

Werkboek van

Proef en beleefdag



Inhoudsopgave

Inleiding	4
Tijdschema:	6
Les 1: introductie les met uitleg over de activiteit proef en beleefdag.	8
Bijlage 1 A: Opdrachten voor het rollenspel.....	9
Les 2: bezoek op locatie van de proef en beleefdag: brainstorm activiteiten.	11
Les 3: A Maak een stempelkaart voor de bezoekers.	13
Les 3: B Bedien de kassa.	14
<u>Bijlage 3 A : stappenplan stempelkaart.....</u>	<u>15</u>
<u>Bijlage 3 B : stappenplan kassa bedienen</u>	<u>16</u>
Bijlage 3 C: Kassa bedienen	17
Bijlage 3 D: opgaven met de kassa.	18
Les 4	20
Les 4: Werkblad poster maken	21
Bijlage 4 A : stappenplan poster	22
Bijlage 4 B : maak een poster	23
Bijlage 4 C: beoordeel een poster.....	24
Les 5	25
Les 5: uitwerken van een 'idee' naar een activiteit op de proef en beleefdag.	26
Bijlage 5 A: Beoordelingsformulier: uitwerken 'idee' naar activiteit op de proef en beleefdag.	27
Bijlage 5 B : stappenplan activiteit	28
Les 6: presenteren van het uitgewerkt plan van de activiteit aan de bedrijfsleiding.	30
Bijlage 6 A : stappenplan presentatie.....	31
Les 7: gerechten maken en oefenen.....	33
Bijlage 7 A : stappenplan activiteit	34
Bijlage 7 B: Zelf advocaat maken.	35
Bijlage 7 C: IJsbolletjes op muntblad.	36
Bijlage 7 D: Kruidenboter of kruidenroomkaas maken.	37
Bijlage 7 E: Basisrecept pannenkoekenbeslag	38
Bijlage 7 F: Smoothie maken	39
Bijlage 7 G: Romige mosterdsoep.	40
Bijlage 7 H: blokjes kaas met buffelworst.....	41
Les 8: uitvoering van de proef en beleefdag.	45
Bijlage 8 A.: schema van de dag	46

Inleiding

Voor je ligt het draaiboek dat hoort bij de activiteit: Proef- en beleefdag.

Tijdens dit project; proef en beleefdag, help je mee aan het promoten en uitleg geven over de herkomst van diverse voedingsmiddelen en producten uit de regio.

Jullie verzorgen dit deel van de activiteit door de stand voor het proefdeel in te richten, informatie voor bezoekers en klanten mee te nemen en na afloop van de activiteit alles weer netjes op te ruimen.

Daarnaast werken jullie zelfstandig een activiteit uit die je op deze dag kan uitvoeren. Na een brainstorm op het bedrijf waarbij je ideeën noteert werk je per groepje een idee uit. Dit idee presenteer je aan de bedrijfsleiding die dan uit alle presentaties het best passende idee uitkiest. Vervolgens voeren jullie dit idee ook uit.

Jullie voeren de activiteiten op de proef en beleefdag zelfstandig uit.

Daarmee werk je aan de volgende competenties:

1. LBK-K-2: 2: Beslissen en activiteiten initiëren: Je kan op adequate wijze beslissen en activiteiten uitvoeren.
2. LBK-K-2: 3: Samenwerken en overleggen: Je kan op adequate wijze met mensen samenwerken.
3. LBK-K-2: 6: Presenteren: Je kan op adequate wijze communiceren en zich presenteren, zowel verbaal (mondeling) als non-verbaal.
4. LBK-K-2: 13: Plannen en organiseren: Je kan op adequate wijze klanten helpen.

In dit werkboek vinden jullie per les alle benodigde materialen om dit project te kunnen uitvoeren.

Tijdschema:

Tijdplanning:

Maand	Activiteit	LLN	anderen
Januari	• Poster ontwerpen • Stempelkaart uitleg en ontwerp • Klompen schilderen • Planning voor Iln maken	Poster Stempelkaart Klompen verkrijgen en schilderen	Klompen opscharrelen. Planning voor Iln maken.
Februari	Gerechten maken / oefenen: • Advocaat netjes verwerken • IJs netjes verwerken • Kruidenboter maken • Pannenkoeken bakken • Smoothy's maken • Hangop maken • Mosterdsoep maken	Bezoek ijshoeve bosman	
Maart			
April	Promotie	Gesprek facebook enz.	Kranten Internet.
Mei	Planning		
Mei / Juni		Uitvoeren	Uitvoeren

Februari - begin: **Les 1:** introductie les met uitleg over de activiteit proef en beleefdag

Februari – eind: **Les 2:** bezoek op locatie van de proef en beleefdag: brainstorm activiteiten

Maart: **Les 3:** maak een stempelkaart voor de bezoekers.

