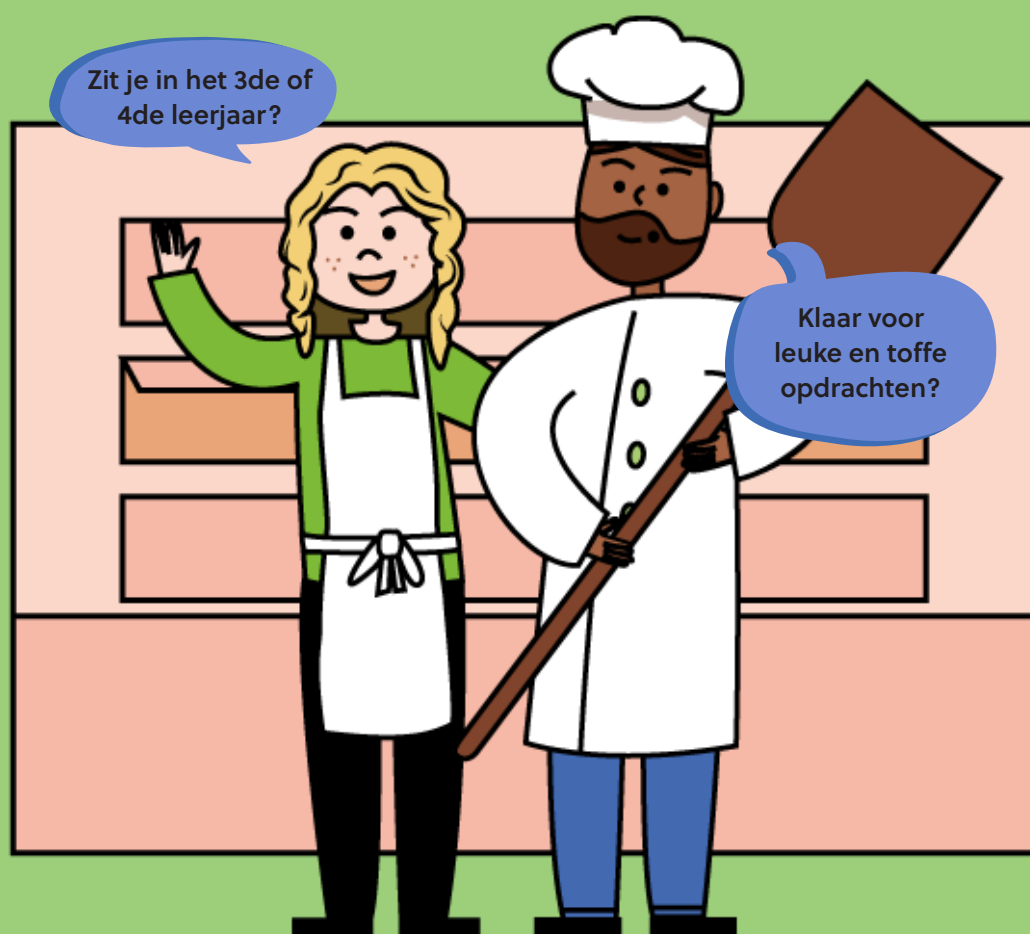


BAK MAAR MEE TOFFE OPDRACHTEN



Samenstelling: Stef Desodt
Vormgeving: Studenten grafische en digitale media - Arteveldehogeschool
Eindverantwoordelijke: Bart Ceulemans

NAAM:

OPDRACHTEN

- Taak 1 Lekkere slagroom
- Taak 2 Wentelteefjes
- Taak 3 Van graan tot meel
- Taak 4 Mmm ... pannenkoeken
- Taak 5 Licht gekookt ei met soldaatjes
- Taak 6 Deeg mét en zonder gist
- Taak 7 Mini-broodjes bakken
- Taak 8 Een lekkere appeltaart
- Taak 9 Brood in onze taal
- Taak 10 Kunstje met brood

Mijn volgorde

Dit zijn de taken die ik absoluut wil uitvoeren.

1.
2.
3.
4.
5.



