|  |
| --- |
| **Half om half koekjes (twee kleuren koekjes)** Tijd: koekjes 65 minuten |
| Verpak opdr 35 minuten |

**Inleiding:**

Je werkt op de afdeling product ontwikkeling van Bakkerij “Koek en Zo” in Castricum.

Er wordt iets nieuws bedacht: een gemak product.

Dat is een verpakking waar je zelf nog iets bij moet doen, maar de niet bederfelijke hoofdingrediënten zitten al in het pak.

Het patroon van het half om half koekje ga je ontwerpen. En daarna de koekjes maken. *Kijk voor inspiratie bij Google afbeelding: 2 kleuren koekjes (ieder groepje maakt een ánder patroon)*

De koekjes moeten (productie eisen) Teken hier het patroon

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * niet groter zijn dan 3 cm
* 2 kleuren hebben
* in productie worden gemaakt (dus niet 1 voor 1)
* allemaal hetzelfde patroon hebben
* allemaal even groot zijn
* allemaal even dik zijn
 |  |  |

Vervolgens ga je een verpakking voor dit gemak product uitwerken: met de verplichte informatie en een korte gebruiksaanwijzing.
Het gemak product moet lang houdbaar zijn (12 maanden).

**Werkwijze:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:** * 110 gram bloem
* 55 gram witte basterdsuiker
* 80 gram margarine
* mespuntje zout

*Apart houden:** 6 gram cacao
* 10 gram bruine basterdsuiker
 | **Materialen:*** Beslagkom
* Deegroller
* Oven rek
* Bakmat
* Pannenkoekmes
* Ovenwanten
 |

**Uitvoering:**

1. 🞎 Haal de oven leeg en verwarm hem voor op op 170 °C
2. 🞎 Doe de bloem, **witte** basterdsuiker, margarine en zout in de
 beslagkom.
3. 🞎 Kneedt dit mengsel tot een homogene (= gelijkmatige) massa.
4. 🞎 Verdeel het deeg in twee gelijke stukken.
5. 🞎 Eén helft van het deeg maak je bruin met de cacao en bruine suiker.
6. 🞎 Wanneer het deeg erg slap is geworden, moet het even opstijven in de
 koelkast.
7. 🞎 Leg op het rek een bakmat.
8. 🞎 Maak koekjes die voldoen aan de boven genoemde ‘productie-eisen.
9. 🞎 Leg de koekjes *in verband* op de bakmat.
10. 🞎 Schuif het rek in het midden van de oven.
11. 🞎 Bak de koekjes in **ongeveer** 15 minuten gaar en bruin.
12. 🞎 Laat de koekjes éerst op het rek goed afkoelen.

|  |
| --- |
|  **Beoordeling productie eisen**  |

1. Beoordeel de gemaakte koekjes

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ja** | **nee** |
| De koekjes zijn in productie gemaakt? (niet 1 voor 1!) |  |  |
| De koekjes hebben allemaal hetzelfde patroon? |  |  |
| Jij bent de enige (keuken) met dit koekjes patroon? |  |  |
| De koekjes zijn allemaal even groot? |  |  |
| De koekjes zijn allemaal even dik? |  |  |
| De koekjes zijn gaar? |  |  |
| De koekjes allemaal dezelfde kleur? |  |  |

1. Zouden deze koekjes verkocht kunnen worden? Waarom wel/ niet

…………………………………………………………………………………...

|  |
| --- |
| **Opdracht verpakking gemak product** |

Je gaat nu de verpakking voor een gemak product afmaken.

Nodig:  **-** 4 plastic bakjes
 - knipvel omverpakking
 - (schaar, lijm)

a. Welke 4 ingrediënten ga je gebruiken voor het gemak product ” Half om
 half koekjes”?

……………………………………… ……………………………………………

……………………………………… ……………………………………………
b. Laat je antwoord goedkeuren door de docent.

c. Zet de **verplichte informatie** en gebruiksaanwijzing op de omverpakking.

 De voedingswaarde tabel staat op de onderkant. Maak deze af.
 Ga hiervoor naar <https://www.voedingswaardetabel.nl/>
 Gebruik de zoekterm: *zandkoekje*

1. Je hebt nu een plastic verpakking met omverpakking gebruikt. Dat is niet goed voor het milieu. Hoe zou je hem wél duurzaam kunnen verpakken?

……………………………………………………………………………………..

|  |
| --- |
|  **Reflectie**  |

Je krijgt een punt als je het onderdeel zonder hulp gedaan hebt.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Controlepunt** | **Punten** | **Gerealiseerd?** |
| **Ja** | **Nee** |
| **Kwaliteit** |  |  |  |
| Handdoek op vaste plaats opgehangen en juist gebruikt | 1 |  |  |
| Bestekbord en afvalbakje direct klaar gezet en gebruikt | 1 |  |  |
| Afwas in juiste volgorde: afval, voorspoelen etc. | 1 |  |  |
| **Materialen en middelen inzetten** |  |  |  |
| Weegschaal juist gebruikt | 1 |  |  |
| Alles uit de oven gehaald bij het voorverwarmen | 1 |  |  |
| Veilig gewerkt met ovenwanten | 1 |  |  |
| **Instructies en procedures uitvoeren** |  |  |  |
| Zelfstandig gewerkt, zonder vragen te stellen | 1 |  |  |
| De omverpakking is gemaakt met de juiste informatie | 1 |  |  |
| **Beoordeling voldoende?** |  |  |  |
| **Paraaf docent** |  |