

Activiteit: Abrikozen-appelflappen bakken

Stap 1 Oriënteren



Informatie verzamelen en onderzoeken

Het recept van appelflappen bestaat al erg lang. Zelfs je overgrootmoeder kende ze al. Met biologische appels kun je goed appelflappen bakken. Nog lekkerder worden ze, als je er abrikozen bij doet.

Als je ze gebakken hebt, wil je ze misschien meenemen naar huis. Dat is zonder verpakking niet gemakkelijk. Daarom is een mooie en stevige verpakking handig. Bovendien kun je op de verpakking alle informatie over je abrikozen-appelflap kwijt.

In deze activiteit ga je onderzoeken wat voor informatie er op etiketten van verpakkingen staat en ga je abrikozen-appelflappen bakken en verpakken. De verpakking maak je zelf.

Let op: voor het zoeken heb je twintig minuten. Je zoekt individueel.

- a. Wat betekenen deze woorden? Zoek de betekenis op.

Moeilijk woord	Wat betekent dit woord?
verhouding	
etiket	
verpakking	

De flappen

- a. Vroeger maakte men het bladerdeeg zelf. Dat was een heel werkje. Tegenwoordig haal je het bladerdeeg voor de abrikozen-appelflap uit de diepvries. Ook dan heb je er wel werk aan. Wel minder!

- Hoe zorg je dat de flap goed dicht blijft?





- Wat is waar? Als je de flappen met ei bestrijkt, dan...

- A. Ziet je flap er na het bakken mooi glanzend uit.
- B. Krijgt je flap een heel andere smaak.

- b. Voordat je gaat koken, lees je heel goed het recept door. Lees het recept van **Werkkaart Abrikozen-appelflappen** bakken. Je krijgt die van de docent. Zet een streep onder de woorden en afkortingen die je niet kent. Zoek de betekenis op!

- Hoeveel verschillende ingrediënten zijn er nodig voor de abrikozen-appelflappen?
-

- Wat betekent 1 eetl.?
-

- Wat betekent ½ theel.?
-

- Rozijnen en abrikozen laat je eerst *wellen* in een bakje warm water. Wat gebeurt er met gedroogde vruchten als je ze laat wellen?
-
-

- Kijk naar de oven op school. Wat moet je doen, als je de oven moet voorverwarmen op 200 graden en = ?
-
-

- Bij punt 8 staat: 'Bestrijk de flappen met losgeklopt ei'. Wat moet je dan precies doen?
-
-

- c. Er zijn verschillende soorten ovens. Elektrisch, gas of hete lucht. Gasovens zie je niet zoveel meer. Heteluchtovens en elektrische ovens wel.

- Welke oven ga jij gebruiken op school?
-

- Wat voor oven hebben jullie thuis?
-

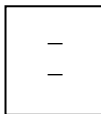




- Lees de zinnen.
Welke zin hoort bij een elektrische oven? Welke zin hoort bij een hete lucht oven?
Zet erachter: *elektrisch* of *hete lucht*.

Een ventilator draait hete lucht rond.	
Er kunnen meer bakplaten in.	
Er kan maar 1 bakplaat in.	
De ovenwarmte moet iets hoger.	

- d. De oven wordt van **boven en onder** verwarmd. Op de oven staat dit symbool:



Je snapt het al: alleen **bovenwarmte** en alleen **onderwarmte** zien er zo uit:



boven onder

- Vraag thuis of zoek op internet. Wanneer gebruik je 'alleen bovenwarmte'?

- Wanneer gebruik je 'alleen onderwarmte'?

- Sommige gerechten wil je onder de grill zetten. Zo krijgt het een lekker knapperig laagje.
Teken het symbool voor **grill**:





Verpakkingen en etiketten

a. Neem van thuis allerlei lege verpakkingen mee van levensmiddelen. Het liefst verpakkingen waar je de ingrediënten op kunt lezen (duidelijke etiketten).

- Sorteert de verpakkingen op materiaalkeuze. Van welk materiaal worden verpakkingen vaak gemaakt?

- Sorteert de verpakkingen op kleur. Welke kleuren zie je vaak? Welke kleuren zie je nooit?

- Materiaal en kleurkeuze van een verpakking zijn heel belangrijk. Beide moeten passen bij de inhoud.

Naam voedingsmiddel	Materiaal verpakking	Kleur verpakking
Italiaanse tomatensaus		
vanille-ijs		
sinaasappelsap		
appelflap		

b. Lees een etiket. Begrijp je alles wat erop staat?

