

Gebruiksaanwijzing leerdagboek



Exempel

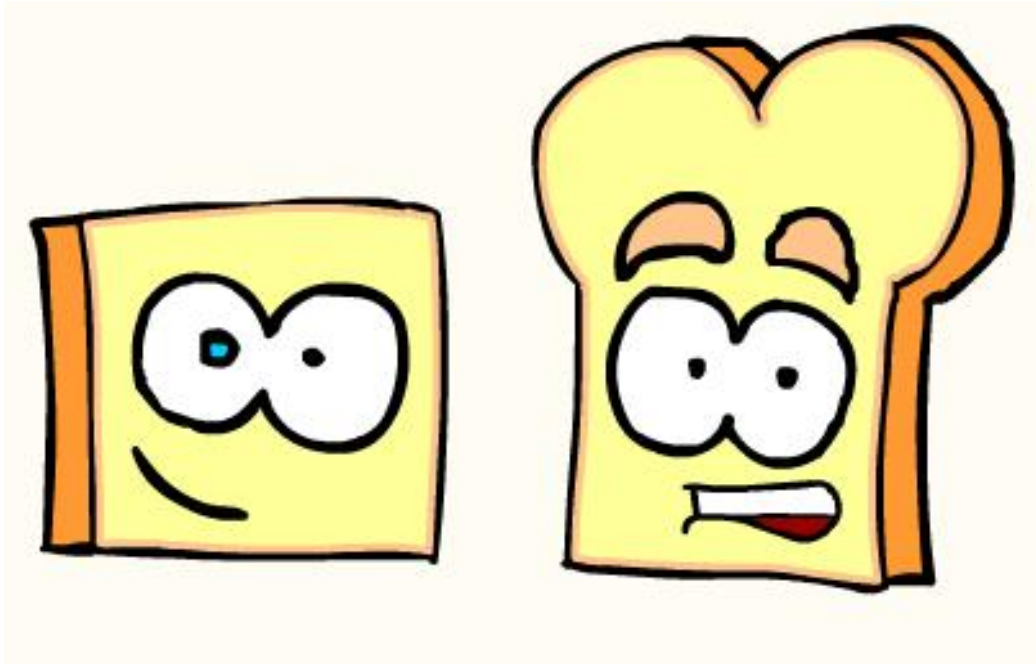
Groots met brood

Afdrukken

- pagina 2 - 15
- dubbelzijdig
- formaat A4
- naar behoefte kunnen lege A4-pagina's worden tussengevoegd

Aanwijzingen

- Schrijf- en tekenruimte in leerdagboek loopt synchroon met aanwijzingen in het draaiboek.
- In de zakelijke tekst wordt een samenvatting gegeven van de belangrijkste onderdelen van het exempel. Deze tekst kan worden gebruikt als leerwerk.
- Bij Het onderdeel 'Mijn leerverhaal' wordt door de leerlingen nauwkeurig beschreven wat ze tijdens het exempel geleerd en gedaan hebben. Ondersteun leerlingen bij het schrijven van dit leerverhaal.



