med?

Hur serverar man sprit?

Vad använder man för redskap?

DRYCKESTRADITIONER

Vad har vi för några Dryckestraditioner i Sverige? Nämn 3, beskriv 1!