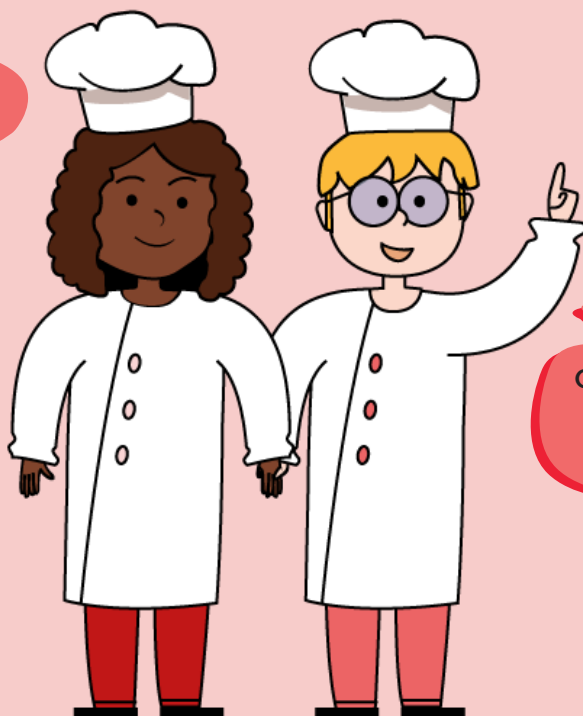


BIJ DE BAKKER LEUKE OPDRACHTEN

Zit je in het 5^{de} of
6^{de} leerjaar?



Ook benieuwd
naar de
opdrachten?

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

NAAM:

DE OPDRACHTEN

- Opdracht 1 Brood bakken
- Opdracht 2 Broodpudding
- Opdracht 3 Winkelpuzzel
- Opdracht 4 Mandala-ontwerp voor broodzak
- Opdracht 5 Koekjes met leuke gezichtjes
- Opdracht 6 Broodquiz
- Opdracht 7 Zegswijzen en spreekwoorden
- Opdracht 8 Raad-je-plaatje
- Opdracht 9 Bakkerij maquette
- Opdracht 10 Vouwblad de bakkerij

Ook enthousiast?



Geef toe, een opdracht uitvoeren gaat gepaard met nogal wat kriebels. Niet?



Zeg dat wel. Maar ... spreken we af dat we de schouders niet laten hangen als het niet vlot? Kom, we vliegen erin!



Welke proefjes krijgen jouw voorkeur?

Dit zijn de opdrachten die ik absoluut wil uitvoeren:

1. Opdracht
2. Opdracht
3. Opdracht
4. Opdracht
5. Opdracht

OPDRACHT 1 | BROOD BAKKEN

DIT HEB JE NODIG

- » kleine en grote kom
- » werkplank
- » handdoek
- » vel bakpapier
- » bakplaat
- » oven
- » ondiep schaaltje
- » timer
- » 750 gram bloem voor brood
- » 15 gram verse gist
- » 3 soeplepels olijfolie
- » 15 gram zout
- » 45 cl lauw water



Een brood bakken... is dat moeilijk?



Mmm... dat moet wel lukken. Kom, ik leer het jou.

STAP VOOR STAP

1. Giet het water in de kleine kom.
2. Verbrokkel er de gist in. Roer tot de gist helemaal is opgelost.
3. Schud de bloem in de grote kom, maak een kuiltje in het midden.
4. Giet er het water met gist in, alsook de olijfolie en het zout.
5. Kneed het mengsel tot een zachte bol. Voeg er nog wat bloem bij als het deeg al te veel plakt .
6. Strooi een grondje bloem op de werkplank.
7. Leg een vochtige handdoek over het deeg. Wacht 5 minuten.
8. Leg het deeg op de werkplank. Kneed het deeg tot een bol.
9. Bedek de bol met een beetje bloem. Leg er een vochtige handdoek over.
10. Plaats het deeg op een plaats waar het niet tocht. Wacht 15 minuten.
11. Kneed de eventuele gasbellen uit het deeg. Voelt het deeg kleverig? Strooi er nog wat bloem over. Kneed de bol in de vorm van een brood.
12. Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Plaats er de bol op.
13. Leg een vochtige handdoek over het brooddeeg. Laat het deeg ruim 45 minuten rijzen.
14. Vraag een volwassene om de bakoven voor te verwarmen op 220° Celsius.
15. Plaats een ondiep schaaltje met water op de bodem van de oven.
16. Neem de handdoek weg.
17. Schuif de plaat met het brooddeeg in de oven.
18. Laat het brood 45 minuten bakken.
19. Na 30 minuten zet je de ovendeur op een kiertje.
20. Laat het brood nog 15 minuten bakken.
21. Open de ovendeur, laat het brood afkoelen.

