



Vrijblijvende opdracht voor de 1^e en 2^e klas Bakken en Koken

Beste leerlingen, ouders en verzorgers van klas 1 en 2:

Wat is het rustig op onze school. Lege lokalen en kantines, maar vooral ook halflege praktijkruimtes in de kook- en bakkerijlokalen. De klassen zijn gesplitst en de leerlingen hebben nu één keer per week praktijk. Natuurlijk zouden wij het ontzettend leuk vinden als de leerlingen op de vrije dag toch aan de slag gaan met koken en bakken.

Voor thuis mag je **vrijblijvend** elke week een overheerlijk kook- en bakproduct maken. Je maakt de producten onder begeleiding van je ouders/verzorgers. Alle recepten staan digitaal op de site waar je er een uit kunt kiezen. Voor het bakken hebben jullie al een schrift waar alle recepten in staan. Je mag de vakdocent een e-mail sturen met een vraag over een recept. Zo kun je bijvoorbeeld een heerlijk dessert maken bij het avondeten en een koekje bakken voor bij de koffie en thee. Hierdoor blijf je de technieken trainen die je hebt geleerd.

Je vindt de recepten hier:

<https://www.hubertusberkhoff.nl/onderwijs/recepten?term=recepten&p=1>

DE VRIJBLIJVENDE OPDRACHT:

- 1) Een kook- en/of bakproduct maken.
- 2) Recept uitkiezen uit het receptenboek van de Hubertus & Berkhoff.
- 3) Ingrediënten kopen.
- 4) Onder begeleiding van je ouders/verzorgers je product maken.
- 5) Maak als je het leuk vindt van de stappen een foto of video.
- 6) Maak een foto of video van je eindproduct.
- 7) Maak een leuke collage van de foto's of stuur je video naar mevrouw Hogendoorn. Via Teams of via e-mail: b.hogendoorn@hubertusberkhoff.vova.nl. Is je video te groot, gebruik dan www.wetransfer.com.
- 8) Plaats jouw eindproduct op jouw socials en tag [@hubertus_berkhoff_official](https://www.instagram.com/hubertus_berkhoff_official). Wij kunnen het eindproduct dan delen op Facebook en Instagram.
- 9) Als je hier goedkeuring voor geeft, zouden we jouw foto's/video graag willen gebruiken voor de website van school of de video afspelen tijdens de open avond.

Heel veel succes en wij zijn ontzettend benieuwd naar de foto's/video's!

Vriendelijke groeten,

G.S. Bosch



appeltaart

tarte tatin



Nodig:

- 5 appels
- 100 gram rozijnen
- 100 gram boter
- 100 gram rietsuiker
- een vel bladerdeeg



1 Snij de appels in schijfjes.



2 Smeer de helft van de boter in een taartvorm.



3 Leg de appels erop.



4 Doe nog wat boter op de appels.
Strooi er suiker over.



5 Leg het bladerdeeg erop.
Maak in het midden een gat.



6 **Vraag hulp!**
Verwarm de oven op 180 °C. Zet de taart een halfuur in de oven.



7 Laat de taart afkoelen.
Draai ze om op een ronde schaal.



Versier met rozijntjes.
mmm!