Zomer DOE BOEK

Het leukste (& lekkerste!)

MEER DAN 20 PAGINA'S
kleuren, puzzelen, quizzen, invullen, lachen, bakken en meer!

Cadeautje
VAN JE AMBACHTELIJKE BAKKER!

EERSTE HULP BIJ VERVELING:

HET ZOMER DOEBOEK

Yes, wat leuk dat je met dit Zomerdoeboek aan de slag gaat. Pak een groot glas limonade, scoor iets lekkers bij ons in de bakkerij, zoek je potloden op, ga lekker in het zonnetje zitten en… je bent helemaal klaar voor dit Zomerdoeboek!

Van hi-hi-hilarische moppen en lekkere recepten tot moeilijke hersenkrakers en mooie kleurplaten, je vindt het allemaal in dit Zomerdoeboek. En je leert er ook nog wat van, want het staat vol interessante feitjes en weetjes over de bakkerij.

De zomer is natuurlijk niet compleet zonder iets lekkers van de ambachtelijke (banket)bakker. Daarom zit er ook een winactie in om van te smullen. Blader maar gauw verder, dan kom je 'm vanzelf tegen.

Veel lees-, kleur-, puzzel- en schrijfplezier!

Zomerse groetjes,
je ambachtelijke (banket)bakker

COLOFON

Het Zomerdoeboek is een uitgave van je ambachtelijke (banket)bakker in samenwerking met de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. De Stichting Ambachtelijke Bakkerij ondersteunt de ambachtelijke (banket)bakkerij via promotie, het delen van kennis en informatie tussen vakgenoten onderling en met de consument. Het platform is er voor alle ambachtelijke (banket)bakkers, die hieraan vrijwillig meebetalen.

STICHTING AMBACHTELIJKE BAKKERIJ

Gerbrandyweg 8
2805 BZ Gouda (secretariaat)
Tel. 088 - 666 9 333
Fax 0182 - 69 30 69
info@ambachtelijkebakkerij.nu
www.ambachtelijkebakkerij.nu
www.instagram.com/uwambachtelijkebakker
www.facebook.com/uwambachtelijkebakker

Redactiecommissie
Helma Elemans
Jules Peeters
Linda van 't Land
Martijn Verkerk
Sandra Pluim

Teksten en eindredactie
VRHL Content en Creatie, Alphen aan den Rijn

Fotografie (met dank aan)
Brood.net
Rutgerbakt.nl

Grafische vormgeving en druk
VRHL Content en Creatie, Alphen aan den Rijn

© 2020
Stichting Ambachtelijke Bakkerij

ISSN: 2352 - 3557

Overname van informatie en artikelen is, zowel in print als digitaal, uitsluitend toegestaan voor deelnemende bedrijven aan de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. Niets uit deze uitgave mag naar eigen inzicht gewijzigd worden.

waar of niet waar?

Test jouw kennis van de bakkerij

Hoeveel weet jij van brood, ijs, koekjes en alle andere lekkere producten die jouw ambachtelijke bakker maakt? Beantwoord de stellingen op deze bladzijdes met 'waar' of 'niet waar', draai je boek om en check of jij het goed hebt!

Donkerbruin brood is gezonder dan lichtbruin brood

NIET WAAR: brood wordt vooral gemaakt van granen, zoals tarwe, rogge, haver, spelt, gerst of maïs. Maar soms voegen bakkers hier moutmeel of gekarameliseerde suiker aan toe. Hierdoor krijgt brood niet alleen een lekkere smaak, maar ook een donkere kleur. De kleur van brood zegt dus niets over hoe gezond het is. Om daarachter te komen, moet je de ingrediënten checken of het aan je bakker vragen natuurlijk!

Speculaasjes mogen niet bij andere koekjes in de trommel

WAAR: speculaasjes en gemberkoekjes zijn de enige koekjes die hun smaak en geur kunnen overdragen op andere koekjes. Dat is zonder! Bewaar speculaas dus altijd in een aparte koektrommel.

EEN EIERKOEK BESTAAT VOORNAMELIJK UIT EIEREN

NIET WAAR: de bakker gebruikt iets meer dan de helft bloem, ruim een derde suiker en maar een kleine tien procent eieren in zijn recept voor eierkoeken. Verder gebruikt hij nog melk, water, een beetje zout, citroenrasp en ammonium om deze luchtige, ronde koeken te maken.