SMAKELIJK!

OPDRACHT 2 | BROODPUDDING

Wat gebeurt er met de koffiekoeken en de broden die je niet verkoopt?

O, ik maak er soms broodpudding mee.



DIT HEB JE NODIG

- » 500 gram oud brood
- » 200 gram suiker
- » een halve liter melk
- » 250 gram rozijnen
- » 6 eieren
- » olie of boter om de bakvorm in te smeren
- » bakvorm of ovenschaal
- » steelpannetje
- » diepe kookpot
- » houten lepel
- » spatel of lepel
- » oven
- » fornuis
- » smeerkwastje

STAP VOOR STAP

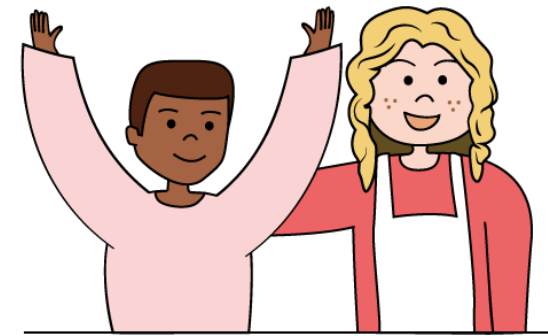
1. Giet de melk in de steelpan.
2. Verwarm de melk.
3. Verbrokkel het brood in niet te kleine stukken en leg die in een diepe kookpot.
4. Voeg de suiker bij de warme melk, roer.
5. Giet de melk in de kookpot.
6. Meng met de houten lepel. Zorg ervoor dat het brood goed doorweekt is.
7. Breek de eieren en voeg de eierdooier en het eiwit door het mengsel.
8. Voeg er de rozijnen bij.
9. Wrijf de bakvorm of de ovenschaal met het kwastje met boter in.
10. Breng het mengsel in de bakvorm of de ovenschaal.
11. Vraag een volwassene om de oven voor te verwarmen op 180° Celsius.
12. Laat het mengsel 45 minuten bakken.
13. Laat de broodpudding afkoelen.

SMAKELIJK!

OPDRACHT 3 | BAKKERIJPUZZEL

Puzzelen ...

... altijd leuk!



DIT HEB JE NODIG

- » blad tekenpapier
- » lijmsift
- » liniaal
- » potlood
- » schaar
- » envelop
- » fotokopieerapparaat
- » kladblad

STAP VOOR STAP

1. Fotokopieer de pagina.
2. Knip de illustratie uit.
3. Kleef de illustratie op een even groot blad tekenpapier.
4. Verdeel de illustratie in 30 driehoeken. Maak vooraf een schets op een kladblad.
5. Knip de puzzelstukken los.
6. Stop de puzzelstukken in een envelop.
7. Ruil jouw enveloppe met die van een klasgenoot.
8. Meet je met hem of haar: wie legt het eerst de puzzel in elkaar?



OPDRACHT 4 | MANDALA-ONTWERP VOOR BROODZAK

Verkoop jij het brood in een broodzak met jouw naam erop?



