

Kanelbullens dag

- Hej Sharmin!
- Hej Mikaela!
- Är det bra?
- Ja, det är bra. Hur mår du?
- Det är bara bra. **Har du koll** på att det är kanelbullens dag snart?
- Ja, just det. **Jag har ju för mig det.** Det brukar väl alltid **infalla** den 4 oktober varje år? Så det är snart.
- Men det är väl ingen **röd dag**?
- Nej, det är ingen **röd dag** utan det är en temadag då vi äter väldigt mycket kanelbullar.
- Ja, vi äter ju alltid mycket kanelbullar **i och för sig**, men extramycket just den dagen.
- Jag såg på nyheterna att det säljs cirka 6 miljoner kanelbullar just den dagen.
- På en dag? Wow!
- Tänk vad mycket bagerierna **tjänar** på det.
- Brukar du köpa **färdiga kanelbullar** eller brukar du baka själv?
- Det är väl lite olika. Jag **föredrar** ju **helst** att baka själv. Du då?
- Nämen, jag tycker om att baka men jag har **sällan** tid för att göra det. **Det tar ju ett tag** att baka bullar.
- Och så ska det **jäsas** också ganska länge.
- Är det några **speciella ingredienser** du brukar använda när du bakar kanelbullar?
- Ja. Det finns ju ett grundrecept som de flesta använder och då använder man ju smör, mjölk, jäst, socker, salt, vetemjöl... Men sedan vad gäller **fyllningen** så kan man ju variera med lite olika saker och när det kommer till fyllningen tycker jag att det är väldigt viktigt att använda mycket smör så att **bullarna blir saftiga**.

- Ibland brukar jag också lägga i lite mandelmassa för att få det lite saftigare också.
- Vilken bra idé! Min mormor gjorde **de godaste kanelbullarna** i hela världen. Och hon använde sig av **en hemlig ingrediens** som sällan står i recepten som man hittar på internet. Och det är att man ska ha **en liten gnutta** kärlek i när man bakar.
- Det är viktigt att ge kärlek till bakverk. Man ska ge kärlek och så ska man ha gott om tid på sig när man bakar. Det finns ju väldigt många recept på kanelbullar som man kan hitta på nätet.
- De flesta är ganska lika varandra så **det viktiga** är att man kanske anpassar recepten efter egen smak.
- Mmm. Och **prova sig fram** också.

Nya ord och fraser

Har du koll?

Jag har för mig det

infalla

i och för sig

tjänar

föredrar

helst

sällan

det tar ju ett tag

jäsas

ingredienser

fillningen

saftiga

hemlig

en liten gnutta

prova sig fram

Vet du? Känner du till?

Jag tror det

ha som tidpunkt

faktiskt

får pengar för ett arbete

tycker bättre om

mest gärna

inte ofta

det tar ju ganska mycket tid

när degen innehåller jäst då växer den

produkter som man använder för att laga

mat

det som finns inne i bullen

inte torra

som inte alla känner till

lite

testa olika alternativ tills man hittar det

bästa

Grammatik

Adjektiv beskriver ett substantiv eller ett pronomen.

1. Adjektiv kan stå efter verben vara och bli. Då böjer man adjektivet olika beroende på om det är ett en-ord, ett ett-ord eller plural. T.ex. Bullarna blir saftiga. Bullen är god. Brödet är torrt.
2. Adjektiv kan också stå framför ett substantiv. Då böjer man adjektivet olika beroende på om det är ett en-ord, ett ett-ord eller plural. Adjektivet då kan ha antingen obestämd eller bestämd form, precis som substantivet! T.ex. En god bulle, ett torrt bröd, saftiga bullar (obestämd form)
Den goda bullen, det torra brödet, de saftiga bullarna (bestämd form - adjektivet slutar alltid på -a!)

Länkar till videor

Adjektiv (introduktion): <https://youtu.be/EywHp0MgfnA>

Obestämd form: <https://youtu.be/EfP3cgeDMmU>

Plural: <https://youtu.be/KfuuGUCMono>

Bestämd form: <https://youtu.be/WmrvqB9aFEU>

Träna mera!

Prata med en eller flera kamrater.

Gillar du kanelbullar? Gillar du andra bullar? Vilken är din favoritmaträtt?

Berätta lite om vilka ingredienser den innehåller och hur man lagar den.

Vad tycker du om att det finns en temadag dedikerad till kanelbullen?

Känner du till andra temadagar? Vilka?

Lycka till ☺

och kom ihåg att du kan skriva till oss på bloggen

<http://sfipodd.se/category/storlek-l/>

eller mejla till sfi.centrumvux@gmail.com