

4 – Pannenkoeken eten

Ingrediënten (8 pannenkoeken)

- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 1/2 liter melk
- 30 g fijne suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 4 eieren
- scheut maïsolie
- boter



Bereiden pannenkoekendeeg

Zeef het bakmeel in een kom en voeg de suiker toe, maak een kuiltje in het midden en voeg hier de eieren aan toe. Voeg 1/3 deel van de melk toe en begin het deeg te kloppen met de garde of de handmixer, voeg de rest van de melk toe en een snuifje zout. Je mag een scheut maïsolie (of zonnebloemolie) toevoegen, dan heb je minder boter of olie nodig tijdens het bakken. Het geheel goed mixen tot een mooi deeg.

15. Jullie vier willen in ieder geval een dag pannenkoeken eten. Met het recept hierboven kan je 8 pannenkoeken maken.

a. Waarom staat er bij de boter geen hoeveelheid?

.....

b. Jullie denken dat je ieder 5 pannenkoeken lust. Hoeveel pannenkoeken moet je in totaal maken? Hoeveel zelfrijzende bloem heb je dan nodig?

.....

.....

UITLEG

Om de hoeveelheden om te rekenen kun je een verhoudingstabel gebruiken

Zelfrijzende bloem (g)	200		
Aantal pannenkoeken	8		

- 16.** Reken van alle ingrediënten uit hoeveel je nodig hebt om de pannenkoeken voor jullie allemaal te bakken.

Zelfrijzend bakmeel

.....

Melk

.....

Suiker

.....

Vanillesuiker

.....

Eieren

.....

UITLEG

Met de antwoorden van vraag 16 kun je nu een boodschappenlijst maken. Maar..... let op, je koopt de ingrediënten niet los. Ze zitten al in pakken of dozen. Je moet dan weten hoeveel daar in zit.

				
Zelfrijzend bakmeel 500 gram €0,46	Melk 0,5 lt €0,46 1 lt €0,78 1,5 lt €1,14	Suiker 1 kg €0,85	Vanille- Suiker 10 x 8 g €0,73	Eieren 6 stuks €0,97 10 stuks €1,52

17. Maak een boodschappenlijstje (zie vraag 16) en reken uit wat het totaal kost.

a. 1 pakje boter €0,67

.....

.....

.....

.....

.....

b. Bedenk zelf welke andere dingen je nog dingen nodig hebt voor bij de pannenkoeken, bijvoorbeeld spek, stroop etc. Maak een lijstje en zoek uit wat dit gaat kosten.

.....

.....

.....