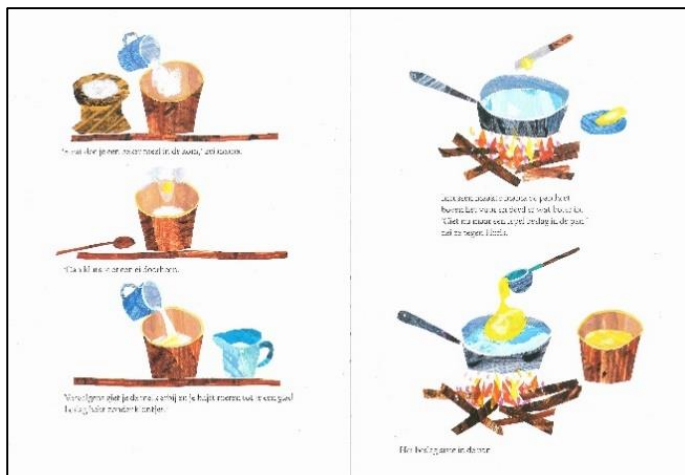


Smaak van de pannenkoek

Op schooltv of YouTube kun je leuke filmpjes vinden over: van graan tot ontbijt of hoe wordt meel gemaakt.



Doe stap voor stap wat er moet gebeuren om het beslag te maken
(hierboven zie je wat plaatjes)

- Meel in de kom
- Ei erdoorheen
- Roeren
- Melk erbij
- Goed roeren
- Vloeibare margarine of olie in de pan

Bak met behulp van je ouders de pannenkoeken. Zie tip voor minder vette pannenkoeken.

- Doe vloeibare margarine of olie in de pan. Laat het warm worden en verdeel het over de pan. Laat vervolgens het vet in het beslag lopen en roer het er doorheen.
- Veeg met een keukenpapier de pan schoon. Je hoeft nu geen vet meer toe te voegen. Je kunt de pannenkoeken zo bakken. Zo

Eet ze nog niet meteen op als ze klaar zijn. Doe eerst het Smaakonderzoek

Smaak van de pannenkoek

Smaakonderzoek pannenkoek

Voordat je je heerlijke zelfgebakken pannenkoek gaat opeten mag je hem nog even onderzoeken:

- Hoe ziet je pannenkoek eruit? Let op de kleur, vorm, structuur, etc.
- Als je de pannenkoek terug zou leggen op de stapel, kun je dan jouw pannenkoek terugvinden in de stapel? Waar let je dan op?
- Vergelijk je pannenkoek met die van je vader/moeder/broer/zus?
- Zijn ze hetzelfde?
- Voel aan je pannenkoek. Is hij glad of bobbelig?
- Ruik aan je pannenkoek. Ruikt hij lekker?
- Scheur een klein stukje af.
- Voel met je tong aan het stukje. Hoe voelt het?
- Wat gebeurt er in je mond? (Water in je mond?)
- Je mag het stukje in je mond doen en kauwen. Nog niet slikken; kauw net zo lang tot het helemaal fijn gemalen is. Proef!

Na dit uitgebreide onderzoek is het nu tijd om hem helemaal op te eten.

Smullen maar!!



