|  |
| --- |
| **Recept: pannenkoeken** |
| klaar-zitten in de klas |
| Beschrijving: http://www.sclera.be/pics/pictos/schort.png schort aan, mou-wen op-stro-pen |
| han-den was-sen |

|  |  |
| --- | --- |
| materiaal verzamelen | |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/boter.png | **Beetje** bakboter (voor in de pan) |
| http://www.juf2juf.info/illustraties/Projecten/graan%20tot%20brood/illustraties/suiker.gif | **60 g** suiker |
| http://www.carrefoureshop.be/assets/ctx/am/static/wlpdatas/display/000/000/971/9716.jpeg | **1 zakje** vanillesuiker |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/ei.png | **3** eieren |
| http://nl.freepik.com/image/th/3212479.jpg | **330 g** bloem |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/maatbeker%20halve%20liter.png http://www.sclera.be/pics/pictos/melk%20brik%203.png | **½ liter** melk = een halve liter = 0,5 l |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/lepel%20soep.png http://www.sclera.be/pics/pictos/olie.png | **1 eetlepel** becelolie |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/elektrische%20klopper.png http://www.sclera.be/pics/pictos/staafmixer.png http://www.sclera.be/pics/pictos/klopper.png | mixer of klopper |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/soeplepel.png + | Pollepel + kom |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/weegschaal%20keuken.png | weegschaal |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/pan.png | pannenkoekenpan |

|  |  |
| --- | --- |
| Recept | |
| http://nl.freepik.com/image/th/3212479.jpg | Doe de bloem in de kom |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/melk%20brik%203.png + http://www.sclera.be/pics/pictos/elektrische%20klopper.png | + melk  mix voorzichtig |
| + http://www.juf2juf.info/illustraties/Projecten/graan%20tot%20brood/illustraties/suiker.gif + http://www.carrefoureshop.be/assets/ctx/am/static/wlpdatas/display/000/000/971/9716.jpeg | + suiker  + vanillesuiker  en mix verder |
| + http://www.sclera.be/pics/pictos/ei%20breken.png | Meng de eieren erbij |
| + http://www.sclera.be/pics/pictos/lepel%20soep.png http://www.sclera.be/pics/pictos/olie.png | + eetlepel olie |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/elektrische%20klopper.png | Goed mixen  tot het deeg lopend is |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/bestek.png | Borden en bestek klaarleggen |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/boter.png http://www.sclera.be/pics/pictos/pan.png | Doe een beetje boter in de pan |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/soeplepel.png http://www.sclera.be/pics/pictos/pan.png | Doe (iets minder dan) één pollepel deeg in de pan |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/bakken%202.png + http://www.sclera.be/pics/pictos/pannekoek%20bakken.png | Bakken + draaien |
| + http://www.sclera.be/pics/pictos/afdrogen.png | Afwassen + afdrogen+ tafels afkuisen |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/koekje.png  Smakelijk! | |

Filmpje hier te bekijken:

<https://www.youtube.com/watch?v=y9C2mAfJooU&t=50s>

|  |
| --- |
| **Slagroom** |

|  |  |
| --- | --- |
| materiaal verzamelen | |
| http://eshop.carrefour.eu/assets/ctx/bd/static/wlpdatas/display/000/003/437/34372.jpeg | 1 potje room (= 2 deciliter)  30% vet of meer |
| http://www.juf2juf.info/illustraties/Projecten/graan%20tot%20brood/illustraties/suiker.gif | **?? g** bloemsuiker (naar smaak) |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/elektrische%20klopper.png http://www.sclera.be/pics/pictos/staafmixer.png http://www.sclera.be/pics/pictos/klopper.png | mixer of klopper |
|  | Een hele propere kom |

|  |  |
| --- | --- |
| Recept | |
| http://eshop.carrefour.eu/assets/ctx/bd/static/wlpdatas/display/000/003/437/34372.jpeg | Doe de room in de kom |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/elektrische%20klopper.png | Klop de room op |
| http://www.juf2juf.info/illustraties/Projecten/graan%20tot%20brood/illustraties/suiker.gif | Doe bloemsuiker in de kom |
| http://www.sclera.be/pics/pictos/elektrische%20klopper.png | Mix tot het slagroom wordt |