Pssst!

Heb jij altijd al willen zien hoe je bakker speculaas maakt? Hij maaktē er speciaal voor jou een video van. Bekijk 'm op YouTube:

WAAR: een freakshake is een kruising tussen een milkshake en een over-de-top-toetje met alles erop en eraan: slagroom, sausjes en andere zoetigheden, zoals stukken brownie, donuts, vers fruit, koekjes, nootjes en chocolade. Mmm, allemaal ingrediënten die je bakker in huis heeft!

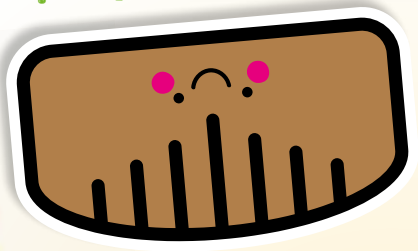
EEN FREAKSHAKE IS EEN OVER-DE-TOP-TOETJE

WAAR: hoe puurder de chocola, hoe meer cacao erin zit. Cacao is een superfood en zit vol gezonde stofjes die goed zijn voor je huid, hersenen en bloedvaten. Hierdoor lopen eters van pure chocolade minder risico op een hartinfarct, een beroerte of diabetes.

Af en toe een stukje pure chocola eten is goed voor je

WAAR: omgerekend zijn dat ongeveer vier bammetjes per persoon per dag. Hoeveel boterhammen eet jij op een dag?

We eten in Nederland ongeveer 51 kilo brood per persoon per jaar

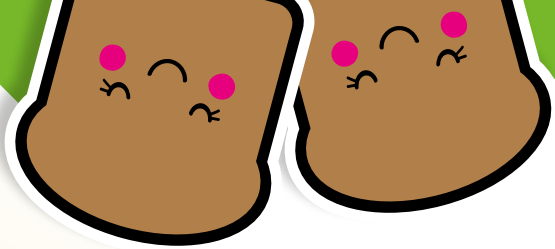


WAAR: een krent was ooit een blauwe druif, een rozijn een witte druif. Door druiven in de zon te drogen te leggen, ontstaan er krenten en rozijnen. Wat het verschil tussen deze twee zuidvruchten is? Een krent is kleiner, droger, donkerder en iets zuurder dan een rozijn.

Rozijnen en krenten worden gemaakt van druiven

NIET WAAR: in de Verenigde Staten wordt het allermeeste ijs gegeten. Een gemiddelde Amerikaan eet zo'n 24 liter ijs per persoon per jaar. In Nederland eten we gemiddeld 8 liter per jaar. Wist je dat kinderen in Scandinavië bijna elke dag ijs eten? Ze zien het daar als zuivelproduct, vergelijkbaar met een bakje yoghurt!

IN NEDERLAND ETEN WE HET MEESTE IJS TER WERELD



WAAR: het bekende hoorntje van koek werd ontdekt tijdens een wereldtentoonstelling in 1904. Een van de ijsverkopers raakte door zijn voorraad bakjes heen. Omdat er vlak bij zijn kraam een wafelverkoper stond, gebruikte hij wafels als noodoplossing. Het bleek zo'n goede combinatie dat ijs nu meer dan 100 jaar later nog steeds uit opgerolde wafels (hoorntjes) wordt gegeten.

Het ijshoorntje is per toeval ontstaan

NIET WAAR: de korst van een boterham is even gezond als de binnenkant. De binnen- en buitenkant van brood wordt namelijk uit één en hetzelfde deeg gemaakt. De korst heeft wel een sterkere smaak, waar veel kinderen aan moeten wennen. Toch is belangrijk om je korstjes op te eten. Waarom? Omdat het superzonde is om brood weg te gooien!

Korstjes zijn gezonder dan de binnenkant van brood

NIET WAAR: vroeger maakten bakkers kromme croissants. Dat er later ook rechte croissants werden gemaakt, kwam door onderlinge competitie tussen bakkers en patissiers. Bakkers gebruikten margarine voor hun croissants, terwijl patissiers ze met roomboter bakten. Om het verschil aan te geven, gaven patissiers de croissants een rechte vorm. Tot op de dag van vandaag zie je zowel rechte als kromme croissants in de winkels liggen, inmiddels beiden met roomboter of margarine gemaakt.