Les 4: ontwerp een poster / flyer voor de proef en beleefdag.

Les 5: Werk een idee voor een activiteit op de proef en beleefdag uit in een compleet plan; wie, wat, waar, waarom..... en hoe

April **Les 6:** Presentatie van uitgewerkte ideeën aan de organisatie.

April – half Mei **Les 7:** gerechten maken en oefenen.

Mei – half juni **Les 8:** Uitvoeren Proef en beleefdag op zaterdag en evaluatie.

Les 1

Les 1: introductie les met uitleg over de activiteit proef en beleefdag.

Doel van de les:

Na deze les kunnen jullie:

1. Vertellen hoe je je gedraagt op een open dag, fair, hoe ga je om met de gasten en de kinderen die de dag bezoeken. Dit speel je uit in een rollenspel met je medeleerlingen.
2. Vertellen en voordoen over de proef en beleefdag, welke voorbereidingen moet je doen en wat is jouw aandeel daar in. Je zet dit in een tijdschema uiteen. Je overlegt dit met elkaar.

Kort programma :

In deze les legt je docent het volgende uit:

1. Programma van het project proef en beleefdag.
Hoe ziet het verloop van de komende lessen eruit:
 - wanneer gaan we naar toe,
 - hoe bereiden we dat voor, zowel in de activiteit en het gedrag.
 - wat hebben we nodig en waar halen we dat vandaan,
 - hoe wordt dit getoetst.
2. Uitleg en oefenen omgang met klanten en bezoekers van de proef- en beleefdag. Hiervoor gebruik je de voorbeelden voor rollenspelen uit de bijlage op de volgende pagina.
3. Speel het spel

Bijlage 1 A : Opdrachten voor het rollenspel.

Rollenspel:

Situatie 1: Je komt binnen in een basisschool waar je een kerststukje gaat maken. Wat doe je?

Rol 1: leerling van de Groene vmbo school

Rol 2: leerkracht van de basisschool

Rol 3: leerling van de basisschool

Situatie 2: Een kind begrijpt niet hoe het moet. Wat doe je?

Rol 1: leerling van de Groene vmbo school

Rol 2: leerkracht van de basisschool

Rol 3: leerling van de basisschool

Situatie 3: Na het maken van de kerststukjes is het een puinhoop. Wat doe je?

Rol 1: leerling van de Groene vmbo school

Rol 2: leerkracht van de basisschool

Rol 3: leerling van de Groene vmbo school

Situatie 4: Het opruimen is klaar. Wat doe je?

Rol 1: leerling van de Groene vmbo school

Rol 2: leerkracht van de basisschool

Situatie : Je staat op een markt met een kraam waarin je kaas verkoopt. Er komt een mogelijke klant. Wat doe je?

Rol 1: leerling van de Groene vmbo school

Rol 2: klant die misschien kaas wil kopen

Rol 3: andere klant die eerst geholpen wil worden.

Situatie: Je zit in een konijnen en cavia knuffelhoek, er komen kinderen aan, wat doe je?

Rol 1: leerling van de Groene vmbo school

Rol 2: kind

Rol 3: ouder van kinderen.

Situatie: Je verkoopt stempelkaarten, hoe ga je met je klanten om, denk aan uitleg, contact maken....

Rol 1: leerling van de Groene vmbo school

Rol 2: kind

Rol 3: ouder van kinderen.

Les 2

Les 2: bezoek op locatie van de proef en beleefdag: brainstorm activiteiten.

Doel van de les:

Na deze les kunnen jullie:

1. Uitleggen welke werkzaamheden er op de bedrijfslocatie plaatsvinden, welke dieren er zijn en hoe de bedrijfsopzet is.
2. Ideeën aanreiken voor activiteiten die er tijdens de proef en beleefdag plaats kunnen vinden.
3. Een acceptabel en realistisch voorstel doen om zelfstandig een activiteit te organiseren op de proef en beleefdag.