- Schrijf een paar dingen op van het etiket die je niet kent:





- Kijk of je kleurstoffen, smaakstoffen en conserveringsmiddelen kunt vinden op de etiketten. Schrijf een paar voorbeelden op. Wat doen deze middelen? Kijk eens of je op je Internet meer informatie kunt vinden over stoffen die toegevoegd worden (met een mooi woord noem je dit 'additieven').

	Kleurstoffen	Smaakstoffen	Conserveringsmiddelen
voorbeeld:			
voorbeeld:			
voorbeeld:			
Wat doet dit middel?			

- Vroeger zaten er geen conserveermiddelen in het voedsel. Bekijk op www.schooltv.nl/beeldbank het filmpje over conserveren. Typ bij 'zoek een clip' > conserveren.
Noem minstens 4 manieren hoe mensen vroeger hun eten konden bewaren.

- c. In het lokaal zijn verschillende kleine doosjes. Onderzoek hoe de doosjes in elkaar zitten. Haal ze voorzichtig los. Let op hoe de plakranden vastzitten. Verzamel alvast een paar voorbeelden die je misschien kunt gebruiken voor je flappen.
- d. Bekijk de etiketten. In een ingrediëntenlijst zet je altijd de ingrediënten die het meest voorkomen vooraan, de ingrediënten die er het minst in zitten zet je achteraan.
- Hieronder zie je de ingrediënten voor de abrikozen-appelflappen staan met het gewicht erachter.
Zet de ingrediëntenlijst voor de abrikozen-appelflappen in de juiste volgorde.
Je hoeft alleen de namen van de ingrediënten te noteren. Geen hoeveelheden.

Ingrediënten abrikozen-appelflappen:

- 1 eetl. rozijnen (5 gram)
- 1 gedroogde abrikoos (10 gram)
- ½ zoetzure appel (40 gram)
- 2 plakjes bladerdeeg (90 gram)
- ½ theel. bloem (3 gram)
- snufje kaneel (1 gram)
- 1 eetl. suiker (12 gram)
- ei om te besmeren (5 gram)





Brainstormen

Je gaat nu brainstormen over je verpakking. In de brainstorm mag je al je fantasie gebruiken. Je hoeft nog niet na te denken of het idee ook echt kan.

- Schrijf 'verpakking abrikozen-appelflap' in de middelste cirkel van de figuur.
- Schrijf in de andere cirkels zoveel mogelijk woorden die bij je opkomen. Welk materiaal kun je gebruiken? Welke kleuren vind je passend? Welke vorm krijgt de verpakking? Welke informatie komt er op je etiket?

TIP: Schrijf in één cirkel meer dan één ding op, als je ruimtegebrek hebt.





Keuzes maken

Na de brainstorm ga je kijken wat haalbaar is. Je kiest uit alles wat opgeschreven is. Denk daarbij steeds aan de functie van de verpakking: je abrikozen-appelflap moet netjes vervoerd kunnen worden. Ga elke keer na of je keuzes daarbij passen.

- a. Lees goed door wat je hebt opgeschreven. Onderstreep de belangrijkste onderdelen. In ieder geval de onderdelen waar je verder mee wilt.
- b. Welk materiaal lijkt jou het meest geschikt? Je moet het wel zelf kunnen maken!

- c. Welke kleuren wil je jouw verpakking geven?

- d. Overleg met de docent of je de materialen mag gebruiken die jij wilt kiezen.





Activiteit: Abrikozen-appelflappen bakken

Stap 2 Voorbereiden



Ontwerp je verpakking

- a. Je hebt al verschillende doosjes bekeken. Kies nu een doosje dat jij geschikt vindt voor je abrikozen-appelflap.
 - Klopt de maat? Past jouw abrikozen-appelflap er straks in? Zo nee, reken dan uit hoeveel groter jouw verpakking moet worden.
 - Vouw het doosje helemaal open en leg deze op een wit vel papier.
 - Teken de omtrekken na. Zoek uit waar je de lijnen wat langer moet maken om een grotere verpakking te krijgen.
 - Knip de omtrek uit. Test of je verpakking past.

- b. Past het? Vouw het doosje weer open. Jouw mal is klaar. Bewaar deze goed.

Maak een schets van je verpakking. Teken in grove lijnen hoe het doosje wordt en welke kleuren je het gaat geven. Denk ook vast na over het etiket.

Gebruik hiervoor een los vel papier. Bewaar het goed!

- c. Schrijf op wat er op je etiket komt. Let op de volgorde van de ingrediënten (van veel naar weinig)!





Maak je verpakking

- a. Trek je mal over op het materiaal dat je wilt gaan gebruiken.

