



Marsepeinsnoepjes

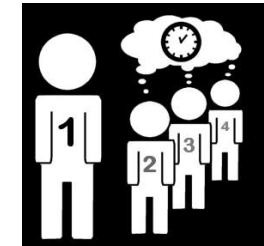
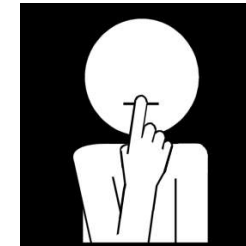
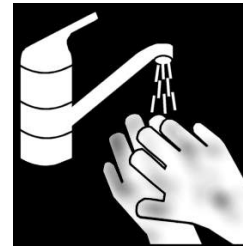


Marsepeinsnoepjes



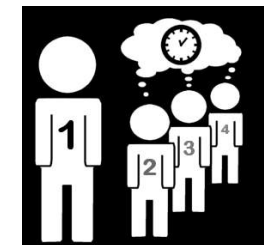
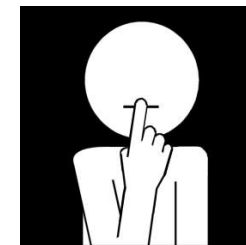
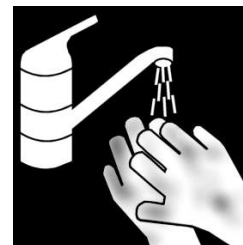
Afspraken

- Was je handen.
- Roep niet.
- Kijk goed na wie wat moet doen.



Afspraken

- Was je handen.
- Roep niet.
- Kijk goed na wie wat moet doen.



Benodigdheden en materiaal

- 250 gram bloedsuiker
- 250 gram amandelpoeder
- 1 ei
- 1 citroen

- 4 kleine potten
- 1 grote mengkom
- 2 plankjes
- Schilmes
- Snijmes
- Weegschaal
- Plastic folie of plastic zakje
- Handdoek
- Zeep



Legende



Juf/meester
voert uit



leerling 2
voert uit



Leerling 1
voert uit

Benodigdheden en materiaal

- 250 gram bloedsuiker
- 250 gram amandelpoeder
- 1 ei
- 1 citroen

- 4 kleine potten
- 1 grote mengkom
- 2 plankjes
- Schilmes
- Snijmes
- Weegschaal
- Plastic folie of plastic zakje
- Handdoek
- Zeep



Legende



Juf/meester
voert uit



leerling 2
voert uit



Leerling 1
voert uit



Aan de slag !

1



1.

Weeg 250 gram amandelpoeder af.

2



«Ik doe mijn werk.»



Aan de slag !

1



1.

Weeg 250 gram amandelpoeder af.

2



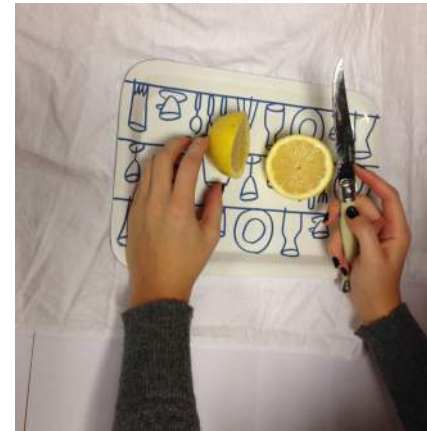
«Ik doe mijn werk.»



2.

Weeg 250 gram bloedsuiker af.

3



3.

Neem een plankje en een mes en halveer de citroen.

4



2.

Weeg 250 gram bloedsuiker af.

3



3.

Neem een plankje en een mes en halveer de citroen.

4



4.

Knijp 1 helft van de citroen uit en doe dit in een potje.

5



5.

Meng de bloedsuiker met de amandelpoeder in 1 grote kom.

6



4.

Knijp 1 helft van de citroen uit en doe dit in een potje.

5



5.

Meng de bloedsuiker met de amandelpoeder in 1 grote kom.

6



6.

Meng de 2 ingrediënten door elkaar met de handen.

7



7.

Neem 2 potjes en een mes. Breek het ei.

8



6.

Meng de 2 ingrediënten door elkaar met de handen.

7



7.

Neem 2 potjes en een mes. Breek het ei.

8



8.

Scheid nu de eierdooier van het eiwit.
Doe dit elk in een afzonderlijke kom.

9



9.

Maak een kuiltje in het bloemmengsel.

10



8.

Scheid nu de eierdooier van het eiwit.
Doe dit elk in een afzonderlijke kom.

9



9.

Maak een kuiltje in het bloemmengsel.

10



10.

Doe het eiwit en het citroensap in het kuiltje.

11



11.

Meng nu alles door elkaar.
Kneed het mengsel goed.

12



10.

Doe het eiwit en het citroensap in het kuiltje.

11



11.

Meng nu alles door elkaar.
Kneed het mengsel goed.

12



12.

Leg het mengsel op een plankje.
Kneed tot een stevige massa.

13



13.

Leg het deeg op de plasticfolie.

14



12.

Leg het mengsel op een plankje.
Kneed tot een stevige massa.

13



13.

Leg het deeg op de plasticfolie.

14



14.

Maak de plastic folie dicht.
Kneed tot een rolletje.



1 dag

15



15.

Snij de rol marsepein in stukken.

16



14.

Maak de plastic folie dicht.
Kneed tot een rolletje.



1 dag

15



15.

Snij de rol marsepein in stukken.

16



16.

Leg de stukken op een plankje.

17



17.

Rol tot bolletjes.

18



16.

Leg de stukken op een plankje.

17



17.

Rol tot bolletjes.

18



18.

Neem een tweede plankje.
Leg de bolletjes op het plankje.

19



19.

Serveer de marsepeinsnoepjes.

20



18.

Neem een tweede plankje.
Leg de bolletjes op het plankje.

19



19.

Serveer de marsepeinsnoepjes.

20



20.

Verzamel je afval.
Gooi het in de juiste vuilbak.

21



21.

Was af.

22



20.

Verzamel je afval.
Gooi het in de juiste vuilbak.

21



21.

Was af.

22

Stel je marsepeinsnoepjes voor aan de klas.

SMAKELIJK !



De marsepeinsnoepjes



«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»

Stel je marsepeinsnoepjes voor aan de klas.

SMAKELIJK !



De marsepeinsnoepjes



«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»