Kort programma:

1. Vertrek naar de locatie
2. Rondleiding
3. Gesprek met bedrijfsleiding
4. Brainstorm
5. Terug naar school

Duur van de les:

Drie lesuren

Les 3



Les 3: **A** Maak een stempelkaart voor de bezoekers.



Situatie	<i>De bezoekers van de proef en beleefdag kopen een stempelkaart die zij als 'betaalmiddel' kunnen inzetten voor de activiteiten.</i>
Opdracht	Maak een praktische stempelkaart die voldoet aan de criteria.
Opdrachtgever	De docent landbouwbreed
Doelen en eisen 	☐ Er is een duidelijk stappenplan. (Gebruik hiervoor het S-formulier in bijlage 3 A op de volgende pagina) ☐ € 0.50 per vakje, een kaart heeft waarde van € 2.00, € 4.00 of € 6.00. ☐ Layout: vrij, het formaat A6 ☐ De kaart ziet er verzorgd en toonbaar uit. ☐ Er is steeds netjes gewerkt. ☐ Alles is na afloop netjes opgeruimd. ☐ Je presenteert na afloop je kaart. ☐ De leerlingen kiezen samen de beste uit.
	1 lesuur
	In tweetallen
	☐ Voorbeeldkaart
	☐ Laptop ☐ Logo bedrijf ☐ Logo school ☐ Stappenplan formulier



Les 3: **B** Bedien de kassa.



Situatie	<i>De bezoekers kopen bij jou een stempelkaart . Jij bedient de kassa</i>
Opdracht	Bedien de kassa
Opdrachtgever	De docent landbouwbreed
Doelen en eisen 	☐ Er is een duidelijk stappenplan, gebruik hiervoor het S-formulier in bijlage 3 B op de volgende pagina. ☐ Je kan de kassa bedienen ☐ Je kan gepast wisselgeld terug geven. ☐ Je kan de klant netjes te woord staan.
	2-3 uren
	In tweetallen
	☐ Voorbeeldkaart ☐ Handleiding kassabediening zie bijlag 3 C
	☐ Kassa met kassarol ☐ Wisselgeld ☐ Voorbeeld opgaven zie bijlage 3 D ☐ rekenmachine ☐ Stappenplan formulier



Bijlage 3 A : stappenplan stempelkaart



Nummer opdracht:		Naam opdracht:		Namen groepsleden:		
Stap	Wat moet er gedaan worden?	Wie doet wat?	Waar?	Geschatte tijd van...tot...	Werkelijke tijd van...tot...	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13	Verzamelen van bewijsmateriaal in Talentenmap.					
14	Invullen van het  beoordelingsformulier (B)					
15	Invullen van het  terugkijkformulier (T)					



Bijlage 3 B : stappenplan kassa bedienen



Nummer opdracht:		Naam opdracht:	Namen groepsleden:			
Stap	Wat moet er gedaan worden?	Wie doet wat?	Waar?	Geschatte tijd van...tot...	Werkelijke tijd van...tot...	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13	Verzamelen van bewijsmateriaal in Talentenmap.					
14	Invullen van het  beoordelingsformulier (B)					
15	Invullen van het  terugkijkformulier (T)					

Bijlage 3 C: Kassa bedienen

- 1 Toets de prijs, zonder komma of punt, aan op het linker cijfer blok.
- 2 Bevestig de prijs door op het rechter cijfer blok de 2 aan te slaan.
- 3 Herhaal punt 2 tot alle artikelen zijn aangeslagen.
- 4 Toets dan subtotaal aan (uiterst rechts).
- 5 Toets op teruggave, in het linker blok.
- 6 Toets het bedrag in waarmee de klant betaalt.
- 7 Bevestig dit bedrag door weer de 2 aan te slaan.
- 8 Toets op subtotaal om het bedrag te krijgen wat er teruggegeven moet worden.
- 9 Toets op contant.
- 10 De kassa la gaat open en je kunt het wissel geld pakken.
- 11 Sla je een foute toets aan en gaat de kassa piepen, toets dan CLR aan (links)

Bijlage 3 D: opgaven met de kassa.

Je werkt op vrijdagavond in de snackbar. Hieronder zie je de prijslijst. Maak de volgende opgaven met behulp van de kassa. Geef ook gepast geld terug.