TIP: Rits de vouwlijnen. Dit is het half insnijden van de vouwlijn zodat je het materiaal beter kan vouwen.

- b. Maak je etiket. Zorg dat de ingrediënten kloppen en dat het leesbaar is.
- c. Test de verpakking. Voldoet je verpakking aan de eisen?

Eisen aan de verpakking

- de verpakking ziet er 'echt' uit;
- de verpakking ziet er netjes uit;
- de verpakkingskleur past bij de abrikozen-appelflap;
- de ingrediëntenlijst is netjes en goed leesbaar.

- Laat je verpakking aan een klasgenoot zien. Voldoet je verpakking aan bovenstaande eisen

- Ga je nog iets verbeteren aan de verpakking? Schrijf op wat je gaat verbeteren.





De materialen en de planning

a. Maak een materiaallijst voor je verpakking.

Nodig	Hoe kom ik er aan?	Wat kost dit?

b. Maak een planning:

Wat moet ik doen?	Wanneer ga ik dit doen?
De ingrediënten verzamelen en afwegen.	
De oven voorverwarmen.	
De vulling maken voor de flappen.	
De abrikozen-appelflappen bakken.	
Een ontwerp voor de verpakking maken.	
De mal maken.	
Verpakking maken.	
Het etiket met de ingrediëntenlijst maken.	
De proefronde houden.	



VRAAG TOESTEMMING AAN JE DOCENT OM VERDER TE GAAN MET STAP 3.





Activiteit: Abrikozen-appelflappen bakken

Stap 3 Uitvoeren



Het bakken voorbereiden

a. Lees de **Werkkaart Abrikozen-appelflappen bakken**.

- Hoe heet moet je abrikozen-appelflappen bakken? Zet een rondje om het goede antwoord.

- 140 graden C = lauw
- 160 graden C = matig warm
- 180 graden C = warm
- 200 graden C = vrij heet
- 220 graden C = heet
- 240 graden C = zeer heet

- Wijs op de oven aan hoe je de oven op **'boven en onderwarmte'** instelt.

b. Verzamel de ingrediënten die je nodig hebt. Zet alles klaar wat je nodig hebt. Pak de materialen. Verzamel de ingrediënten in bakjes. Schrijf de materialen op in de lijst.

Abrikozen-appelflappen bakken

a. Staat alles klaar? En heb je je goed voorbereid? Dan kun je nu echt aan de slag.

Voor dit recept hoef je geen ingrediënten af te wegen. Je kunt gewoon lepels en theelepels gebruiken om ingrediënten af te meten. Het hoeft niet heel erg precies, in andere recepten moet je wel precies zijn.

- Verwarm de oven voor.
- Maak de vulling van de flappen volgens het recept. Proef de vulling. Wat vind je? Is het niet te zuur of te zoet? Is de verhouding appel : abrikoos : suiker goed?





- Verander iets aan de samenstelling als je dat nodig vindt. Maar overleg daarvoor eerst met je docent!

Ik ga dit nog aanpassen aan mijn mengsel:

- Laat het bladerdeeg vast ontdooien.
 - Doe de vulling in de flappen. Smeer het geklutste ei over het bladerdeeg.
 - Zet de flappen in de oven.
- b. Zijn de abrikozen-appelflappen klaar? Doe hem dan in de verpakking die je hebt gemaakt.



Activiteit: Abrikozen-appelflappen bakken

Stap 4 Reflecteren



Proeven en beoordelen

Jullie hebben als het goed is heerlijke flappen gebakken. Proef en geniet ervan!

Beoordeel je abrikozen-appelflap.

Is je abrikozen-appelflap lekker krokant?	
Is je abrikozen-appelflap mooi bruin en niet verbrand?	
Hoe smaakt de vulling?	
Zou je de volgende keer iets aan de ingrediënten willen veranderen?	
Zou je de volgende keer iets aan de ovenstand willen veranderen?	



Hoe ziet de verpakking er uit?

Jullie zetten alle verpakkingen van de hele klas naast elkaar.

- Geef elke verpakking een nummer. Bekijk ze goed.
- Vul onderstaande tabel in.

	Nummer:
Welke verpakkingen kunnen zo in het echt gebruikt worden?	
Op welke verpakkingen is heel duidelijk zichtbaar dat er een abrikozen-appelflap in zit?	
Welke verpakkingen zien er netjes en verzorgd uit?	
Welke verpakkingen hebben een geschikte kleur?	
Bij welke verpakkingen is een mooie letter voor het woord abrikozen-appelflap gebruikt?	
Op welke verpakkingen is de ingrediëntenlijst goed leesbaar?	