

## Begroting maken

Hoe maak je een begroting? Let op. Deze uitleg bestaat uit meerdere pagina's. Hieronder staat een stappenplan. De volgende pagina's geven een voorbeeld.

- Stap 1: Reken het recept om naar de hoeveelheid personen voor wie je gaat koken.
- Stap 2: Schrijf de benodigde ingrediënten op
- Stap 3: Schrijf op wat je moet kopen.
- Stap 4: Schrijf op hoeveel het kost.
- Stap 5: Reken het totaalbedrag van het gerecht uit.
- Stap 6: Herhaal stap 1t/m 5 voor de andere gerechten
- Stap 7: Tel de totaalbedragen van alle gerechten bij elkaar op.
- Stap 8: Haal het bedrag dat je van school krijgt af van het totaal bedrag. (totaal bedrag - € 10)
- Stap 9: Bereken nu hoeveel het hele menu per persoon gaat kosten. Er wordt gekookt voor 4 personen dus je deelt het bedrag door 4. (totaal bedrag - € 10 : 4)
- Stap 10: Geef aan de PR-medewerker het bedrag door zodat deze op de uitnodiging geschreven kan worden.
- Stap 11: Zorg ervoor dat je het bedrag van de gasten ophaalt. Belangrijk hierbij is dat je het geld hebt, voordat er boodschappen gedaan worden. Anders heb je straks een probleem bij de kassa.

## Voorbeeld begroting:

- Recept omrekenen naar aantal personen voor wie je moet koken. Dus in dit geval voor 4 personen. Zie hiervoor de rode aanpassingen.

### Basisrecept pizzadeeg

Voor 2 pizza's

#### Ingrediënten:

- 150 ml handwarm (ca 37 graden) water = **300 ml water**
- ½ zakje instant gist = **1 zakje instant gist.**
- 1 theelepel suiker = **2 theelepels suiker**
- 250 gram gewone bloem = **500 gram gewone bloem**
- ½ theelepel zout = **1 theelepel zout**
- 2 eetlepels olijfolie = **4 eetlepels olijfolie**

#### Werkwijze

1. Meet het water af in een maatbeker. Zorg voor niet te koud of niet te heet water!
2. Doe de gist samen met suiker in het water. Roer goed door en laat het 1 minuut staan.
3. Meng de bloem en het zout in een beslagkom door elkaar. Maak een kuiltje in het midden, voeg de olijfolie toe en driekwart van het water met gist bij de bloem. Kneed alles samen. Voeg steeds meer water toe als het deeg te droog is.
4. Kneed tot een soepel samenhangend en elastisch deeg.
5. Leg een licht vochtige theedoek over de kom en laat het deeg minimaal 30 minuten rusten op een warme plek.

### Basisrecept tomatensaus

Voor 2 pizza's

#### Ingrediënten

- ½ ui = **1 ui**
- 1 teentje knoflook = **2 teentjes knoflook**
- 2 eetlepels olijfolie = **4 eetlepels olijfolie**
- 1 blik tomaten = **2 blikken tomaten**
- 1 theelepel oregano (of Italiaanse kruiden) = **2 theelepels oregano**
- zout en peper

#### Werkwijze

1. Pel en snipper de ui en de knoflook
2. Doe de olijfolie in een steelpan en fruit de ui en knoflook op een laag vuur glazig
3. Voeg de tomaten met het sap en de oregano/ Italiaanse kruiden, peper en zout toe
4. Breng alles aan de kook en laat de saus hierna ca 5 minuten zachtjes koken.

#### Pizza bakken:

- Zet oven aan op 200 graden (boven en onder warmte)
- Vet de pizzavorm in met wat olie.
- Strooi een klein beetje bloem over je werkplek.
- Verdeel het deeg in twee gelijke stukken
- Rol het deeg uit tot een ronde lap en doe deze lap in de pizzavorm
- Druk de randjes netjes aan.
- Verdeel de helft van de saus, mooi gelijkmatig, over de pizza
- De pizza beleggen met **topping** naar keuze: **geraspte kaas, champignons, paprika, ham of salami** : Ik kies voor **2 plakken salami p.p., geraspte kaas, champignons en 2 plakken ham p.p.**  
**Dus: 8 plakken salami, 1 zakje geraspte kaas, 1 bakje champignons, 8 plakken ham.**
- Afbakken in de oven: ca 10-15 minuten.

Wat heb ik nodig?	Wat moet ik kopen?	Wat gaat het kosten?
300 ml handwarm water	Van school	0,00 €
1 zakje instantgist	1 zakje instant gist van school	0,20€
2 theelepels suiker	2 theelepels suiker van school	0,10€
500 gram bloem	1 kilo bloem	0,38€
1 theelepel zout	1 theelepel zout van school	0,05€
8 eetlepels olijfolie	8 eetlepels olijfolie van school	0,80€
1 ui	2 uien	0,81€
2 teentjes knoflook	2 teentjes knoflook van school	0,20€
2 blikken tomaten	2 blikken tomaten	0,90€
2 theelepels oregano	2 theelepels oregano van school	0,10€
1 zakje geraspte kaas	1 zakje geraspte kaas	1,65€
8 plakjes salami	1 pakje salami	0,99€
8 plakjes ham	1 pakje ham	1,16€
1 bakje champignons	1 bakje champignons	0,89€

**Totaal boodschappen: €8,23**

- Voor het hoofdgerecht ben ik dus € 8,23 kwijt.
- Stel je voor dat mijn voorgerecht € 5 kostte en mijn nagerecht € 6,33
- Dan kost mijn totale menu:  $€5 + €8,23 + €6,33 = €19,56$
- Van school krijg ik €10 dus het menu kost:  $€19,56 - €10 = €9,56$
- Per persoon kost het totale menu dus:  $€9,56 : 4 = €2,39$
- De gasten moeten dan €2,39 (€2,40) voor een 3-gangen menu betalen.
- Dit geld ga je ophalen bij de gasten.