FRIET		
Keuze in dunne of dikke friet.		
	Klein	Groot
Friet zonder	1,35	1,95
Kinderfriet met saus naar keuze	1,25	--
Friet met	1,60	2,40
Friet speciaal	1,90	2,90
Friet pindasaus	1,90	2,90

SNACKS	
Frikandel	1,25
Frikandel speciaal	1,70
Kroket klein	1,25
Kroket groot	1,35
Goulash kroket	1,45
Saté kroket	1,45

1. Karien bestelt:

- 3 grote friet met
- 1 frikandel speciaal
- 2 grote kroketten

a. Hoeveel moet Karien betalen?

.....

b. Karien betaalt met €15,00. Hoeveel krijgt ze terug?

.....

2. Reken steeds uit wat de bestellingen kosten en wat je teruggeeft. Gebruik de prijslijst.

Bestelling 1

- 2 grote friet met €
- 1 frikandel €
- 1 Kleine kroket €
- Totaal €

De klant geeft € 10,= Jij geeft terug €

3. Bestelling 2

- 3 saté kroketten €
- 1 frikadel speciaal €
- 1 kinderfriet €
- 2 grote friet met €
- 1 grote friet speciaal €
- Totaal €

De klant betaalt met € 20,=. Jij geeft terug €

4. Bestelling 3

- 10 kinderfriet met mayo €
- 10 kleine kroketten €
- 1 frikandel speciaal €
- Totaal €

De klant betaalt met 50 euro. Jij geeft terug €

5. Maak nu zelf een bestelling en reken alles uit.

Bestelling ... eigen naam.....

- €
- €
- €
- €
- €
- €
- €
- Totaal €

De klant betaalt met €,=. Jij geeft terug €

Les 4



Situatie	<i>De proef en beleefdag, waar jij aan deelneemt wil graag wat meer publiciteit. Jij mag een poster maken voor deze dag. De mooiste worden gedrukt en verspreid.</i>
Opdracht	Maak een poster voor de proef en beleefdag
Opdrachtgever	Docent en het bedrijf.
	☐ Er is een uitgebreid stappenplan. (Gebruik hiervoor het S-formulier in bijlage 4A.) ☐ De poster ziet er aantrekkelijk uit. ☐ De poster heeft alle kenmerken van een folder. ☐ De poster bevat minimaal één afbeelding. ☐ De poster bevat in elk geval informatie over: ▪ De activiteit; ▪ Doelgroep; ▪ plaats; ▪ tijdstip; ▪ algemene informatie; NAW en tel. nr ☐ De folder is in correct Nederlands geschreven. ☐ Originele slagzin of.....
	2 uren
	Maximaal 2
	☐ De Toolbox → Presentatievormen → Poster ☐ Bijlage 4 B en C voor extra informatie
	☐ Computer met WORD of Publisher ☐ Printer ☐ Logo's school en bedrijf



Bijlage 4 A : stappenplan poster



Nummer opdracht:		Naam opdracht:		Namen groepsleden:		
Stap	Wat moet er gedaan worden?	Wie doet wat?	Waar?	Geschatte tijd van...tot...	Werkelijke tijd van...tot...	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13	Verzamelen van bewijsmateriaal in Talentenmap.					
14	Invullen van het  beoordelingsformulier (B)					
15	Invullen van het  terugkijkformulier (T)					
GO / NO GO			Paraaf docent:			

Bijlage 4 B : maak een poster

Wat is een Poster ?

Een poster kun je ook een aanplakbiljet of een affiche noemen. Vanaf en afstand moet duidelijk zijn waarover de poster gaat.

Een poster is meestal groter dan een A4.

Je kunt tekenen en schilderen, maar ook letters en plaatjes gebruiken

Hoe maak je een Poster ?

Stel je onderwerp vast en bedenk welk materiaal je gaat gebruiken.

Maak eerst wat schetsjes, anders moet je steeds opnieuw beginnen.

De bedoeling is dat je poster:

- de aandacht trekt,
- uitnodigend is,
- een mooi geheel is,
- dat de kijker iets te weten komt , informatie krijgt,
- er verzorgd uitziet

Overige Bronnen

1. Kijk in je taak of opdracht wat je precies moet doen. Let op de eisen
2. Klokhuis DVD over posters.

Hoe beoordeel je je Poster

Bekijk de volgende pagina, bijlage E: Waarop beoordeel jij een Poster.

Meer vormen van producten.