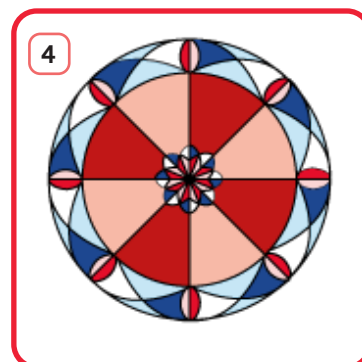
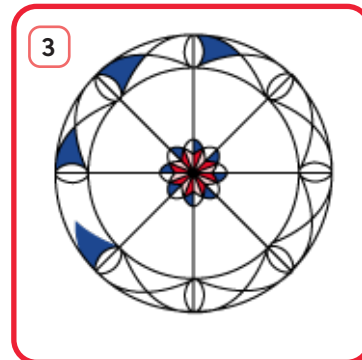
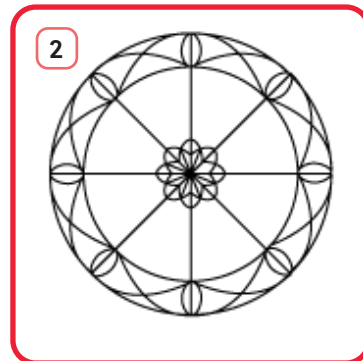
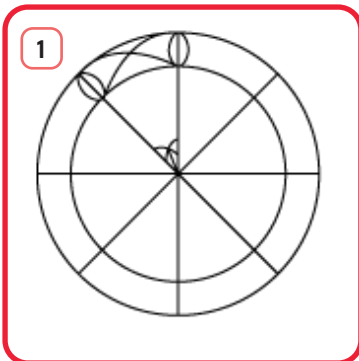
Ja, dat doe ik. Op de broodzakken staat ook de voorgevel van onze bakkerij.

DIT HEB JE NODIG

- » vel tekenpapier
- » potlood
- » passer
- » liniaal
- » kleurpotloden
- » schaar
- » witte papieren zak
- » lijmstift

STAP VOOR STAP

1. Teken met de passer een cirkel op het vel tekenpapier. Kies zelf de grootte.
2. Teken binnen de cirkel een kleinere cirkel.
3. Verdeel met potlood de cirkels in taartpunten. Maak gebruik van een liniaal: eerst met een kruis in vier gelijke delen, vervolgens elk kwart nog eens.
4. Ontwerp in elk veld patronen. Begin in een veld en ga verder.
5. Werk het ontwerp van de mandala af.



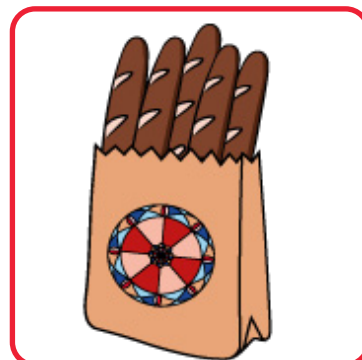
6. Kies passende kleuren. Kleur de mandala in met kleurpotloden.



Let wel

- » Let op de volgorde van de kleuren, herhaal die net zoals de patronen.

7. Knip de mandala uit.
8. Kleef de mandala op de broodzak.
9. Houd een toonmoment.



OPDRACHT 5 | KOEKJES MET LEUKE GEZICHTEN

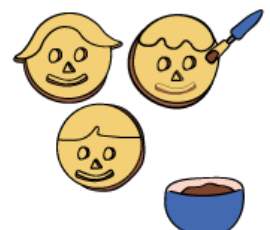
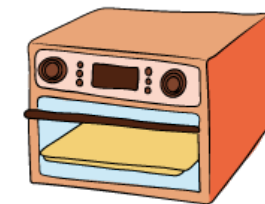
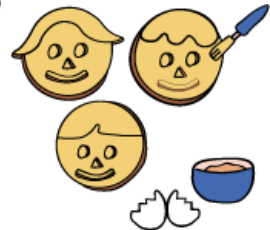
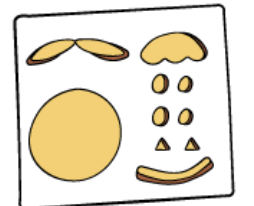
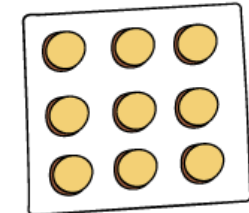
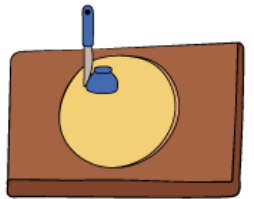
Wil je me helpen met het bakken van leuke koekjes?



Zeker, kom we gaan meteen aan het werk ...