DEELS WAAR: gewoon brood kun je inderdaad het beste in een plastic zak bewaren. Hierdoor blijft brood het langst zacht. Maar let op: brood met een krokante korst, zoals desembrood, kun je beter in een papieren zak bewaren. Zo blijft de korst lekker knapperig.

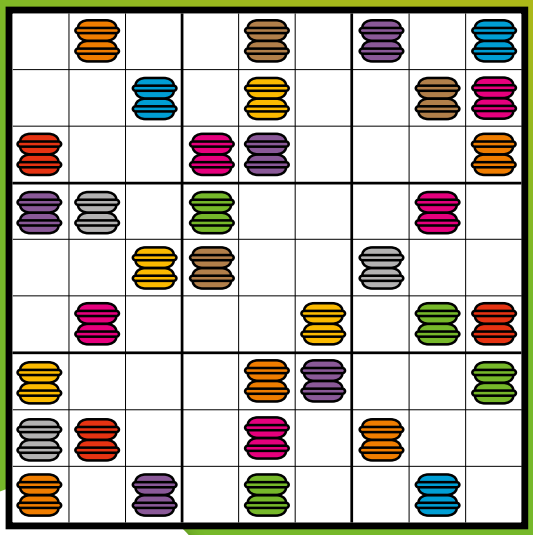
Brood kun je het beste in een plastic zak bewaren

Croissantjes horen krom te zijn

Hersen KRAKERS

Zoete sudoku

Ben jij goed in sudoku's? Probeer dan deze macaron-sudoku maar eens op te lossen!



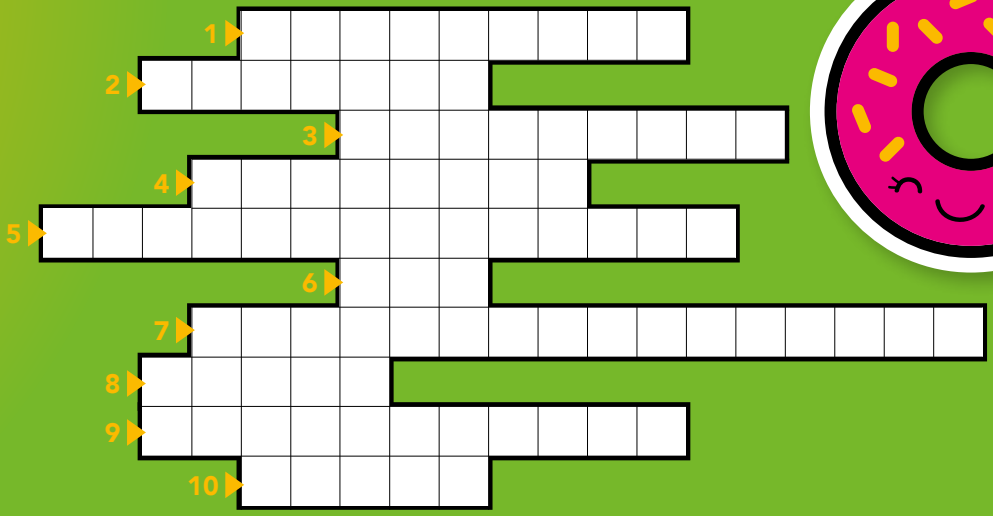
Zoek de verschillen

Ontdek jij de 8 verschillen?

RAAD HET TUSSENWOORD

Vul de vijf woorden in die in de vakjes horen te staan!

TIJGER		TROMMEL
WORTEL		VORM
ONTBIJT		HAPPEN
CHEESE		BESLAG
ZUUR		BROOD



VUL IN!

Als je de vragen goed beantwoordt, lees je in de verticale vakjes wat je in de zomer heel goed met de producten van je bakker kunt doen.

1. In deze driehoekige lekkernij zit megaveel appel.
2. Je hoort iedere dag te beginnen met een goed…
3. Dit beroemde bruine ontbijtbroodje heeft een Franse naam.
4. Deze Indische cake bestaat uit allemaal bruine en gele laagjes.
5. Het Brabantse … wordt veel met carnaval gegeten.
6. Om af te koelen kun je 's zomers ook de lekkerste bolletjes … bij de bakker kopen.
7. In dit warme broodje zit gekruid gehakt.
8. Een ander woord voor taart is…
9. In dit taartje zit een oranje groente verwerkt.
10. Deze zoete, ronde lekkernij heeft een gat in het midden.

