**Tekst til forklaring med fokus på forbindere- Video 4**

|  |
| --- |
| Jane: Jeg er godt nok sulten!  Lwam: Ja, det er jeg også!  Jane: Vi fik pandekager til dessert i går. Jeg nåede lige at tage en pandekage med i morges.  Lwam: Hvor sjovt! Jeg har også en pandekage med!  Jane: Det ser spændende ud! Den ligner ikke min pandekage? Er det en eritreisk pandekage?  Lwam: Ja, det er en helt almindelig madpandekage - taita.  Jane: Vil du forklare, hvad forskellen er på danske og eritreiske pandekager?  Lwam: Der er forskel på danske og eritreiske pandekager fordi de blandt andet er lavet af forskellige slags mel.  Jane: Hvad slags mel er det?  Lwam: Hvis det skal være helt rigtigt, så skal man bruge teff - teffmelet gør pandekagerne brunere og finere. Pandekagerne bliver mere luftige og får en anden smag end danske pandekager, fordi de bliver lavet af surdej.  Jane: Nå, ok - Hvad er det du spiser til dem?  Lwam: Vi spiser pandekager som hovedret og ikke til dessert, derfor laver vi forskellig slags tilbehør til dem. Her har jeg fx en ret med linser, en ret med kylling, lidt kikærter og lidt salat.  Jane: Hvordan spiser du dem?  Lwam: Vi bruger ikke bestik, når vi spiser pandekager. Nu skal jeg vise dig hvordan!  Jane: Årh, det skal man vist øve sig på!  Er der forskel på hvordan man bager dem?  Lwam: Yes, de ligner hinanden fordi de begge er runde og flade og stegt på stegepanden, men de er forskellige i konsistens, fordi melet og måden, man laver dejen på, er helt forskellig.  De eritreiske pandekager er langtidshævede, derfor får de en hel speciel konsistens. Og derfor smager de mere af surdej. Vil du smage min pandekage?  Jane: Ja tak, det vil jeg gerne. |
|  |
|  |
|  |