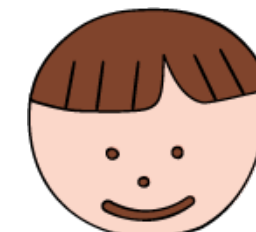
DIT HEB JE NODIG

- » werkplan
- » bakoven
- » kom met 7 à 8 cm doorsnede
- » bakpapier
- » bakplaat
- » smeerkwastje
- » kommetje
- » spatel
- » mes
- » diepvrieskruimeldeeg
- » eierdooier
- » chocomousse



STAP VOOR STAP

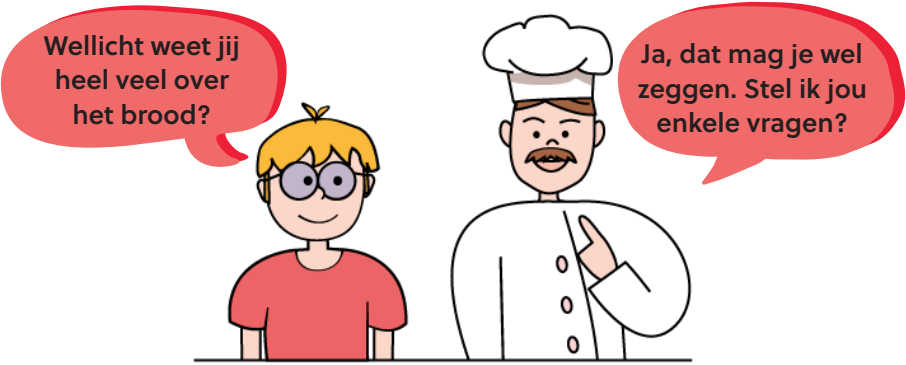
1. Rol het diepvrieskruimeldeeg uit op de werkplank.
2. Plaats de kom (omgekeerd) op het deeg.
3. Ga met het mes rond de omtrek van de kom.
4. Spreid het bakpapier uit.
5. Leg de ronde deegvormen op het bakpapier.
6. Vorm met stukjes deeg de haren, de ogen, de neus, de mond, de oren ...
7. Duw de vormpjes vast op de ronde vormen.
8. Bedenk originele gezichten.
9. Breek een ei en breng het eigeel in een kommetje.
10. Klop het eigeel los.
11. Strijk met het kwastje het losgeklopt eigeel op de haren, de neus, de mond, de ogen, de oren ...
12. Vraag een volwassene om de bakoven op te warmen tot 180°.
13. Leg het bakpapier met de vormpjes op de bakplaat.
14. Plaats de bakplaat in de oven.
15. Laat de koekjes zo'n 15 minuten bakken in de oven.
16. Laat de koekjes afkoelen.
17. Strijk met een mes chocomousse op de haren, de ogen, de oren, de neus, de mond ...



Met wie wil je de koekjes delen?

SMAKELIJK!

OPDRACHT 6 | BROODQUIZ



DIT HEB JE NODIG

- » bladen papier
- » schrijfgerei
- » groene en rode markeerstift

De juf of de meester verbetert en corrigeert.

STAP VOOR STAP

1. Beantwoord de vragen. Correct? Markeer met groen.
Fout? Markeer met rood.

	Juist	Fout
De hoofdbestanddelen van brood: bloem of meel, zout, water en een rijsmiddel.		
In witbrood zitten geen vezels en vitamines.		
Volkorenbrood is het meest gezonde brood.		
Bruinbrood is gekleurd witbrood.		
Doordat er koolstofdioxide (CO2) vrijkomt bij het rijzen, is brood slecht voor het milieu.		
Gist is een levend product, daarom eten veganisten alleen brood zonder gist.		
Spelt is beter voor de darmen.		
Roggebrood is ongebakken brood.		
Brood bevat heel veel suiker.		
Getoast brood bevat minder calorieën dan brood dat niet getoast is.		

2. Stel zelf een quiz samen. Wordt het multiple choice? Kies je voor wie-, wat-, wanneer-, waarom-, waar-vragen? Invulzinnen?
3. Werk samen met een klasgenoot. Formuleer 10 vragen. Noteer op een apart blad de antwoorden.
4. Presenteer de broodquiz aan een ander duo.
5. Los de vragen op van het duo dat jullie vragen beantwoordt.
6. Corrigeer en verbeter de antwoorden.

OPDRACHT 7 | ZEGSWIJZEN EN SPREEKWOORDEN



DIT HEB JE NODIG

- » tekenpapier
- » potlood
- » kleurgerei
- » kladblad
- » toegang tot internet

OP EEN RIJ

1. Beter een brood in de zak dan een veer op zijn hoed.
2. Beter een half brood dan geen.
3. Droog brood thuis smaakt beter dan een welgesmeerde boterham op vreemde bodem.
4. Er is geen lekkerder brood dan dat men met de armen deelt.
5. Het brood trekt de kar.
6. Men kan geen brood bakken zonder meel.
7. Men moet het brood niet loven voor het uit de oven komt.
8. Wie geen brood heeft, moet geen honden houden.
9. Dat is gesneden brood.
10. Beter een half brood dan geen.