Bekijk de oplossingen op www.uwambachtelijkebakker.nl/zomerdoeboek

LEKKER LACHEN!

Er komt een blinde man bij de bakker die 30 maanzaadbroodjes bestelt. "U krijgt vast visite", zegt de bakker. "Nee", antwoordt de man. "Ik ga 3 weken op vakantie en hier staan altijd van die leuke verhaaltjes op."

Waarom liggen bakkers zo vaak in het ziekenhuis?

Ze worden steeds aangevallen door tijgerbroodjes.

Er komt een man bij de bakker. Hij zegt: "Eén brood alstublieft". De bakker vraagt: "Bruin of wit?". Waarop de man antwoordt: "Dat maakt niet uit, het is voor iemand die blind is."

WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN EEN BAKKER EN EEN VLOERKLEED?

De bakker moet vroeg op en een vloerkleed kan lekker blijven liggen.

Dit taartje met fruit wordt heel erg gepest.

Een bana-na-na-na-nenvlaai.

Sheila bestelt één wit stokbrood, waarop de bakker zegt: "Gaat het zo mee?" Sheila kijkt hem verbaasd aan en zegt: "Nee, liever nu meteen."

Tom werkt sinds kort bij een banketbakker, maar al snel ontdekt de bakker dat Tom veel van de gebakjes uit de winkel snoept. Als de bakker hem daar op aanspreekt, antwoordt Tom: "Maar dat hadden we toch ook afgesproken.... twee maanden proeftijd?!"

Wat is rood en heel erg blij?

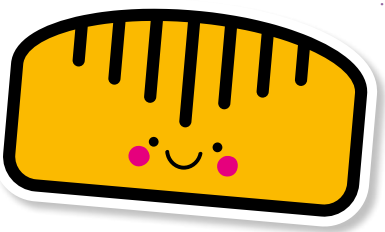
Een aardblij!

Waarom bevriest een ei nooit?

Omdat er een dooier in zit.

Vera gaat samen met haar moeder naar de bakker. De bakker geeft Vera een kaasstengel. "En wat zeg je dan?" vraagt Vera's moeder, waarop Vera antwoordt: "Ik lust er nog wel één!"

Hoeveel stukken kun je van een heel brood snijden?



Één, want daarna is het geen heel brood meer.

Wat zegt een donut als iets hem niet boeit?

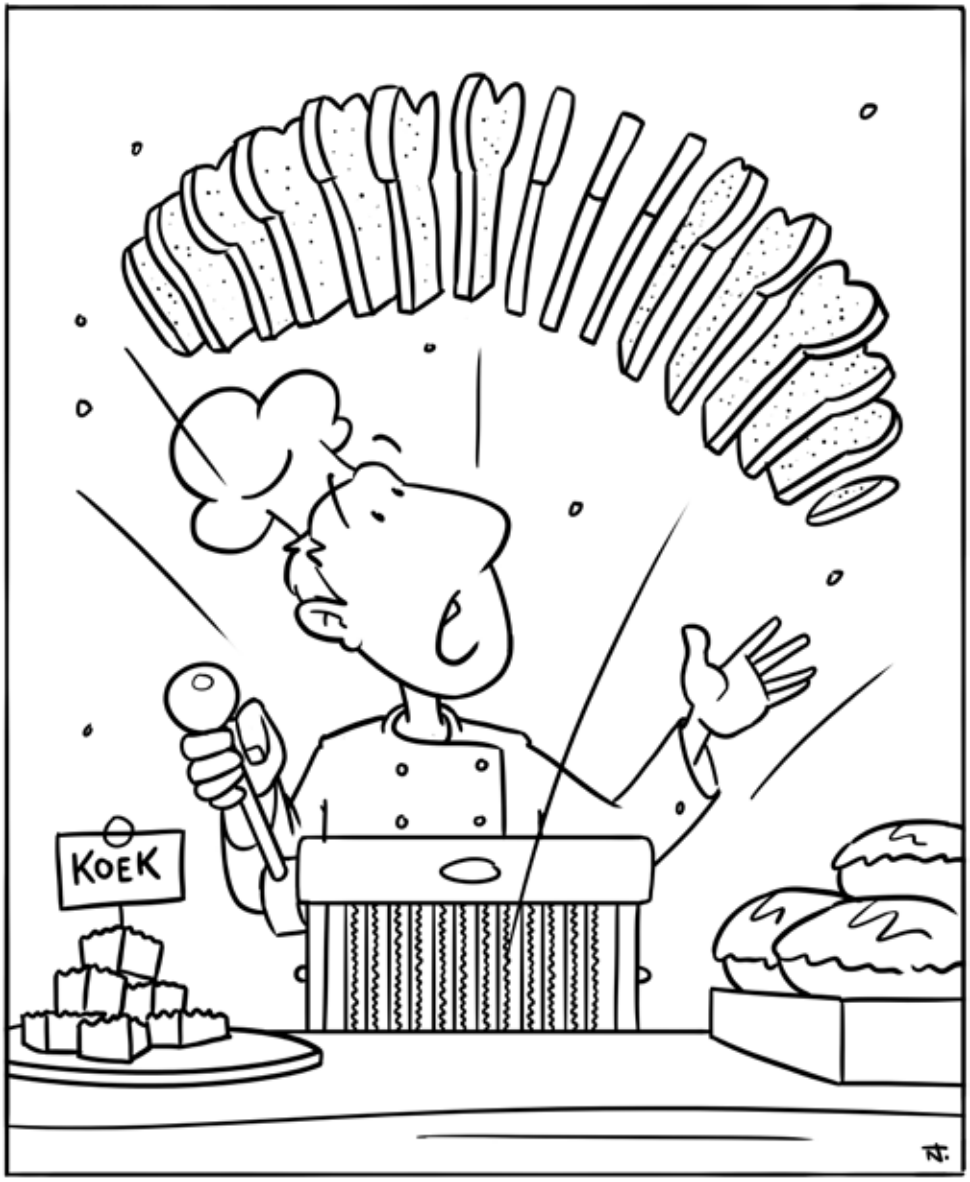
I donut care!

