



Företagsboken

2

Företag: matlagning och servering

Namn: Jonas Lagerstedt

Klubb: Gödestad 4H

År: 1997

Företagsledare: Anders/Erk Claesson

Tel: 24140



HuvudHjärtaHandHälsa



Välkommen som 4H-företagare!

Att ha ett 4H-företag betyder att du själv gör något eller sköter något.

"Att lära genom att göra" det är 4H-företag det.

Du kan välja inom:

Odling och Djur
Skog och Natur
Hushåll och Kultur

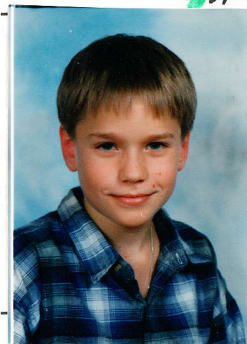
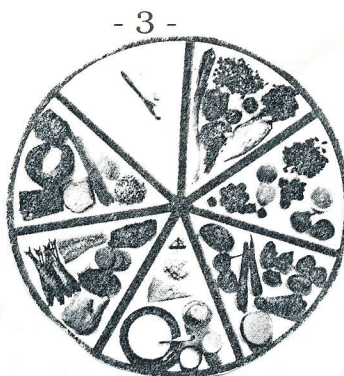


Den här boken är för dig som är mellan 10 och 13 år.
I den här boken skall du:

- * Presentera ditt företag
- * Skriv dagbok, berätta om ditt arbete och tid du lagt ner
- * Skriva upp allt du köper och säljer
- * Göra ett bokslut
- * Skriva en slutberättelse



Presentation



Mitt 4H-företag är: Matlagning

Jag kommer att ha mitt företag under tiden: Sommaren

Detta kommer jag att göra: Jag kommer att baka.
jag kommer att laga mat, diska,
skala potatis.



Vem hjälper du genom att ha ditt 4H-företag? familjen

Det här vill jag lära mig: Några recept. Vilka grader
ugnen ska stå på beroende på vad
män ska stoppa in i ugnen.
laga svåra rätter.

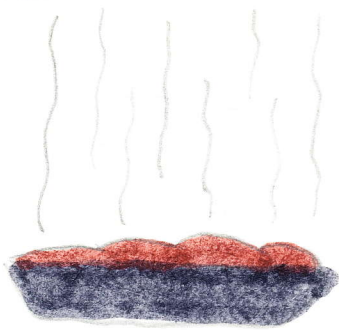
4H-företagaren

Förälder/Målsman

4H förälder.

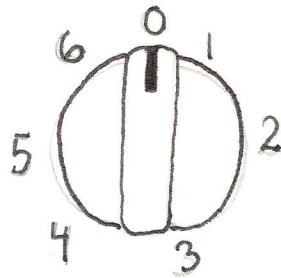
Planering

Planera tillsammans med ert barn vilka uppgifter som skall ingå i 4H-företaget, samt vilka uppgifter som ni ev. skall samarbeta kring. Notera detta i 4H-företagsboken under rubriken "Detta kommer jag att göra".



-4-

FAKTA

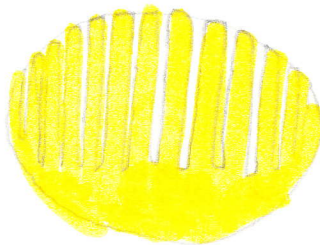


enkla rätter

spaggetti
kokt korv
potatismos

svårare rätter

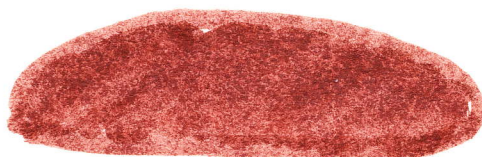
köttgryta
hasselbaks potatis
köttfärsås
pizza
pankakor



förrutomat

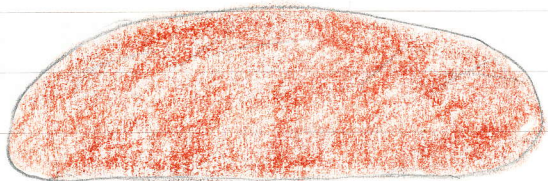
hallonsylt
svart vinbärssylt
bröd

såser
Béarnaisesås



4H-företagsdagbok



Datum	Text/Bild/Teckning	Tid
97.05.02	Jag har gjort köttgryta till hela familjen. tid, från föreg. sida Vi åt potatis till grytan	1.15h 1.15h
97.05.10	Jag har gjort hackelbackspotatis, kött och Bérnaresås och såsen skärde sig inte det är annars lätt att den gör.	2.15h
97.05.11	Jag har bakat bondbröd och det ser ut ungefär så här Recept. 50g jäst 1,3l mjöl 3 msk olja 5 dl vatten (med torrgäst)  Värmlö först vattnet till ca 40 grader. rör sedan i jästen (torrgäst), sedan saltet oljan och till sist mjölet fast man ska inte ta riktigt allt mjölet för man ska ha lite när man gör brödkakan. ugn: först ska den stå inne i 10 min på 250 grader. ta ut den och pensla den. ställ in den igen på 175 grader i 30 min	1,30h Summa: 5h

för över till nästa sida

Summa:

4 port. Potatissallad

8-10 kokta kalla potatisar

2-3 msk hackad gul lök

purju - eller gräslök

2 dl gräddfil

1 krm salt

1 msk senap

0,5 tsk curry

6 port. Körbärssoppa

ca 0,5 l färska eller frysta
sura körsbär, t ex moreller

1 liter vatten

1,5 dl socker

2 msk potatismjöl

97.05.13

här ovan ser ni lite recept
på olika krämer till höger och
trå potatisrätter till vänster

20 min

97.05.28

Idag har jag gjort Spaggeti
med korv det var en enkel
maträtt.