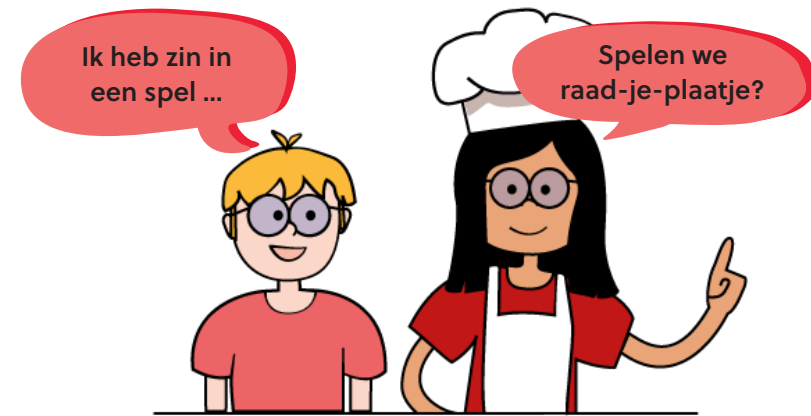
STAP VOOR STAP

1. Lees de tien spreekwoorden en zegswijzen stil bij jezelf.
2. Zoek er de betekenis van. Maak gebruik van internet. Werk samen met een klasgenoot.
3. Noteer de betekenis op een kladblad.
4. Kies een spreekwoord of een zegswijze die je wil uitbeelden in een tekening.
5. Maak een schets ervan op een kladblad.
6. Teken de omtreklijnen van jouw schets op een tekenblad.
7. Kleur de tekening.
8. Houd een toonmoment.
9. Vraag de klasgenoten welk spreekwoord of zegswijze jij uitbeelde.



Platte broodjes bakken.
Betekenis: door toe te geven proberen in de gunst te komen, profijt te halen.

OPDRACHT 8 | RAAD-JE-PLAATJE



DIT HEB JE NODIG

- » schaar
- » balpen
- » licht karton
- » liniaal
- » potlood
- » kleurgerei

STAP VOOR STAP

1. Teken op het vel licht karton 30 vierkanten van 3 cm bij 3 cm.
2. Maak op 15 vierkanten telkens een schets van 15 items die een link hebben met de bakkerij:

- | | | |
|----------------|---------------|-------------------|
| 1. bakoven | 6. sandwich | 11. schieter |
| 2. zak meel | 7. koffiekoek | 12. rozijnenbrood |
| 3. bakkersmuts | 8. gebakje | 13. wafel |
| 4. brood | 9. taart | 14. pannenkoek |
| 5. stokbrood | 10. croissant | 15. eieren |

3. Kleur deze 15 schetsen.
4. Knip de vierkanten uit.
5. Noteer op 15 vierkanten telkens het woord van de tekeningen:

- | | | |
|--------------|---------------|-------------------|
| 1. bakoven | 6. sandwich | 11. schieter |
| 2. meel | 7. koffiekoek | 12. rozijnenbrood |
| 3. muts | 8. gebakje | 13. wafel |
| 4. brood | 9. taart | 14. pannenkoek |
| 5. stokbrood | 10. croissant | 15. eieren |