Waar heeft een kers op de taart last van als hij op de grond valt?

Een kersenschudding

Een aardappel komt buiten adem bij zijn vriend aan en zegt hijgend: "Help mijn moeder zit in de puree!"

KLEURFEESTJE!



De hele dag door broodjes en croissantjes bakken, taarten versieren en ijsjes maken… wie wil dat nu niet? Ben jij handig in de keuken of laat jij het werk liever over aan je bakker? Doe de quiz en je weet 't!

Wat voor keukenprins(es) ben jij?

1. Op jouw verjaardagsfeestje verzorg jij…

▲ …het stokbrood, de toastjes en alle belegjes.

● …de slingers en ballonnen.

■ …de taart.

2. Jouw favoriete weekendlunch is…

▲ …een megagrote sandwich met alles erop en eraan.

■ …een high tea met muffins, brownies, toffees en meer mierzoete baksels.

● …een boterham met pindakaas en hagelslag, mmm!

3. De leukste opdracht bij Heel Holland Bakt vind jij altijd…

■ …het spektakelstuk.

▲ …de signatuuropdracht.

● …geen idee, want dat kijk jij nooit.

4. Na een dag buitenspelen heb je trek gekregen. Jij…

● …trekt een zak chips open.

▲ …maakt een overheerlijke tosti.

■ …vraagt aan je ouders of je een ijsje bij de ijscoman mag halen.

5. Je moeder vraagt of je wilt helpen met het eten. Wat doe je?

■ Jippie! Het toetje wordt sowieso cake met slagroom en allerlei zoete toppings.

▲ Geen probleem, je pakt een groot blik soep uit de voorraadkast en serveert het met broodjes.

● Je wilt best helpen met de boodschappen, maar koken mag je moeder echt zelf doen!

Meeste ▲? Broodbakker
Je mag jou wakker maken voor een verse boterham. Je bent dol op brood, maar croissantjes, kaasstengels en saucijzenbroodjes zijn ook welkom. En je vindt het leuk om mensen blij te maken. Jij zou later weleens een supergoede broodbakker kunnen worden!

Meeste ■? Banketbakker
Koekjes, brownie, taart… het kan jou niet zoet genoeg! En het liefst maak je al die lekkernijen gewoon zelf. Je weet precies hoe je een recept moet volgen en kunt al dat lekkers ook nog eens megamooi versieren. Wie weet word jij later wel een banketbakker!