15 min

97.06.9

Idag har jag gjort spaggeti
med köttfärsås till mig
Sara och Elin.

40 min

koka spaggeti

1 koka upp vattnet

2. Salta vattnet

3. håll i spaggeti

4. låt koka i ca 10 min



A simple line drawing of two yellow flowers with brown centers, positioned at the top of the page.

A simple line drawing of two yellow flowers with brown centers, positioned at the top of the page.



Inkomster

Här skriver du allt du sålt eller fått betalt för:

Datum	Varuslag	Kronor
Ex: 95.01.01	Sockerkakor 2 st	20:00
	JAG FÅR INGREDGENSER	
	AV MAMMA OCH	
	DAPPA SEDAN GÖR	
	JAG MAT TILL	
	HELA FAMILJEN	
	OCH TAR INGA	
	INKOMSTER FÖR DET	
	TYCKER JAG ÄR	
	BÄTTRE	
Summa:		—



Utgifter:

Här skriver du allt du köper eller betalar för:

Datum	Varuslag	Kronor
Ex: 95.01.01	Ingredienser sockerkaka	15:50
	Summa:	



Bokslut

Kronor

Summa inkomster (sid 8)

Summa utgifter (sid 9)

Överskott/underskott

Slutberättelse

Det här har jag lärt mig: Att göra Bearnese-sås och
det enklaste sättet att göra hackelbackspotatis på.

Jag har också lärt mig många andra
rätter.

Men jag har också lärt mig talriksmodellen

Det bästa var: Att laga mat och hitta
på maträtten

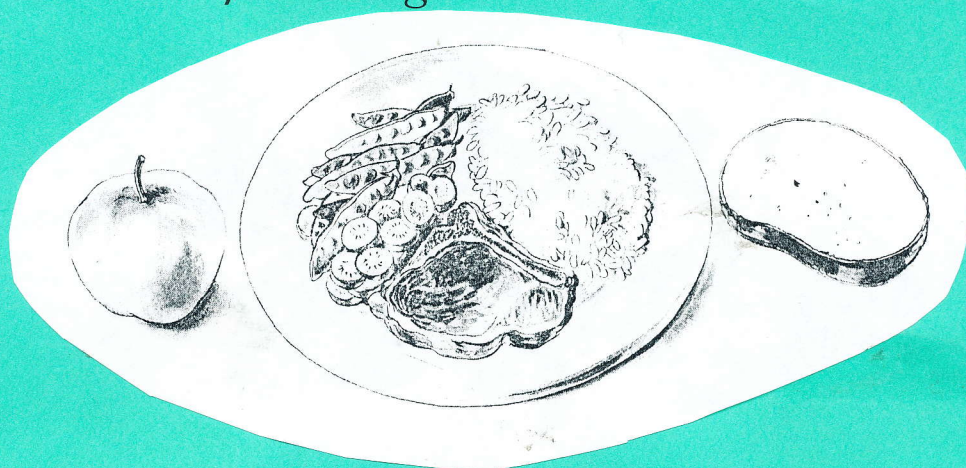
Det sämsta var:

ATT DISKA!

Vad skulle du visa om du ställde ut 4H-företaget?

Jag skulle kanske göra någon maträtt och ställa ut några råvaror t.ex potatis, kött och grönsaker och så skulle jag visa hur kostcirkeln ser ut

Plats för kort/teckning



Dina 4H-företagsledare kommer och hälsar på dig 2 gånger under tiden du har ditt företag. Då kan du få hjälp, tips och svar på dina frågor (om du har några). Ha boken framme när 4H-företagsledaren kommer!

[illegible]



4H-föräldrar

Hej!

Du som är förälder till en 4H-are har en viktig roll i 4H-företagsverksamheten. Då 4H-företagen bygger på att 4H-aren själv skall genomföra sin uppgift, är de ofta i behov av råd och stöd för att klara sin uppgift. Då du är den person som dagligen träffar 4H-företagaren har du största möjligheten att hjälpa henne/honom. Några viktiga hållpunkter:

Genomförande

Stötta 4H-företagaren med råd och anvisningar då problem och frågor uppstår. Med detta menas inte att du skall gå in och göra arbetet som 4H-företagaren tagit på sig, utan endast att du stödjer 4H-aren så att hon/han gör det själv. Det är viktigt att ni vid planeringen av 4H-företaget lägger upp en plan som ligger i rätt svårighetsgrad för 4H-aren. På 4H-exp ställer man gärna upp och besvarar dina frågor kring detta.



Copyright Riksförbundet Sveriges 4H

Tryckt 1994.

Allt som står i detta häfte får användas fritt inom 4H.

All annan användning behöver tillstånd.

Materialet kan rekvireras från:

Riksförbundet Sveriges 4H

Box 2012

641 02 KATRINEHOLM

Tele: 0150-503 80

Telefax: 0150-535 99

Föreningsbanken 

 **4H**
HuvudHjärtaHandHälsa