TAAK 1 | LEKKERE SLAGROOM



DIT HEB JE NODIG

- » niet te grote kom
- » klopper, garde
- » maatbeker
- » 200 ml room
- » eetlepel poedersuiker
- » snuifje zout

STAP VOOR STAP

1. Haal de room uit de koelkast.
2. Giet 200 ml room in de maatbeker.
3. Breng de room over in de kom.
4. Voeg een eetlepel poedersuiker toe aan de room.
5. Strooi er een snuifje zout over.
6. Klop het mengsel met de garde:
 - » maak een ronddraaiende beweging ...
 - » klop zo snel als mogelijk ...
 - » wissel van hand als het lastig wordt ...
7. Blijf kloppen totdat de room stijf is.
8. Proef.

AAN JOU HET WOORD

Vul aan.

- Ik ☐ lust ☐ lust geen slagroom.
- Ik at laatst slagroom

- Ik maakte ☐ al eens ☐ nog nooit slagroom.



EN NU?

Waarvoor wil je de slagroom gebruiken?

.....

.....

.....

.....

TAAK 2 | WENTELTEEFJES



AAN JOU HET WOORD

Vul aan.

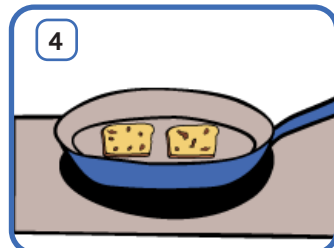
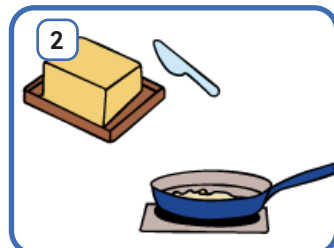
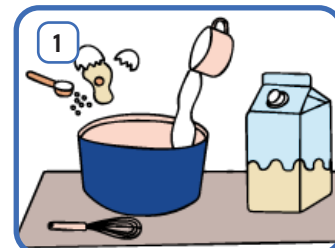
Dit doe ik met brood dat niet meer vers is:

Dit kan je ook doen met oud brood:



DIT HEB JE NODIG

- » fornuis
- » kom
- » klopper, garde
- » koffielepel
- » pan
- » ei
- » melk
- » kristalsuiker
- » broodsuiker
- » mes
- » vork
- » kopje
- » vier sneetjes brood



STAP VOOR STAP

1. Vul een kopje met melk.
2. Giet het kopje melk in de kom.
3. Breek een ei.
4. Voeg het eiwit en het eigeel toe aan de melk in de kom.
5. Voeg twee koffielepels kristalsuiker toe.
6. Klop met de garde in het mengsel.
7. Zet de pan op de kookplaat.
8. Laat de kookplaat warm worden.
9. Laat een stukje braadboter smelten in de pan.
10. Wentel de sneetjes brood in het beslag.
11. Bak de sneetjes brood in de pan aan de ene kant.
12. Bak de sneetjes brood aan de andere kant. Maak gebruik van de vork.

TAAK 3 | VAN GRAAN TOT MEEL



AAN JOU HET WOORD

Vul aan.

Ik ☐ kan omschrijven

☐ kan niet

wat graan precies is.

Mijn omschrijving van graan:

DIT HEB JE NODIG

- » een hoeveelheid tarwekorrels
- » twee platte, eerder ruwe stenen die in de handen passen
- » plastic potje
- » zeefje

STAP VOOR STAP

1. Strooi tarwekorrels op één van de platte stenen.
2. Plaats de tweede steen erbovenop.
3. Druk hard op de bovenste steen.
4. Maak draaibewegingen: van links naar rechts, van rechts naar links.
5. Houd vol totdat de tarwekorrels helemaal zijn geplet en vermalen.
6. Verzamel het meel en giet het in het potje.
7. Leg opnieuw een voorraad tarwekorrels op de steen.
Herneem stappen 2, 3, 4, 5 en 6.

- ! Let wel
- » Jouw meel bevat zemelen, de pel van de korrels.