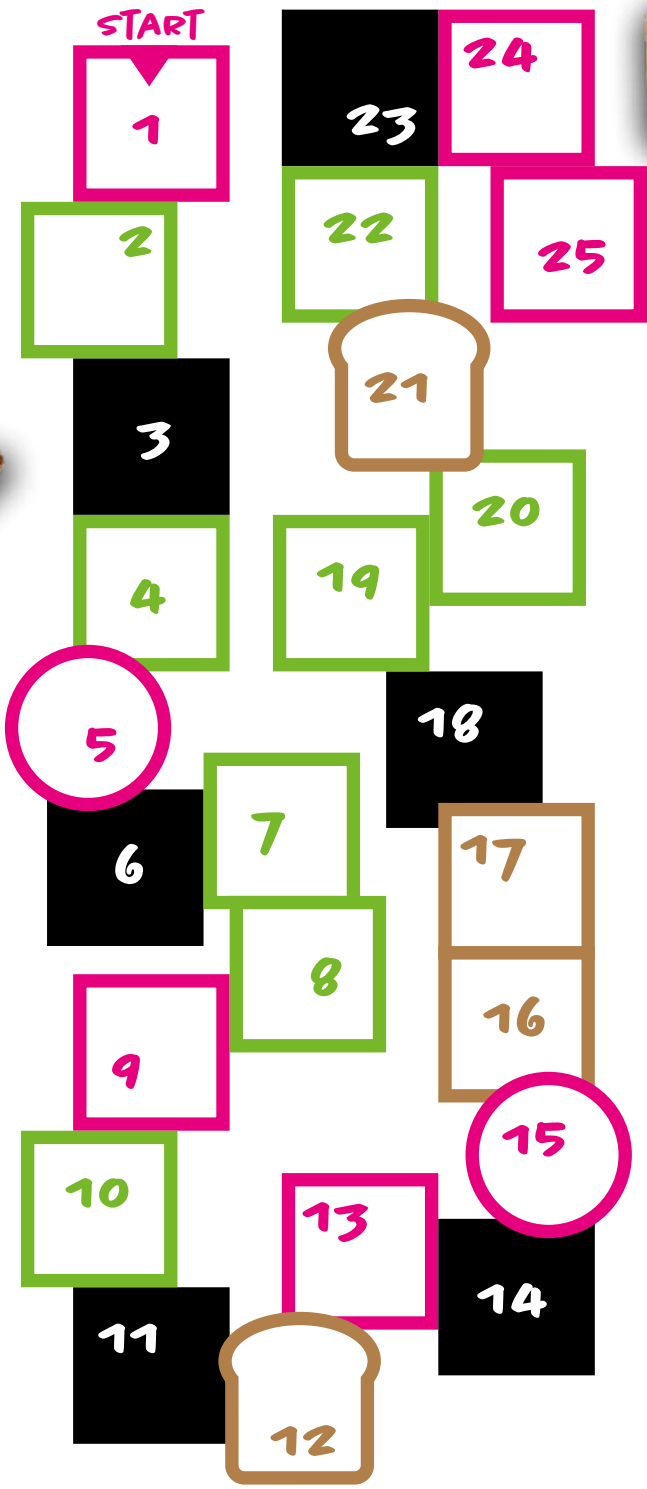
Meeste ●? Langs de bakker
De keuken is niet echt jouw favoriete plek in huis. Je weet nog net hoe de oven aangaat, maar daar houdt het ook wel op. Je bent trouwens wél dol op lekker eten! Gelukkig staat de ambachtelijke bakker elke dag voor je klaar met het lekkerste brood en gebak.

