Hallo ‘sweeties’ van 45GM!!

[Deze foto](http://mondspeer.deviantart.com/art/Famous-Smileys-Blink-512077848) van Onbekende auteur is gelicentieerd onder [CC BY-SA-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)

Hopelijk gaat alles goed met jullie? We missen jullie enorm en zijn jullie NIET vergeten! Jullie ons toch ook niet?????

We weten allemaal niet goed wanneer de school terug zal beginnen. Of hoe het allemaal zal lopen met het coronavirus? Wat mag wel en wat niet? Veel vragen die we ons stellen! Je bent niet alleen, wij zijn er voor jullie!

De vakantie is bijna voorbij. Dat wil dus eigenlijk zeggen dat we terug aan de slag moeten! Hopelijk hebben jullie toch een beetje genoten ondanks alle verbod van samenscholing en bezoekjes.

[Deze foto](https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3ANo_Smileys.svg) van Onbekende auteur is gelicentieerd onder [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

Omdat jullie je niet zouden vervelen hebben we een bundel

gemaakt voor deze week. We zullen die samen overlopen wanneer de lessen worden hervat! Je mag altijd resultaten doorsturen. Have fun!!

[Deze foto](http://www.pngall.com/smile-png) van Onbekende auteur is gelicentieerd onder [CC BY-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/)

Vele groetjes Mevrouw Mieke, Lies en Louisa

Meneer Ingmar

OPDRACHT 1

1. Wat zijn de nodige ingrediënten voor het maken van cake. Weet je het niet dan kan je het opzoeken.

……………………………………………………………………………………………………………

1. Zoek een origineel paasgerecht!! Dat kan een dessertje, hoofd- of voorgerecht zijn.

………………………………………………………………………………………………………………

1. Wat is een papillot? Met deze mooie dagen kunnen we het makkelijk garen op de ………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………

1. Wat kan je allemaal in een omelet verwerken?

…………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………

1. Noem een vijftal kruiden.

…………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………

1. Noteer de ingrediënten voor pannenkoeken.

…………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………

1. Zoek een kleutergerechtje.

………………………………………………………………………………………………………………

1. Zoek een dieetgerecht. Waarom is dit een dieetgerecht?

…………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………

1. Noteer 4 kookboeken die jullie kunnen gebruiken.

…………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………

1. In Spanje en Italië is het deze dagen ook niet zo prettig! Zoek een Spaans en Italiaans gerecht. Wat zijn de hoofdingrediënten?

Spaans: …………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………

Italiaans:

…………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………

OPDRACHT 2

**Vul in: 1l , ½ l, 2l, 10l, 0,5l**

Een fles melk is ………………..

Een emmer water is …………

½ l= …….

Een halve fles melk is ……...

Twee flessen melk is ………..

**Test het uit! Weeg of meet en vul in! Gebruik een weegschaal, maatbeker of zoek het op internet.**

Een ei weegt ………

Een eetlepel (el) suiker weegt …….. . Hoeveel lepels suiker heb je nodig voor 100g? ….

¾ l = …. ml

½ g = ….. g

1l = ….. ml

500ml = ….. l

Hoeveel gram groenten eet een persoon gemiddeld per dag? Of hoeveel gram groenten moet je voorzien per persoon per maaltijd?

…………………………………………………………………………………

We maken pannenkoeken! Ik heb een recept voor 4 personen maar wil pannenkoeken voor 8 personen en 12 personen. Reken uit en vul aan!

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4 personen | 8 personen | 12 personen |
| 200 g zelfrijzende bloem  |  |  |
| 1/2 liter melk |  |  |
| 30 g fijne suiker |  |  |
| 1 pakje [vanillesuiker](http://www.suikerfee.be/suiker/vanillesuiker/) |  |  |
| 4 eieren |  |  |

OPDRACHT 3

**Er bestaan verschillende kooktechnieken. Zoek er vijf die we dagelijks gebruiken en geef een voorbeeld.**

1. ……………………………. Vb:………………………………………

2. ……………………………. Vb:………………………………………

3. ……………………………. Vb:………………………………………

4. ……………………………. Vb:………………………………………

5. ……………………………. Vb:………………………………………

**Vul aan. Zoek op als je het niet weet!**

Bij spaghettisaus snijden we de groentjes ………………………..

Wanneer tomaten ontpelt moeten worden noemen we dit ……………………………

Een mengsel van boter en bloem om saus te maken heet een ……………………

Een voedingsstof voor het bakken door eigeel halen en daarna bestrooien met paneermeel is …………………………

Zeer fijn gesneden groentjes is ……………………..

Gerechten op een juiste manier schikken op het bord voor je het opdient is ……………………….

Groentjes in kleine blokjes snijden heet …………………………………

OPDRACHT 4

**Beetje de verveling weg toveren! Verras buren, familie of juffen met een potje chocopasta! Trek een foto of foto’s! Houd afstand!**

**Als je net iets minder wil maken kan je ook delen door twee.**

Delen door twee

……… gr

……… gr

……… gr

……… gr

………

………

 **CHOCOPASTA**

* 500 GR BOTER
* 400 GR CHOCOLADE **DEEL 1**
* 100 GR HONING
* 150 GR BLOEMSUIKER **DEEL 2**
* 4 DOOIERS
* 4 EIWITTEN OPKLOPPEN MET 20 GR CACAO **DEEL 3**

**WERKWIJZE**

Boter,chocolade en honing samen opwarmen.

Eieren splitsen.

Bloemsuiker en dooiers opkloppen.

Eiwitten en cacao opkloppen.

Deel 2 en 3 onder deel 1 mengen.

Verdelen in potjes/bokaal naar keuze.

Versier met lintjes of kaartjes!

Smakkelijk!!!

***OPDRACHT 5***

**Dek de tafel. Knip onderstaande figuurtjes uit en plaats ze op de juiste plaats op het tafelkleed!**