Zie Helpkaart : Overzicht presentatievormen

Bijlage 4 C: beoordeel een poster.

Waarop beoordeel jij een Poster

Onderdeel	Onvoldoende (1 p)	Voldoende (2 p)	Goed (3 p)
opvallen			Je ziet de poster onmiddellijk
uitnodigen			Je ziet direct waar het om gaat
informatie			De informatie is duidelijk
kleurgebruik			Kleuren passen goed bij elkaar
verzorgd uiterlijk			De poster is netjes geplakt, geknipt, enz
algemeen beeld			Het is een prachtige poster

6-10 punten: de kwaliteit van het eindproduct is onvoldoende
 11-15: punten: de kwaliteit van het eindproduct is voldoende.
 16-18 punten: het eindproduct is een voorbeeld van goed werk!

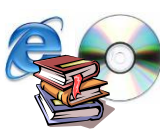
						Totaal
VERGEET NIET JE FANTASTISCHE POSTER TE BEWAREN IN JE PORTFOLIO!						

Les 5



Les 5: uitwerken van een 'idee' naar een activiteit op de proef en beleefdag.



Situatie	<i>Tijdens de proef en beleefdag wil de eigenaar graag dat er een leuke activiteit plaatsvindt. Met je groep ga je deze nieuwe en creatieve activiteit bedenken.. Deze activiteit vindt plaats op de locatie. Dit plan presenteer je in de volgende les aan de bedrijfsleiding.</i>
Opdracht	Bedenk een 'haalbaar' sport/spel activiteit voor een groep van 10 – 12 personen.
Opdrachtgever	Bedrijfsleiding van gastbedrijf.
	☐ Deze activiteit presenteer je met je groepje aan de bedrijfsleiding. ☐ Er is een uitgebreid stappenplan. Zie bijlage 5 B. ☐ Er is een uitgebreide takenlijst opgesteld. ☐ Er moeten duidelijke spelregels opstelt worden. ☐ Het moet geschikt zijn voor 10 -12 deelnemers. ☐ Er moeten zelfgemaakte attributen gebruikt worden. ☐ De activiteit moet ongeveer 10-15 minuten duren. ☐ Alle teksten zijn in correct Nederlands. ☐ Het moet getest worden door een andere klas.
	4 uren
	3-4 leerlingen
	☐ De Toolbox,
	☐ Computer, gereedschap, verf, en ander spullen
	Door middel van het beoordelingsformulier in bijlage 5 A.



Bijlage 5 A: Beoordelingsformulier: uitwerken 'idee' naar activiteit op de proef en beleefdag.



Naam:
Klas:
Datum:

Je kunt als volgt beoordelen: **1 t/m 10**

	Beoordelingspunten	Zelf	Docent
1	Het stappenplan.		
2	De takenlijst		
3	Duidelijke spelregels		
4	Het moet geschikt zijn voor 2 of meerdere teams		
5	Zelfgemaakte attributen		
6	Het spel duurt ongeveer 45 minuten		
7	Correct Nederlands		
8	Getest zijn door een ander klas		
9			
10			
Totaal aantal punten			

Opmerkingen:



Bijlage 5 B : stappenplan activiteit



Nummer opdracht:		Naam opdracht:	Namen groepsleden:			
Stap	Wat moet er gedaan worden?	Wie doet wat?	Waar?	Geschatte tijd van...tot...	Werkelijke tijd van...tot...	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13	Verzamelen van bewijsmateriaal in Talentenmap.					
14	Invullen van het  beoordelingsformulier (B)					
15	Invullen van het  terugkijkformulier (T)					
GO / NO GO			Paraaf docent:			

Les 6



Les 6: presenteren van het uitgewerkt plan van de activiteit aan de bedrijfsleiding.



