

WerkPortfolio

Stap voor stap bakken voor speciale gelegenheden

Feest!

brood, koek en gebak



Feest!

Carnavalscakejes	01		02
Oranje soezen	03		04
Vakantieschnitt	05		06
Appelbollen	07		08
Appelflappen	09		10
Baklava	11		12
Kerststollen	13		14
Paashaantjes	15		16
Vogelnestjes	17		18
Kerstkransjes	19		20
Pepernoten	21		22
Valentijnshartjes	23		24

Paashaantjes

Ingrediënten:

- Broodmix 300 gram
- Lauw water 190 ml
- Strooibloem 1 theelepel

Afwerking:

- Krenten 4 stuks
- Ei, losgeklopt 1



Paashaantjes maak je voor Palmpasen.

Palmpasen wordt op de zondag voor Pasen gevierd. Het haantje wordt dan boven op een palmpaasstok geplaatst.

Pasen heeft geen vaste datum. Het valt steeds op een andere zon- en maandag in de lente.

Keukenmateriaal:

- Bakpapier
- Bakplaat
- Bekken
- Kookwekker
- Krabber
- Kwast
- Liniaal
- Maatbeker, 2 stuks
- Ovenwanten
- Plastic folie
- Schaar
- Theelepel
- Vork

Aandachtspunt:

- Deeg rijst beter in een warme omgeving.



1

Stort de broodmix op je werkbank. Maak een cirkel. Zorg dat de rand overal even dik is. Giet het water rustig in de cirkel.



2

Draai vanuit het midden rondjes met je vingertoppen. Zorg dat het water niet wegloopt. Maak met de krabber de cirkel kleiner.



3

Meng alles door elkaar.



4

Vorm van het deeg een bal. Doe wat strooibloem op de werkbank. Kneed het deeg 10 minuten.



5

Als het deeg goed geknead is kun je er een vliesje in trekken.

Ga verder met de volgende kaart.

Paashaantjes



6

Kneed het deeg bij elkaar. Doe wat strooibloem op de werkbank. Leg het deeg hierop. Dek af met plastic folie. Laat 5 minuten rijzen.



7

Doe het strooibloem op de werkbank. Verdeel het deeg met de krabber in vier gelijke stukken. Druk het deeg plat. Vouw de buitenkanten naar binnen.



8

Zet het deeg met de gladde kant naar boven op de werkbank. Draai het deeg losjes in je hand tot een bol.



9

Dek de bollen af met plastic folie. Laat de bollen 5 minuten rijzen. Rol de bollen uit tot pillen van 25 cm.



10

Leg bakpapier op de bakplaat. Vorm het deeg zoals op de foto. Dit heten haantjes.



11

Druk de haantjes plat.

- Zet de gasoven op stand 5-6.
- Zet de heteluchtoven op 200 °C.
- Zet de elektrische oven op 220 °C.



12

Knip bij elk haantje het deeg aan de onderkant drie keer in.



13

Druk bij elk haantje een krent in zijn kop. Knip een snavel. Bestrijk de haantjes met ei. Laat ze 30 minuten rijzen.



14

Doe de bakplaat in de oven. Zet de kookwekker op 12 minuten.



15

Doe de ovenwanten aan. Haal de bakplaat uit de oven. Laat deze afkoelen. De paashaantjes zijn nu klaar.

“Nu kan iedere leerling feestelijk gebak maken”

Feest! is een set receptkaarten met heerlijke koek-, brood- en gebaksrecepturen speciaal voor de feestdagen. Uw leerlingen leren stap voor stap én met plezier werken met: beslag, zanddeeg, kleinbrood, filo- en bladerdeeg.

U kunt 'WerkPortfolio Feest!' prima als op zichzelf staande lesstof gebruiken. Maar u kunt het ook als aanvullend thematisch leermiddel gebruiken bij de andere consumptieve methoden van WerkPortfolio:

- WerkPortfolio PRO Horeca
- WerkPortfolio Home zelfstandig koken
- WerkPortfolio PRO Bakkerij

Met 'WerkPortfolio Feest!' brengt u de gezellige sfeer van de feestdagen naar uw lessen.

De voordelen:

- Compleet uitgewerkt lesprogramma.
- Uw leerlingen werken zelfstandig door stap-voor-stap instructie met duidelijk kleurenfoto's en korte teksten.
- Geschreven in het voor dyslectici goed leesbare lettertype 'Verdana'.
- De foto's zijn zoveel mogelijk genomen vanuit het gezichtspunt van de leerling. Links blijft zo links en rechts blijft rechts.
- Certificaten en toetsen ... u downloadt ze eenvoudig door in te loggen op www.WerkPortfolio.nl.

WerkPortfolio is een unieke methode waarover docenten én leerlingen op veel verschillende schooltypes enthousiast zijn: "*Mijn leerlingen van het VSO werken fantastisch met jullie materiaal.*" En: "*Goed werkbaar voor het praktijkonderwijs.*" U vindt meer reacties op www.WerkPortfolio.nl - geef ook uw reactie!



Mike Ton is cum laude afgestudeerd als docent consumptieve technieken én docent brood en banketbakken aan de 'Hogeschool van Amsterdam'. Ook is hij in het bezit van de diploma's allround brood- en banketbakken niveau 3. Mike is meer dan tien jaar werkzaam geweest bij een ambachtelijke brood- en banketbakkerij. Momenteel is Mike als docent verbonden aan het 'Van der Meij College' in Alkmaar.