8. Zeef de zemelen uit het meel. Doe je het goed, dan wordt het meel wit: de bloem is klaar.



DOEN

Denk na wat je kan en zal doen met de bloem. Met de bloem zal ik

TAAK 4 | MMM ... PANNENKOEKEN



DIT HEB JE NODIG

- » fornuis
- » bakpan
- » 250 gram bloem
- » twee eieren
- » snuifje zout
- » halve liter melk
- » klontje boter
- » mengkom
- » garde
- » kleine pollepel
- » spatel

STAP VOOR STAP

1. Klop het eigeel en eiwit uit de eieren in de kom.
2. Voeg er 250 gram bloem bij.
3. Voeg er een halve liter melk bij.
4. Strooi een snuifje zout in de kom.
5. Meng met de garde de ingrediënten goed door elkaar.
6. Plaats de bakpan op het fornuis.
7. Vraag een volwassene om het fornuis aan te zetten.
8. Laat een klontje boter smelten in de bakpan.
9. Schep met de pollepel een hoeveelheid beslag uit de kom.
10. Giet de pollepel beslag in de bakpan.
11. Bak de onderkant totdat de bovenkant bijna droog is.
12. Draai met de spatel de pannenkoek om.
13. Laat de pannenkoek ongeveer een halve minuut verder bakken.

AAN JOU HET WOORD

- Vul aan.
- Ik bakte ☐ al eens ☐ nog nooit pannenkoeken.
- Nog nooit?
- Ik weet ☐ hoe je ☐ niet hoe je pannenkoeken bakt.
- Ik eet ☐ graag ☐ heel graag ☐ niet zo graag ☐ nooit pannenkoeken.



SMAKELIJK!

Dien de pannenkoek op met jam of suiker of choco ...

TAAK 5 | LICHTGEKOOKT EI MET SOLDAAJTJES

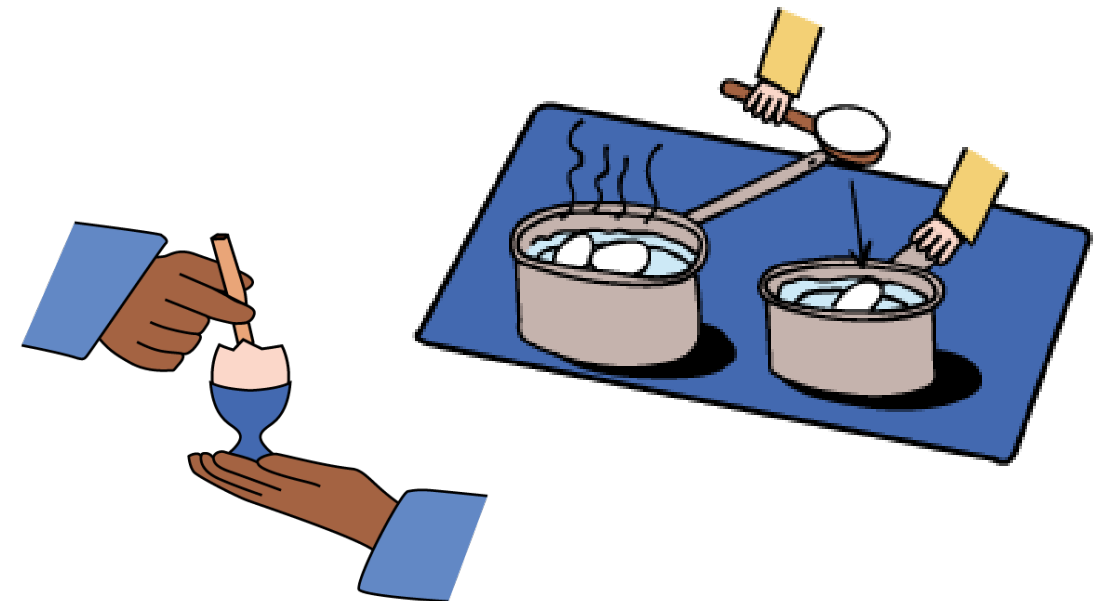


AAN JOU HET WOORD

- Vul aan.
- Ik eet ☐ graag ☐ niet zo graag eieren.
- Het liefst eet ik ☐ een lichtgekookt ei. ☐ een hardgekookt ei.
- Ik ☐ lust ☐ eet niet graag een omelet.
- Ik kan ☐ een ei koken. ☐ geen

DIT HEB JE NODIG

- » fornuis
- » kleine kookpot
- » water
- » twee eieren
- » eetlepel
- » snuifje zout
- » twee sneden brood
- » mes
- » eierdopjes
- » tijdmet



STAP VOOR STAP

1. Vul de kookpot met water.
2. Plaats de kookpot op het fornuis.
3. Vraag een volwassene om het fornuis aan te zetten.
4. Laat het water koken.
5. Leg met de eetlepel één na één de twee eieren in de pot.
6. Laat de eieren vier minuten koken.
7. Haal de twee eieren uit het water.
8. Laat de eieren eventjes afkoelen.
9. Plaats de eieren in de eierdopjes.
10. Snijd de twee sneden brood middendoor.
11. Verdeel de helften in soldaatjes.
12. Nodig iemand uit voor het mini-gerecht.
13. Verwijder met het mes de top van het ei.
14. Strooi enkele zoutkorrels op het eigeel.
15. Duw een soldaatje in het eigeel.