Situatie	<i>Je maakte een plan voor een activiteit in opdracht van de bedrijfsleiding. De bedrijfsleiding wil de beste plan laten uitvoeren.</i>
Opdracht	Presenteer je plan met activiteit voor de proef en beleefdag aan de bedrijfsleiding.
Opdrachtgever	Bedrijfsleiding en docent
	□ Er is een stappenplan voor de presentatie (zie <i>bijlage stappenplan in 6 A</i>) □ Er is een uitgebreid plan van de activiteit. □ Je hebt 10 minuten de tijd om je plan te presenteren voor de opdrachtgever, je docent en de klas. □ Geef een enthousiast en realistische presentatie. □ De opdrachtgever kiest het beste plan uit om uit te (laten) voeren. □ Neem alles wat je nodig hebt voor de presentatie mee.
	1 lesuur
	3 – 4 personen
	□ Eigen spullen
	□ Eigen spullen



Bijlage 6 A : stappenplan presentatie



Nummer opdracht:		Naam opdracht:	Namen groepsleden:			
Stap	Wat moet er gedaan worden?	Wie doet wat?	Waar?	Geschatte tijd van...tot...	Werkelijke tijd van...tot...	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13	Verzamelen van bewijsmateriaal in Talentenmap.					
14	Invullen van het  beoordelingsformulier (B)					
15	Invullen van het  terugkijkformulier (T)					
GO / NO GO			Paraaf docent:			

Les 7



Situatie	<i>Tijdens de proef en beleefdag kunnen bezoekers gerechten proeven. Jij gaat helpen deze gerechten te maken.</i>
Opdracht	Maak twee gerechten volgens opdracht. Na afloop kan je vertellen hoe je dit bereidt en waar het uit bestaat. Ook kan je kun je informatie over de herkomst van de ingrediënten geven.
Opdrachtgever	docent
	☐ Er is een duidelijk stappenplan (zie bijlage 7 A) ☐ Je bereidt twee gerechten. ☐ Dit doe je binnen de gestelde tijd. ☐ Je werkt schoon en netjes. ☐ Je zet de gerechtjes op een nette en overzichtelijke manier neer. Met een naambordje ervoor. ☐ Je vertelt waar de gerechten van zijn gemaakt ☐ Je vertelt over de herkomst van de producten ☐ Na afloop ruim je alles weer netjes op.
	3 uren
	2 personen
	☐ Recepten uit de volgende bijlagen ☐ Lijst met benodigdheden in bijlage 7 H.
	☐ Kooklokaal ☐ Pannen ☐ Kookgereedschap ☐ Ingrediënten.



Bijlage 7 A : stappenplan activiteit



Nummer opdracht:		Naam opdracht:		Namen groepsleden:		
Stap	Wat moet er gedaan worden?	Wie doet wat?	Waar?	Geschatte tijd van...tot...	Werkelijke tijd van...tot...	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13	Verzamelen van bewijsmateriaal in Talentenmap.					
14	Invullen van het  beoordelingsformulier (B)					
15	Invullen van het  terugkijkformulier (T)					
GO / NO GO			Paraaf docent:			

Bijlage 7 B: Zelf advocaat maken.

Zelf advocaat maken is niet moeilijk en het eindresultaat is heerlijk!

-  8 personen
-  10 min. voorbereiding
-  10 min. kooktijd
-  20 min. totaal

Ingrediënten

- 8x eigeel
- 1 vanille stokje
- 500 ml brandewijn
- 400 gram suiker



Advocaat recept voorbereiden

Vul een pan voor ongeveer de helft met water en breng dit aan de kook. Klop in een hittebestendige kom de eieren, suiker en de inhoud van het vanille stokje tot een glad romig geheel.

Advocaat recept afronden

Plaats de kom in de pan (zorg ervoor dat de kom het water niet raakt en dat deze goed aansluit zodat er geen stoom meer kan ontsnappen) en voeg al roerende met een garde langzaam de brandewijn toe aan de kom. Laat dit even doorwarmen, zodat de advocaat dikker wordt.

Als je zeker wilt zijn dat je advocaat niet gaat schiften dan kun je het beste gebruik maken van een kookthermometer. Zorg ervoor dat de kookthermometer niet boven de 85 graden komt.

Als de advocaat de juiste dikte heeft haal dan de kom van het vuur en zet deze in een bak met koud water. Blijf roeren zodat de advocaat niet kan schiften.

Vul een fles met advocaat

Als je de advocaat een tijdje wilt bewaren moet je de potten goed steriliseren. Doe de fles(sen) in een pan met kokend water. Als de fles(sen) een beetje zijn afgekoeld vul dan de fles met de advocaat. De advocaat is nu enkele weken houdbaar.

Bijlage 7 C: IJsbolletjes op muntblad.



Bijlage 7 D: Kruidenboter of kruidenroomkaas maken.

Ingrediënten:

- Roomboter
- Roomkaas
- Kruidenbotermix
- Toast of stokbrood



Bereidingswijze:

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is en indien de boter nog te koud is, warm deze heel even (10 secondes, 600 watt) op in de magnetron.