Neil Commandeur is cum laude afgestudeerd als docent consumptieve technieken én docent brood- en banketbakken aan de 'Hogeschool van Amsterdam'. Ook is hij in het bezit van het vakdiploma allround brood- en banketbakker niveau 3. Neil is meer dan tien jaar in het bedrijfsleven werkzaam geweest bij een ambachtelijke brood- en banketbakkerij. Momenteel geeft Neil o.a. met veel succes de opleiding 'horeca-assistent' bij 'Praktijkcollege Het Plein' in Amsterdam.

Overtuig uzelf dat uw leerlingen met WerkPortfolio nóg zelfstandiger werken.



Vrijblijvend kennismaken met WerkPortfolio

Spreekt dit voorbeeld u aan? Klik dan op de link hieronder voor een vrijblijvende kennismaking. Kijk de materialen in, test ze, laat ze aan collega's en leerlingen zien. Besluit pas dan of u ze behoudt en vervolgens betaalt, of dat u ze terugstuurt.

[Klik hier om deze methode te beoordelen](#)

"Geweldig! Hier hebben we lang op gewacht; een uitstekende werkbare methode voor onze leerlingen in het praktijkonderwijs. Leerlingen zijn enthousiast en je ziet ze groeien. Ze krijgen meer vertrouwen in zichzelf omdat ze door de duidelijkheid minder vaak iets hoeven te vragen, en kunnen zelfstandig werken."

Ketty v. Heemstede Obelt, OSG 't Genseler, Hengelo

"Ik en mijn leerlingen zijn er erg blij mee. De kooklessen zijn leuker en beter geworden. Het bevordert zelfstandig werken in de keuken."

Henny Doorn-de Poel, ZML school De Wingerd, Groningen

"Goede methode en goed bruikbaar voor leerlingen/docenten. Minder werkdruk."

Nino Wijs, ROC Zeeland, Middelburg

"Mijn oordeel is zeer positief. Ik werk echter met ZMOK lln. die wel wat kunnen. Bepaalde aspecten v/d portfolio kan ik zeer zeker gebruiken. Het is zeer gebruiksvriendelijk speciaal voor de wat sociaal zwakkere lln."

Clyde Henny, Altra college, VSO ZMO K, Amsterdam

"De werkportfolio werkkaarten vind ik heel goed en zeker duidelijk voor de leerlingen."

Ransley Francisco, VMBO Johan de Witt Scholengroep, Den Haag

"Erg methodisch, alles in kleine stapjes, telkens wordt één zaak benaderd / tijd om in te oefenen en om in je geheugen op te slaan. Positieve instelling."

Hilde Schoerman, J.E.S v.z.w., Vorming van werklozen, België

"Wij zijn al in het bezit van de opdracht kaarten Home-tech 1 en praktijkkaarten pro tech 1. En ben er heel erg blij mee, prima om mee te werken, en het ziet er allemaal perfect uit [TOPPIE]"

Hendrik Loman, Vakleerkracht, Het Dok

"Allereerst wil even opmerken dat ik en mijn leerlingen met veel plezier de methode gebruiken. Inmiddels gaat onze hele school er mee werken. Wij zijn een VSO ZMLK school en het gaat super."

Nathalie Lemmen, VSO Maarlandschool, Brielle

"Fantastisch. Het werkt in de praktijk. Leerlingen kunnen meer zelf."

Arie van Rijssel, Kon. Emmaschool

"Uitstekende gebruiksmogelijkheden. Prima te gebruiken door leerlingen van een Pro school. Heldere taal, duidelijke foto's, hanteerbaar formaat, stevig uitgevoerd qua papier, ring erg handig. Duidelijk voor de leerling en docent. Prettige methode om een leerling voor te bereiden op een vervolgopleiding."

Leonie Nieuwenhuis, Praktijkschool De Vliegenhartschool, Utrecht

"Zeer bruikbaar, duidelijk! Erg tevreden. Bevordert de zelfstandigheid van onze leerlingen."

Marianne Kamphuis, TCC PRO Oldenzaal

"Zeer toepasbaar, ook voor de ZMLK-leerlingen, erg overzichtelijk en compleet. Goed, mooi handzaam boekje, professioneel. Lesmethode goed werkbaar."

Anja Schilder, It Twaluk, Leeuwarden

"Een goed doordachte simpele manier om leerlingen zelfstandig te laten werken."

Rob Groote Schaarsberg, CSO De Boog

"Zie heel veel mogelijkheden om gestructureerd basisvaardigheden te leren. Positief. Goed gestructureerd, voor kinderen ook helder en opbouwend. De uitstraling van professionaliteit en idealisme vormen een sterk product."

J. Noordveld, Gomarus College Groningen

"Ik vind het een prettige en goede lesmethode alleen te visueel voor onze leerlingen. Voor de slechtziende leerlingen is het lastig de plaatjes te zien, vooral slecht contrast enz. maar dan lees ik de tekst voor en gaat het prima."

Charlotte de Haan, VSO Praktijkschool met blinden + slechtziende leerlingen Bartimeus onderwijs

"Goed, we gebruiken het intensief, plaatjes en stap voor stap werkt voor PRO leerl. het beste."

M.J. Verbiest, PRO Da Vinci college