



Was samen alles netjes af.



Zet al het materiaal terug
op de juiste plaats.

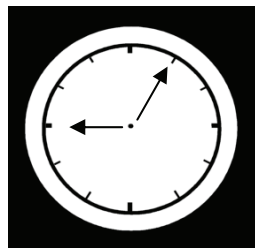
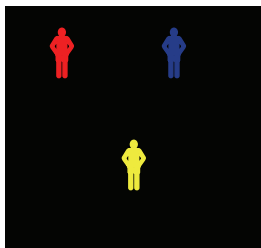
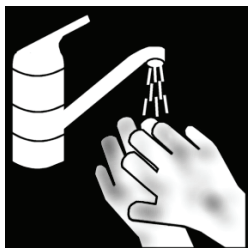
Schuimen zonder zeep



Afspraken



1. Was je handen.
2. Lees aandachtig de opdrachten.
3. Meet de juiste hoeveelheden af.
4. Verdeel het werk. (gekleurde mannetjes)
5. Hou de tijd in het oog.



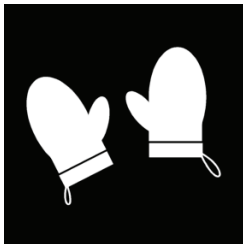
**Het is nu aan jullie om te proeven!
Smakelijk!**





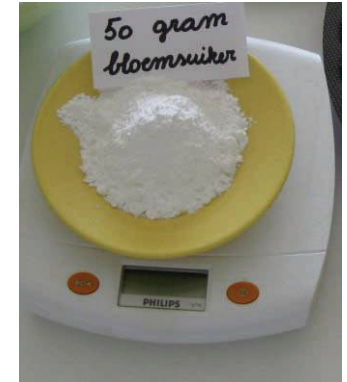
Gebruik de ovenwanten.
Neem de schuimpjes uit de oven.
Laat ze nog eens 15 minuten afkoelen.

9



Benodigdheden

- 1 ei
- 50 gram bloedsuiker



Materiaal

- taartvorm
- eierklopper
- weegschaal
- glas
- bordje
- mengkom
- 2 theelepels
- oven
- ovenwanten





Breek het ei op de rand van het bord.

1



Plaats samen met de leerkracht de schuimpjes
45 minuten in de oven op 110°C.

7



Zet het bekertje over de dooier.
Giet het eiwit in de mengkom.

2



Open de oven en laat de schuimpjes
15 minuten afkoelen in de oven.

8



Neem een theelepel schuim.
Schuif het schuim met een andere lepel op de
bakplaat.

5



Klop het eiwit tot een dik schuim.

3



Plaats de schuimpjes ver genoeg van elkaar
en haal er de leerkracht bij.

6



Doe lepel per lepel de bloedsuiker erbij.
Na elke lepel goed mengen!

4