6. Knip de vierkanten uit.
7. Speel met een klasgenoot het spel 'raad-je-plaatje'.



t a a r t

s t o k b r o o d

g e b a k j e

b r o o d

OPDRACHT 9 | BAKKERIJ MAQUETTE

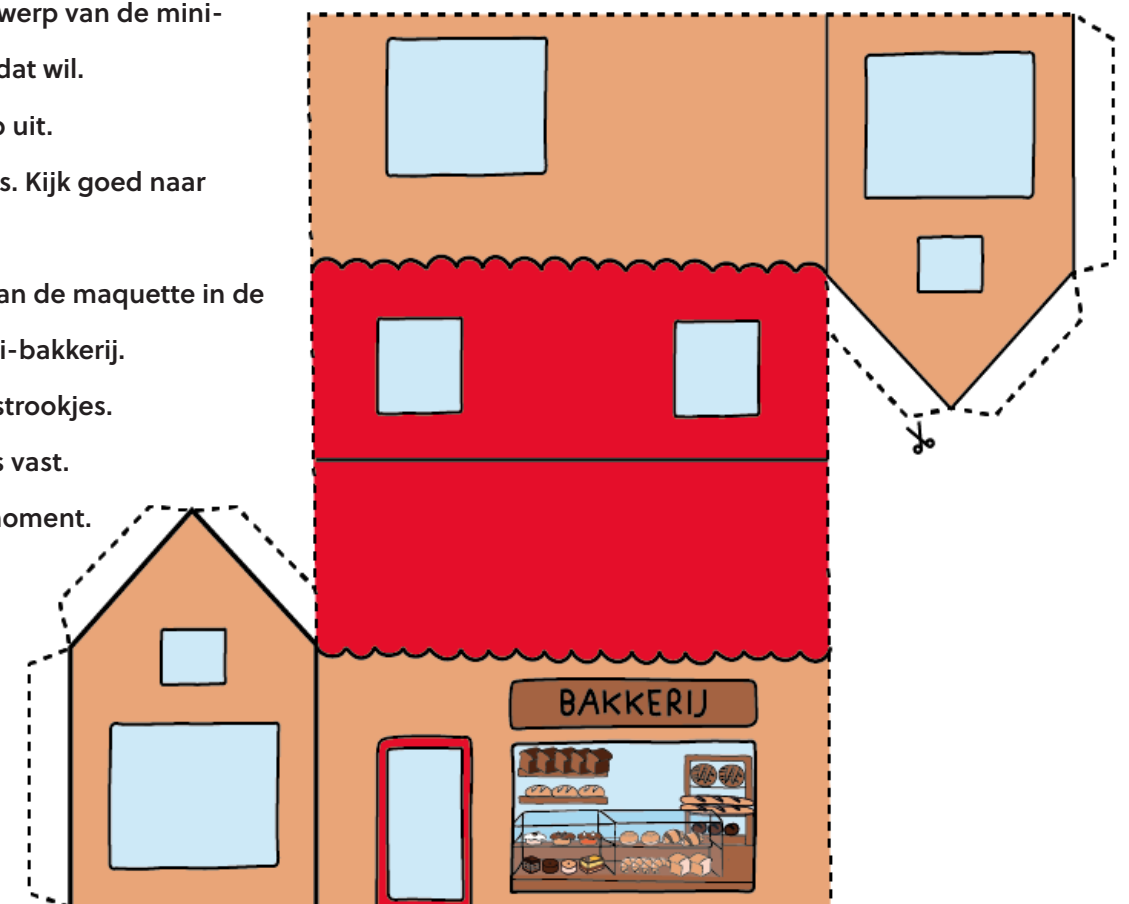


DIT HEB JE NODIG

- » licht karton
- » schaar
- » lijm of kleefstift
- » fotokopie van het ontwerp

STAP VOOR STAP

1. Maak gebruik van het fotokopieerapparaat.
2. Fotokopieer op licht karton.
3. Vergroot het ontwerp van de mini-bakkerij zoals jij dat wil.
4. Knip het ontwerp uit.
5. Plooi de strookjes. Kijk goed naar het ontwerp.
6. Vouw de delen van de maquette in de vorm van de mini-bakkerij.
7. Kleef lijm op de strookjes.
8. Duw de strookjes vast.
9. Houd een toonmoment.



OPDRACHT 10 | VOUWBLAD DE BAKKERIJ

Vind je het oké dat ik de voorgevel van jouw bakkerij met een vouwblaadje weergeef?