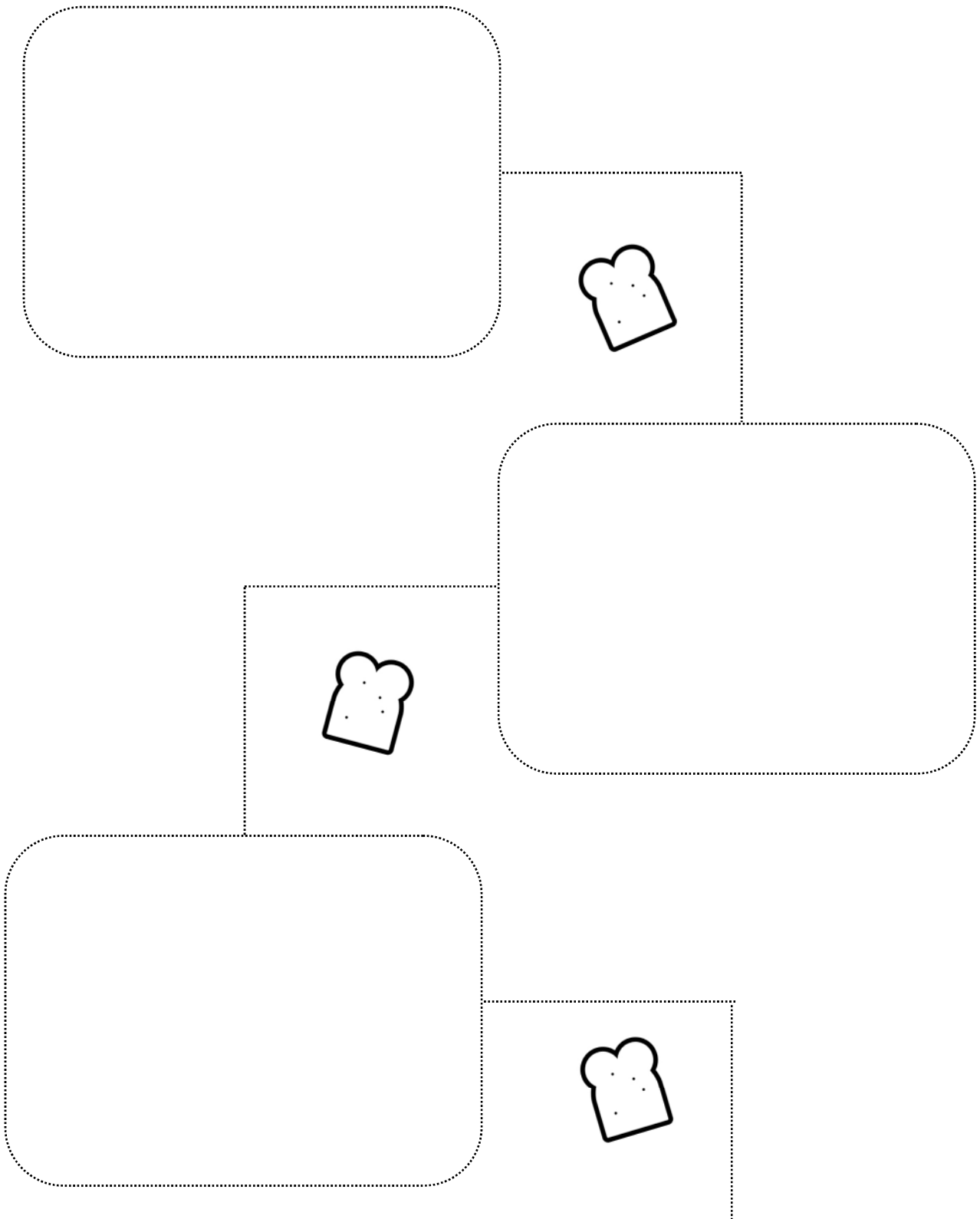
Groots met brood

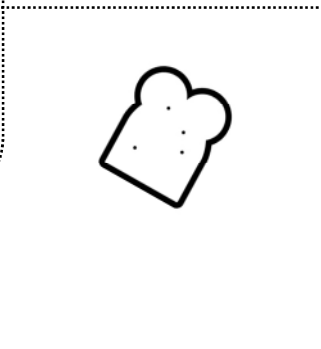
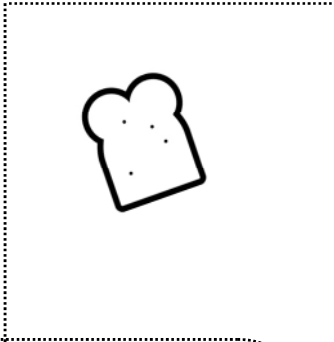
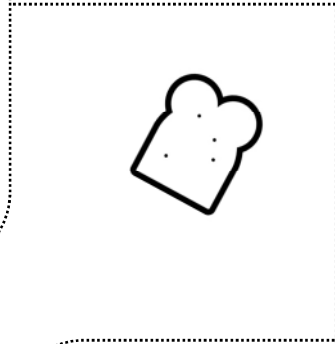
Leerdagboek van

