|  |
| --- |
| Vragen bij DVD : Bakken en braden |

1. Waar zitten de vitamines en mineralen van de groenten?

………………………………………………………………………………………….

1. Hoe kunnen we bij die voedingsstoffen komen?

………………………………………………………………………………………….

1. Hoe doe je dat zelf?

………………………………………………………………………………………….

1. En hoe kunnen we dat “slopen” een handje helpen?

………………………………………………………………………………………….

1. Hoe zie je onder de microscoop het verschil tussen rauwe en gekookte groente?

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. Waarom moet je groente niet te lang koken?

………………………………………………………………………………………….

**Liedje restaurant (duurt lang)**

1. Waarom hoef je vis en vlees eigenlijk niet te bakken of koken voor de spijsvertering?

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. Waarom bakken we vis en vlees juist wel?

………………………………………………………………………………………….

1. Waarom moet je tartaar en hamburger doorbakken tot het niet meer rood ziet?

………………………………………………………………………………………….

1. Waarom verkleurt het vlees?

………………………………………………………………………………………….

**Sketch (bacteriën op biefstuk)**

1. Wat is een andere reden om eten te verhitten (bakken of braden)?  
     
   ………………………………………………………………………………………….
2. Wat gebeurt er als je suiker smelt?  
     
   ………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. Waarom krijgt patat zijn bijzondere smaak?  
     
   ………………………………………………………………………………………….  
     
   ………………………………………………………………………………………….

**Sketch (Koken met Pim )**

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent! |