SMAKELIJK!

TAAK 6 | DEEG MET EN ZONDER GIST



AAN JOU HET WOORD

Vul aan.

Ik ☐ wist ☐ wist niet
dat gist ervoor zorgt dat het deeg dikker wordt.

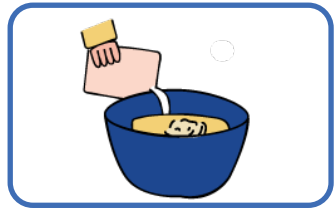
Ik ☐ wist ☐ wist niet
dat gist het deeg luchtiger maakt.

Ik ☐ weet ☐ weet niet
hoe gist reageert in het deeg.

Gist in het deeg
☐ maakt luchtbelletjes.
☐ zorgt voor borrelgeluiden.
☐ kleurt het deeg donker.

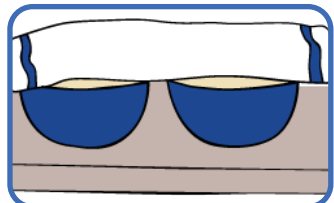
DIT HEB JE NODIG

- » niet té warm water
- » keukenweegschaal
- » maatbeker
- » 200 gram witte bloem
- » zakje korrelgist
- » twee niet te grote kommen
- » keukenhanddoek
- » eetlepel
- » tijdmeter



STAP VOOR STAP

1. Schep met de eetlepel 100 gram witte bloem in elk van beide kommen. Maak gebruik van de keukenweegschaal.
2. Giet 70 cl niet té warm water in de maatbeker.
3. Voeg het water toe aan het deeg in de ene kom.
4. Giet 70 cl niet té warm water in de maatbeker.
5. Voeg het water toe aan het deeg in de andere kom.
6. Voeg de gist toe aan het mengsel in de ene kom.
7. Meng met de handen het deeg, het water en de gist in de ene kom.
8. Meng met de handen het deeg en het water in de andere kom.
9. Dek de beide kommen af met een keukenhanddoek.
10. Plaats de kommen op bijvoorbeeld de vensterbank in de zon.
11. Wacht een half uur.
12. Neem de keukenhanddoek weg. Beschrijf wat je vaststelt.



IDEE!

Wat kan en wil je doen met het deeg?
Bespreek het met de klasgenoten....

TAAK 7 | MINI-BROODJES BAKKEN



AAN JOU HET WOORD

Vul aan.

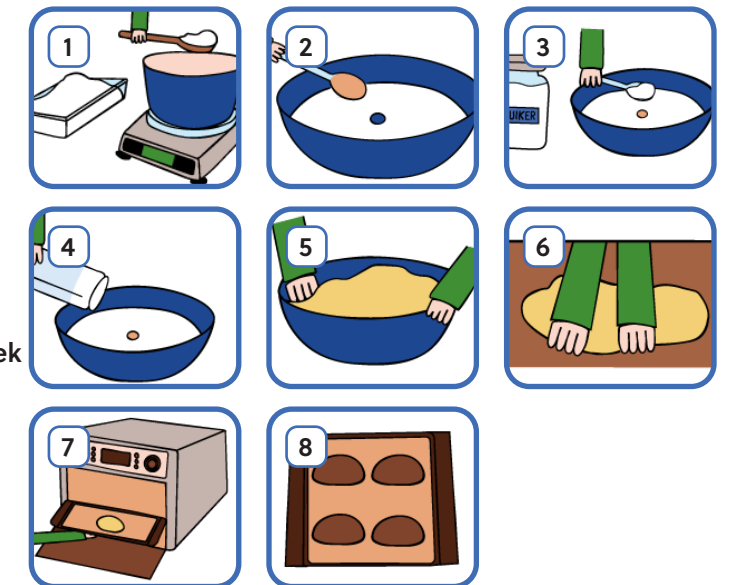
Ik ☐ weet ☐ weet niet hoe vers gebakken brood ruikt.