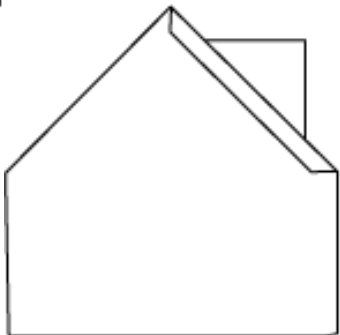
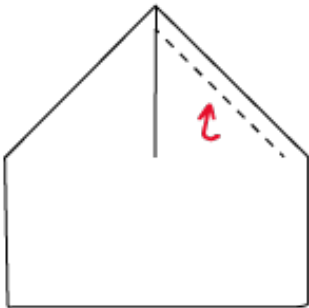
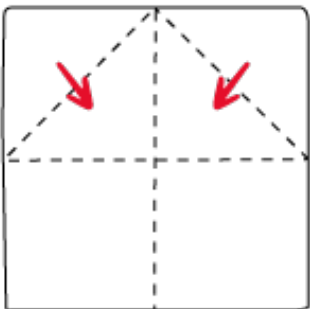
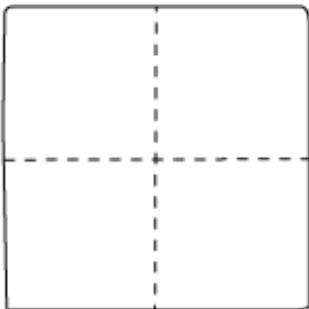
Ik ben benieuwd ...

DIT HEB JE NODIG

- » vouwblaadje (wit)
- » kleurgerei
- » schaar
- » lijmstift
- » potlood
- » blad tekenpapier
- » tijdschriften, magazines

STAP VOOR STAP

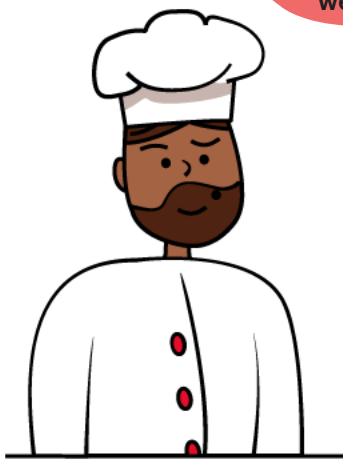
1. Zoek in tijdschriften, magazines naar afbeeldingen van mensen.
2. Knip deze figuren uit.
3. Vouw het blaadje zoals aangegeven: de voorgevel van een bakkerij.
4. Teken op de voorgevel van de bakkerij de toegang, alsook het uitstalraam.
5. Kleur de voorgevel van de bakkerij.
6. Kleef de voorgevel van de bakkerij op het blad tekenpapier.
7. Schik de uitgeknipte figuren op het blad: de klanten op weg naar de bakkerij.
8. Kleef de afbeeldingen vast.
9. Houd een toonmoment.



ACHTERAF

En? Tevreden? Verliep alles naar wens? Ja? Neen?

Eventjes evalueren: stip aan met een X.



	Geen enkel probleem	Een kleine hapering	Nogal wat problemen	Het lukte niet
Opdracht 1 – Brood bakken				
Opdracht 2 – Broodpudding				
Opdracht 3 – Winkelpuzzel				
Opdracht 4 – Mandala-ontwerp voor broodzak				
Opdracht 5 – Koekjes met leuke gezichtjes				
Opdracht 6 – Broodquiz				
Opdracht 7 – Zegswijzen en spreekwoorden				
Opdracht 8 – Raad-je-plaatje				
Opdracht 9 – Bakkerij maquette				
Opdracht 10 – Vouwblad de bakkerij				

Mijn top 3 van favoriete opdrachten

1. Opdracht
2. Opdracht
3. Opdracht

De top 3 van de klas

Ga met de klasgenoten na welke drie opdrachten het hoogst scoren.

1. Opdracht
2. Opdracht
3. Opdracht

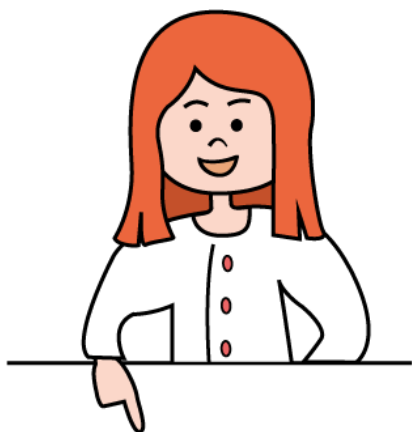
INTERESSANT



MOTIVEER DE KEUZE VOOR JOUW TOP 3

Wat vond je leuk aan die opdrachten?

1. Opdracht staat bovenaan mijn top 3,
omdat
.....
.....
2. Opdracht staat op de tweede plaats,
omdat
.....
.....
3. Opdracht komt op de derde plaats,
omdat
.....
.....



WENSEN

Stel dat je later kiest voor het beroep van bakker of bakkersvrouw.
Welke wensen heb je?



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