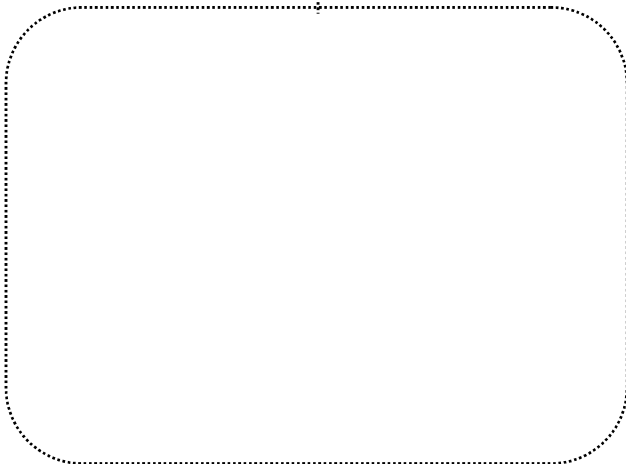
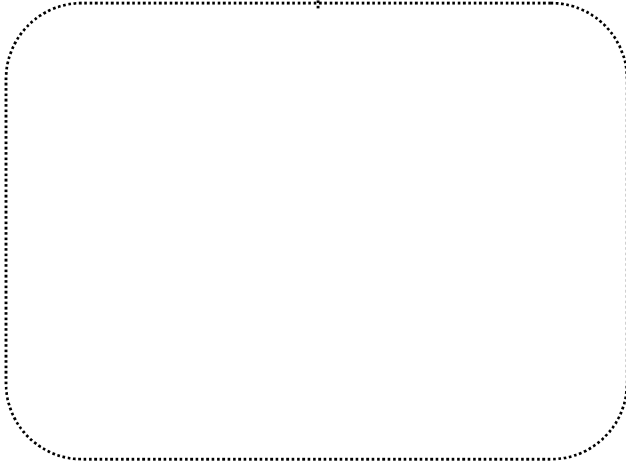
Van korrel tot koren

Hoe komt het brood in de winkel?

Plak de plaatjes in de goede volgorde op.




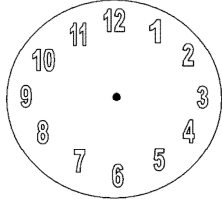


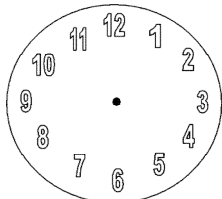


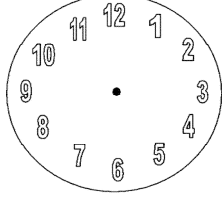


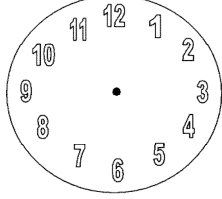


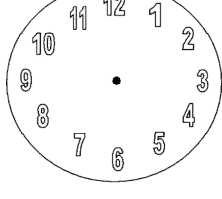
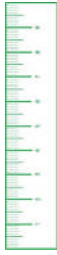




Het groeien van het tarweplantje

Hier kun je de groei netjes bijhouden.



Plantje	Dag en datum	Tijd	Hoogte in mm/cm
			
			
			
			
			

Weetjes over brood



Brood

Brood heb je nodig om in leven te blijven. Het is een onderdeel van je *voeding*. Brood wordt gemaakt van water, tarwemeel, zout en gist. Brood is heel gezond voor je lichaam. Je kunt het niet missen!

Malen van meel

Graan- en tarwekorrels worden fijngemalen tot meel. Dit gebeurde vroeger door korenmolens. Grote en zware molenstenen schuurden over elkaar en maakten meel van de korrels. Nu gebeurt het malen met machines.



Bakken van brood

De bakker kneed eerst het deeg. Hij gebruikt voor het deeg het water, de tarwemeel, het zout en de gist. Als het deeg klaar is doet hij het in een *bakblik*, legt hij het op een *bakplaat* of legt hij het op de *bodem van de oven*.

Het brood wordt gebakken in een *oven*. De oven is heel heet. Het bakken van een groot brood duurt ongeveer een uur. Kleine broodjes worden in ongeveer een kwartier gebakken.

Broodsoorten

Brood is er in veel verschillende soorten, vormen en maten. De belangrijkste soorten zijn:

- Wittebrood
- Bruinbrood
- Volkorenbrood
- Roggebrood
- Meergranenbrood
- Buitenlands brood
- Kleinbrood (of: bolletjes)



Fotoverslag

Hier ben ik aan het malen, kneden, bakken en smullen!



Mijn leerverhaal

(Nauwkeurig verslag van wat ik gedaan en geleerd heb)

Vervolg van mijn leerverhaal