Ik bakte ☐ al eens ☐ nog nooit een brood.

Ik ☐ weet ☐ weet niet wat je nodig hebt om een brood te bakken.

DIT HEB JE NODIG

- » (digitale) keukenweegschaal
- » maatbeker
- » plastic kom
- » 200 gram bloem
- » suiker
- » gist
- » zout
- » 10 cl niet te warm water
- » eetlepel
- » koffielepel
- » werkplank
- » bakplaat
- » bakoven
- » keukenhanddoek
- » kneedkom
- » tijdmeter

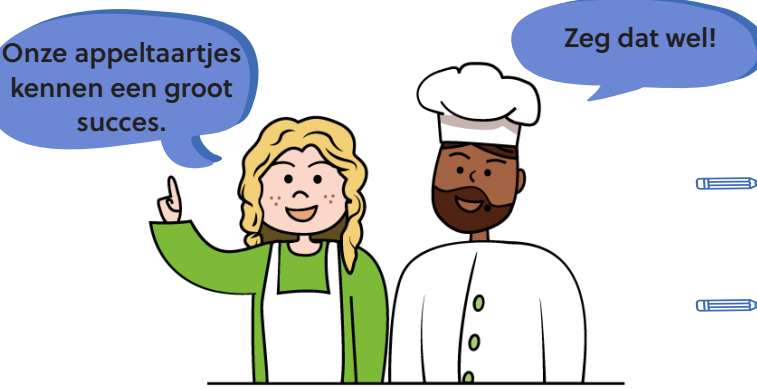


STAP VOOR STAP

1. Weeg 200 gram bloem. Maak gebruik van de al of niet digitale keukenweegschaal en de maatbeker.
2. Breng met de eetlepel de bloem in de kneedkom.
3. Maak middenin de bloem een putje.
4. Breng één koffielepel gist en één koffielepel suiker in het putje.
5. Strooi rond het putje een snufje zout.
6. Vul de maatbeker met 10 cl niet te warm water.
7. Giet het water in het putje.
8. Houd met de ene hand de kneedkom vast, meng met de andere hand de bloem, de gist, de suiker en het water. Meng rustig.
9. Neem een handvol bloem. Strooi de bloem uit over de werkplank.
10. Maak met het mengsel een vaste bol, kneed met de platte hand tot de vorm van drie tot vier mini-broodjes.
11. Vraag een volwassene om de bakoven aan te zetten en te verwarmen tot 175 graden.
12. Leg de deegbollen op de bakplaat.
13. Laat de mini-broodjes 20 minuten bakken.
14. Open de bakoven. Snuif de bakgeur op.

SMAKELIJK!

TAAK 8 | EEN LEKKERE APPELTAART



AAN JOU HET WOORD

Vul aan.

☐ Ik eet ☐ heel graag
☐ ☐ niet zo graag

appeltaarten.

☐ Ik ☐ eet af en toe een
☐ ☐ at nog nooit een

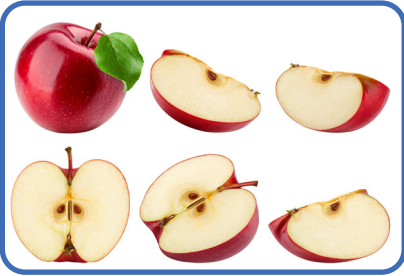
appeltaart.

☐ Ik ☐ weet
☐ ☐ weet niet

hoe je een appeltaart bakt.

DIT HEB JE NODIG

- » taartvorm
- » kwastje
- » bakoven
- » koud water
- » 125 gram roomboter
- » 250 gram bloem
- » 100 gram poedersuiker
- » 60 gram lichte basterdsuiker
- » 2 eieren
- » snuifje zout
- » 6 stevige appels
- » citroensap
- » kaneel
- » 50 gram rozijnen
- » keukenweegschaal
- » kopje
- » eetlepel
- » koffielepel
- » schilmes
- » werkplank
- » kleine en grote mengkom
- » mes