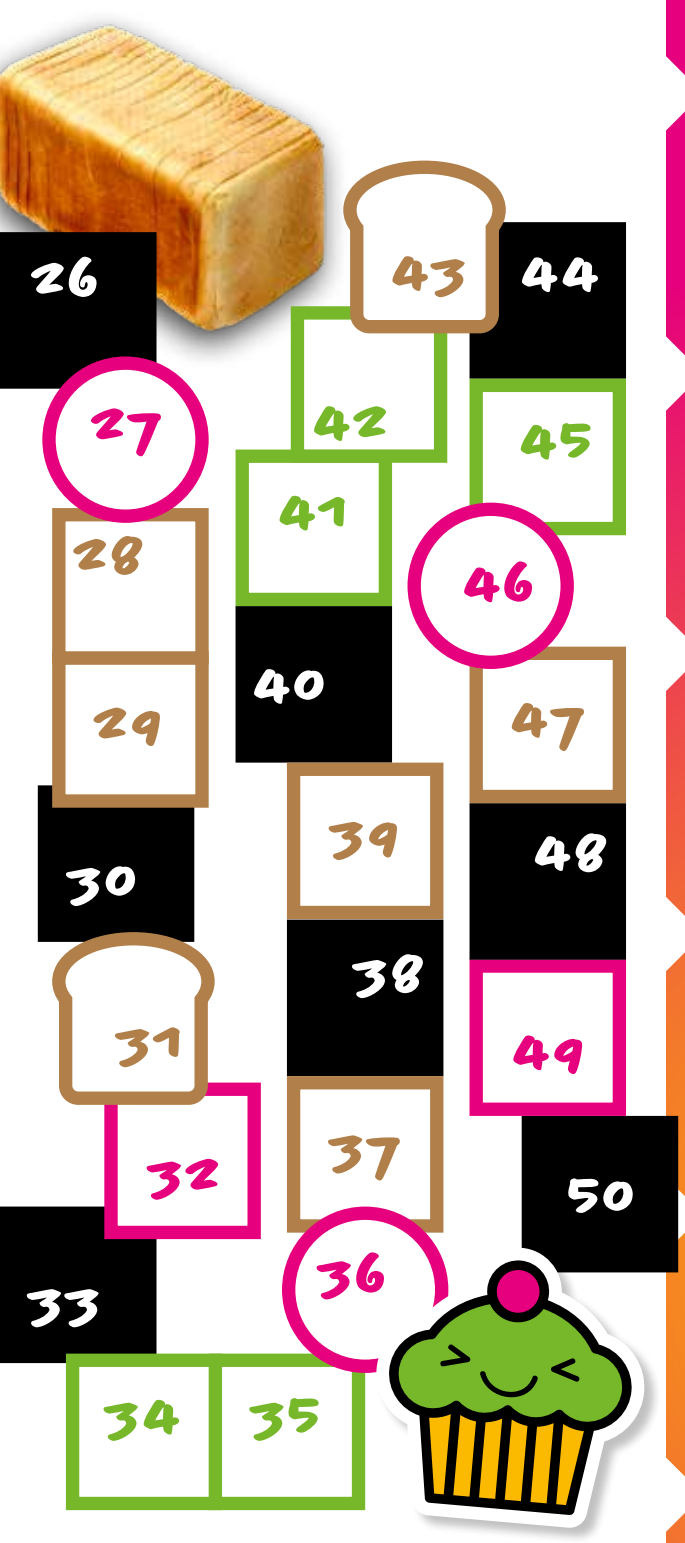
BORD SPEL

De bakker heeft jou en je vriend(in) gevraagd om hem een dagje te helpen in de bakkerij. Dat willen jullie wel! Gooi de dobbelsteen en ga het aantal vakjes vooruit. Onderweg kom je allerlei obstakels tegen. Draai de zandloper om, voer de opdrachten binnen de tijd uit en probeer als eerst bij vakje 50 aan te komen. Gelukt? Dan ben jij de beste bakker!

Wat heb je nodig?

- *Minimaal 2 spelers*
- *Een dobbelsteen*
- *Een zandloper*
- *Pionnen*
- *Pen en papier*





3. Gooi nog een keer!

6. Teken op je allermooist een product uit de bakkerij (bijv. taart, stokbrood, koekje). Als je tegenspeler(s) raadt wat het is, mag je 1 vakje vooruit. Anders blijf je staan.

11. Je bent superdruk bezig met het kneden van brooddeeg. Kneed lekker verder en sla een beurt over.

14. Oh nee! De croissantjes zijn bijna aangebrand. Sprint snel 2 vakjes vooruit om ze te redden.

18. Noem 3 verschillende broodsoorten. Gelukt? Ga 1 vakje vooruit! Niet gelukt? Ga 1 vakje terug.

23. Speel 'boter, kaas en eieren' met een zelfgekozen tegenspeler. Jij begint en als jij wint, mag je 1 vakje vooruit. Anders blijf je staan.

26. Jij helpt de bakker met het maken van een krentenbrood, maar je bent de krenten vergeten. Oeps! Sla 1 beurt over.

30. Teken op je allermooist een product uit de bakkerij (bijv. croissant, boterham of cupcake). Als je tegenspeler(s) raadt wat het is, mag je 1 vakje vooruit. Anders blijf je staan.