Mix de ingrediënten heel goed met een vork.

Vervolgens kun je de boter in een kuipje doen of draai de boter in stuk plastic tot een soort worstvorm.

Laat de boter weer koelen in de koelkast.

Presenteer de kruiden boter of roomkaas op een toastje of plakje stokbrood.

Je kan de kruidenboter mix vervangen door verse ingrediënten.

Een voorbeeld daarvan zie je in het onderstaande recept.

De bereidingswijze is gelijk.

Ingrediënten

50 gram roomboter
zout en peper
4 tenen knoflook
verse peterselie
verse dragon
verse bieslook
1 sjalotje of uitje
verse tijm
citroensap



Bij kruidenboter maken is het geen probleem om gedroogde in plaats van verse kruiden te gebruiken.

Eet smakelijk.

Bijlage 7 E: Basisrecept pannenkoekenbeslag



Ingrediënten:

- 250 gram bloem
- 1 mespunt zout
- 2 grote eieren
- 0.5 l melk
- boter om te bakken

Voorbereiden:

Doe de bloem met het zout, de eieren en de helft van de melk in een kom en meng met de garde of met de mixer tot een glad beslag. Meng er de resterende melk door en laat het beslag circa 30 minuten rusten.

Bereiden:

Verhit een klontje boter in een koekenpan met een dikke bodem en een antiaanbaklaag. Schep een dun laagje beslag in de pan en draai de pan rond zodat het beslag gelijkmatig over de bodem kan uitlopen. Laat de pannenkoek op middelhoog vuur circa 3 minuten bakken tot de onderkant gekleurd en de bovenkant droog is. Keer met behulp van een spatel om en laat de onderkant in circa 1 minuut goudbruin bakken. Laat de pannenkoek uit de pan op een platte schaal glijden en bak de overige pannenkoeken op dezelfde manier. Houd de gebakken pannenkoeken warm op een pan met heet water of in een op 100°C voorverwarmde oven.

Variatie:

- Zoete pannenkoeken: Bestrooi de pannenkoeken met basterdsuiker of poedersuiker, bedruppel ze met stroop of honing of bestrijk ze met jam.
- Spekpannenkoeken: Bak een paar plakjes ontbijtspek in de pan, keer ze om en schep er het beslag op. Lekker met stroop. Vervang het spek eventueel door plakjes rookworst of salami en bestrooi de pannenkoek als hij wordt omgedraaid met geraspte kaas.
- Appelpannenkoeken. Boor de klokhuisen uit geschilde appels en snijd de appels in plakken van circa 0,5 cm dik. Bak ze om en om in de hete boter en schep er daarna het pannenkoekenbeslag over. Bestrooi ze met basterdsuiker of poedersuiker of bedruppel met honing.

Bijlage 7 F: Smoothie maken

Aardbei-ananas smoothie

Ingrediënten:

- 1 kop bevroren aardbeien
- 3/4 kop melk
- 3/4 kop ananassap
- 1/2 kop vanille yoghurt
- 2 eetlepels suiker
- 6 ijsklontjes
- 1 theelepel vanillesuikers



Meng de aardbeien, melk, ananassap, vanille yoghurt, suiker en ijs in de blender tot het een gladde massa is. Het kan zijn dat je de zijkanten van de blender een aantal keer moet afschrapen.

Doe de smoothie in een glas en serveer gelijk. Variatie met fruit en fruitsappen.

Karnen:



Door de aangezuurde melk langdurig te schudden scheidt de boter zich van de karnemelk.

Je hebt boter gemaakt.

Hangop:

Hangop is simpel om te maken: je giet yoghurt of karnemelk in een zeef met daarin een schone theedoek en laat dat vervolgens 12 - 24 uur op een koele plek uitlekken boven een emmer of grote pan. Of je knoopt de doek dicht en hangt hem op: hangop!

De hangop van yoghurt wordt na het uitlekken gemengd met stijf geklopte slagroom met daarin de rasp van een citroen, de zaadjes van een vanillestokje en poedersuiker. Serveren met rood fruit of een schepje zelfgemaakte jam.

Lekker toetje!



Bijlage 7 G: Romige mosterdsoep.