STAP VOOR STAP

- Schil de appels met het schilmes.
- Snijd de appels in plakjes van een halve centimeter dikte.
- Meng de appelschijfjes in de kleine mengkom, samen met de rozijnen, een koffielepel citroensap en een halve koffielepel kaneel.
- Breek de twee eieren, scheid de eiderdooiers van het eiwit. Bewaar het eiwit in een kopje.
- Meng in de grote mengkom de bloem, de roomboter, de poedersuiker, de twee eiderdooiers, het snuifje zout en twee eetlepels water.
- Kneed tot een degelijke deegbol.
- Vraag een volwassene om de bakoven voor te verwarmen op 180 graden.
- Vet de taartvorm in met roomboter. Maak gebruik van een mes.
- Breng het deeg aan op de bodem en de randen van de taartvorm.
- Vul aan met het appelmengsel.
- Bestrijk het deeg en het appelmengsel met het eiwit. Maak gebruik van een kwastje.
- Plaats de te bakken taart in de oven.
- Laat de taart 50 minuten bakken.
- Haal de taart uit de oven en laat die afkoelen.
- Verdeel de taart in stukken.

SMAKELIJK!

TAAK 9 | BROOD IN ONZE TAAL



AAN JOU HET WOORD

Vul aan.

☐ Ik ken ☐ geen
☐ ☐ enkele
☐ ☐ heel veel

spreekwoorden en uitdrukkingen met 'bakken' en/of met 'brood'.

☐ Ken je er? Geef een voorbeeld.

DIT HEB JE NODIG

- » tekenpapier
- » potlood
- » kleurgerei
- » schaar
- » liniaal
- » schrijfgerei
- » kladblad
- » tablets en/of laptops en/of smartphones
- » toegang tot internet



STAP VOOR STAP

- Stel met de woorden telkens het spreekwoord of de uitdrukking samen.
- Noteer de spreekwoorden en uitdrukkingen op een kladblad.
- Zoek er de betekenis van, noteer die op het kladblad.
- Vink vier spreekwoorden en/of uitdrukkingen aan die je wil uitbeelden, weergeven.
- Verdeel een tekenblad in vier delen (kaarten). Knip die uit.
- Beeld op elke kaart het spreekwoord en/of uitdrukking uit.
- Kleur de afbeeldingen.
- Noteer op de achterkant van elke kaart het spreekwoord of de uitdrukking.
- Ruil de vier kaarten met een klasgenoot.
- Noteer de spreekwoorden en/of uitdrukkingen op een kladblad.
- Corrigeer en verbeter.

Met 'brood':

De betekenis:

Met 'bakken':

De betekenis:

dan Beter naar	apotheker. bakker de naar de	dood is de andere ene zijn zijn brood.
gelijk. niet Alle	baksels zijn	het brood uit zijn nemen. mond
broodjes Zoete	bakken.	gebakken. Overall wordt brood
lusten de honden van.	geen brood Daar	brood men eet, diens woord men spreekt. Wiens
Zijn is	broodje gebakken.	is Het de bakker. voor
zijn op brood	lemand geven.	op Brood plank. de
eet brood.	Dat geen	zien. Brood in iets
brood laten niet	eten. de van het kaas	De mens niet leeft alleen. bij brood

TAAK 10 | KUNSTJE MET BROOD



AAN JOU HET WOORD

Vink aan. Vul aan.

Wij hebben ☐ soms 'oud' brood. ☐ nooit

Dit doen wij met brood dat niet meer vers is:

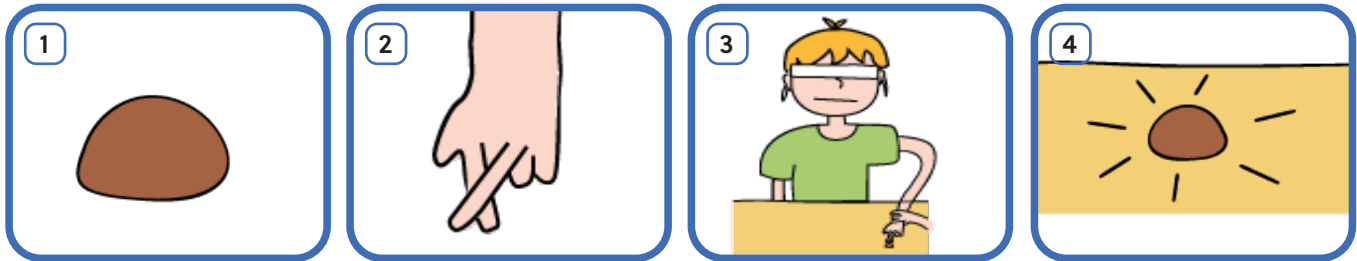
.....

Dit kan je ook nog doen met 'oud' brood:

.....

DIT HEB JE NODIG

- » hompje 'oud' witbrood
- » tafelblad
- » blinddoek
- » kladblad
- » schrijfgerei



STAP VOOR STAP

1. Nodig iemand uit voor een kunstje.
2. Vraag hem/haar de wijsvinger en de middelvinger te kruisen boven het tafelblad.
3. Bind hem/haar een blinddoek voor.
4. Pluk een hompje brood van het witbrood.
5. Vorm een bolletje van 2 centimeter doorsnede.
6. Plaats het bolletje onder de twee gekruiste vingers.
7. Leid zijn/haar hand tot hij/zij het bolletje met beide vingers raakt.
8. Vraag hem/haar hoeveel bolletje hij/zij voelt.
9. Noteer het antwoord. Wellicht beweert hij/zij twee bolletjes te voelen.
10. Neem de blinddoek weg.



EN?

Heb je er een verklaring voor?

☐ Neen.

☐ Ja, ik denk

.....

.....

.....

ACHTERAF



	Heel vlot	Tamelijk vlot	Niet zo vlot	Helemaal niet vlot
Taak 1 – Lekker slagroom				
Taak 2 – Wentelteefjes				
Taak 3 – Van graan tot meel				
Taak 4 – Mmm ... pannenkoeken				
Taak 5 – Licht gekookt ei met soldaatjes				
Taak 6 – Deeg mét en zonder gist				
Taak 7 – Mini-broodjes bakken				
Taak 8 – Een lekkere appeltaart				
Taak 9 – Brood in onze taal				
Taak 10 – Kunstje met brood				

Mijn top 3

Welke taken vond je super tof?

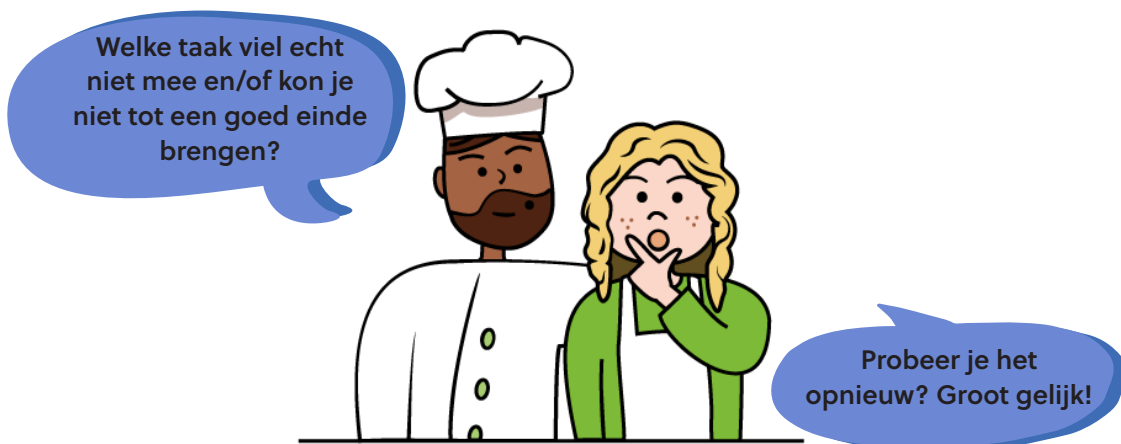
1. Taak
2. Taak
3. Taak

De top 3 van de klas

En de klasgenoten?

1. Taak
2. Taak
3. Taak

HET LUKTE NIET ZO GOED...



DEZE OPDRACHTEN VIELEN NIET MEE:

1. Taak
2. Taak
3. Taak

HOE KOMT DAT, DENK JE?

1.
.....
2.
.....
3.
.....

IK PROBEER TAAK OPNIEUW

1. Wat is het probleem precies?
.....
.....

2. Hoe kan je het probleem aanpakken?

Wie kan jou helpen?

Wat heb je nodig?

Hoe los je het probleem op?

3. Voer de taak opnieuw uit.

4. En?

- ☐ Jawel, het lukt.
- ☐ Oeps, het lukt alweer niet.

Ik onthoud

.....

.....