Voorgerecht voor 4 personen

Benodigheden:

- 2 kippenbouillontabletten
- 3 el mosterd
- 2 el boter of margarine
- 3 el bloem
- 5 dl water
- 4 dl melk
- 1dl slagroom
- 50 gr spekjes



Werkwijze:

- 1 bak de spekjes in een droge koekenpan
- 2 breng het water en de melk in een pan aan de kook
- 3 los hierin de kippenbouillontabletten op
- 4 smelt de boter in een klein steelpannetje en roer de bloem erdoor
- 5 voeg al roerend scheutje na scheutje de bouillon toe
(doe dit 5x, ondertussen flink roeren)
- 6 doe alles bij elkaar in de grote soeppan (ondertussen blijven roeren)
- 7 schep de mosterd, de slagroom, de spekjes door de soep
- 8 verwarm de soep 5 min. goed door
- 9 serveer de soep

Tip: eventueel de soep versieren met fijngeknipte peterselie

Bijlage 7 H: blokjes kaas met buffelworst

Maak van de aangeboden kazen en worsten mooie gelijkmatige blokjes .
Hier maak je een mooie, verzorgde presentatie van.



Bijlage 7 H Product	Uitvoering	Benodigdheden
A. advocaat	• PPP over proces • Handmatig advocaat maken, demonstratie • Kleine porties in proefbekertjes	• Advocaat • Recept zie bijlage 7 A. • Ingrediënten: eieren, vanille, brandewijn en suiker • Au bain-marie verwarmmogelijkheid • Thermometer • Garde • Schone potten
B. IJs	• 3 minibolletjes met een muntblaadje ter plekke maken • IJs in bonbonvorm laten bevriezen en opmaken	• Ijsbolletjes • Bordjes, bakjes • Muntblad • Zie bijlage 7 B voor serveersuggesties
C. kruidenbotermix	• ter plekke maken • smaaktest door toepassen in verschillende boters en roomkaas	• Roomboter op kamertemperatuur • Roomkaas • Kruidenbotermix • Toast of stokbrood • Bakjes • Bestek voor roeren en smeren • Zie recept bijlage 7 C
D. Pannenkoekenmeel	• Ter plekke bakken en beslag maken • Verkopen met jam en appelstroop uit de winkel	• Pannenkoeken mix of (patentbloem) • Melk • Eieren • Boter • Zout • Koekenpan en spatel • Beleg: suiker, strop en jam • Zie recept bijlage 7 D

Product	Uitvoering	Benodigdheden
E. Zuivel (melk)	• Smoothies maken van vers fruit en melk ter plekke • Hangop maken met demo uitverkopen met bessensaus • Boter maken ter plekke • Karnen demo	• Fruit • Melk, karnemelk en / of yoghurt • Suiker • IJsklontjes • Vanillesuiker • Blender • Karn • Glazen, bakjes, bestek om te serveren • Zie recepten bijlage 7 E.
F. Mosterd	• Mosterd soep verkopen (vorig jaar een hit) • Klaarzetten van ingrediënten en benodigdheden, mogelijkheid om demonstratie te geven	• Pannen en garde • Kippenbouillon tabletten • Mosterd • Boter • Bloem • Melk • Water • Slagroom • Spekjes • Soepkommen • Zie recept in bijlage 7 F.
G. Kaas	• Blokjes kaas met buffelworst • Buffelkaas	• Diverse kazen • Diverse worsten • Snijplanken • Messen • Prikkertjes • Presentatie materiaal • Zie serveer suggesties bijlage 7 G.

Les 8

Les 8: uitvoering van de proef en beleefdag.

In deze les voeren jullie de proef en beleefdag uit.

Let op de volgende zaken:

- Wees netjes en correct gekleed.
- Draag een schort deze dag
- Handschoenen bij het serveren en bereiden van de gerechten.
- Haren in een staart of opgestoken.

Leerlingen zijn verdeeld in een ochtend en middagprogramma:

Ochtend: vanuur totuur.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Middag: vanuur totuur.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Bijlage 8 A.: schema van de dag

WAT: ACTIVITEIT	Wie: Namen leerlingen	Waar: Plaats	Wanneer: Tijdstip	Hoe: Wat heb je nodig
A. advocaat				
B. IJs				
C. kruidenbotermix				
D. Pannenkoeken				
E. Zuivel				
F. Mosterd				
G. Kaas				
H. Kaartverkoop				
I. Nieuwe Activiteit				