33. Raad van je tegenspeler(s) wat zijn/haar favoriete ijssmaak is. Goed geraden? Ga 1 vakje per goed geraden antwoord vooruit.

38. Speel 'steen, papier, schaar' met een zelfgekozen tegenspeler. Als jij wint, mag je 1 vakje vooruit. Anders blijf je staan.

40. Gooi nog een keer!

44. Schrijf een bakkerijproduct op (bijv. donut, kaasbroodje of bonbon) en omschrijf dit aan je tegenspeler(s). Als het geraden wordt, mag je 1 vakje vooruit. Anders blijf je staan.

48. Je bent er bijna, maar wacht: de kers moet nog op de taart! Sla een beurt over.

50. Finish! Hoera, jij hebt gewonnen!

Grenzeloos lekker
BAKKERIJPRODUCTEN UIT HET BUITENLAND

Wat bagels, kaiserbroodjes en croissantjes zijn, hoeven we jou waarschijnlijk niet te vertellen. Maar wist je dat deze lekkernijen oorspronkelijk niet in Nederland zijn ontstaan? Wij zetten de bekendste bakkerijproducten uit Europa voor je op een rij. Kun jij mooi over opscheppen als je ooit nog eens in Oostenrijk, Turkije of Italië bent!

TURKS BROOD

Dit platte, ronde brood herken je aan zijn grote gaten en (soms) sesamzaadjes bovenop. Omdat Turks brood bij hoge temperaturen wordt gebakken, heeft het een dunne korst. Het is lekker luchtig, maar kan wel snel uitdrogen. Het beste is dus om Turks brood op de dag dat je het koopt op te eten. Mmm, geen probleem!

Oberländer

De oberländer is niet overal in Nederland bekend. Dit Duitse broodsoort wordt namelijk vooral veel gegeten in provincies die tegen de Duitse grens aanliggen. Er is veel rogge in dit brood verwerkt en de karnemelk zorgt voor een lichtzure smaak. Benieuwd? Vraag je ambachtelijke bakker naar een stukje Oberländer!

Croissant

De meeste mensen denken dat croissantjes uit Frankrijk komen, maar oorspronkelijk is dit broodje van gistbladerdeeg in Oostenrijk ontstaan. Na het winnen van een oorlog met Turkije in 1683 besloten Oostenrijkse bakkers een luxebroodje te bakken in de vorm van het halve maantje op de Turkse vlag. Pas 300 jaar later werden de eerste croissants in Frankrijk gemaakt.

MMM!

CIABATTA

Dit luchtige brood met knapperige korst komt uit Noord-Italië. Vroeger maakten bakkers ciabatta van restjes deeg, die ze vermengden met water en bloem. Daar maakten ze lange repen van die op de vloer van de oven werden gebakken. Omdat de broodjes er een beetje uitzagen als sloffen, kregen ze naam 'ciabatta'. Ciabatta betekent namelijk 'slofje'. Grappig!

Kaiserbroodje

Dit is een klein, hard gebakken bolletje witbrood dat eruitziet als een vijfdelige ster. Vroeger vouwden bakkers deze broodjes zelf tot een ster, tegenwoordig wordt de ster er met een stempel ingedrukt. Het kaiserbroodje is vernoemd naar keizer Frans Jozef I van Oostenrijk.

Focaccia

Dit grote, platte brood werd voor het eerst gemaakt in het Italiaanse Genua. Focaccia dankt zijn naam aan het Latijnse woord 'focus', wat 'haard' betekent. Vroeger werd dit brood namelijk op een hete steen gebakken, boven de kooltjes van een vuur dat nog nagloeide. Focaccia wordt meestal gekruid met zeezout en Italiaanse kruiden en besprenkeld met olijfolie.

BAGEL

Dit broodje herken je meteen aan het gat in het midden van het broodje. Hij lijkt behoorlijk op een donut, maar het verschil is dat de bagel echt een broodje is en de donut gefrituurd gebak. De bagel lijkt een typisch Amerikaans product, maar komt eigenlijk uit Polen. Er wordt gedacht dat de eerste Poolse bakker die dit broodje bakte joods was en dat de bagel pas in Amerika bekend werd toen Joodse bakkers uit Polen naar Amerika verhuisden.

RECEPTEN

Wist je dat je met producten van de ambachtelijke bakker zelf ook de lekkerste gerechten kunt maken? **Duik de keuken in en ga aan de slag!**

Broodlolly's

DIT HEB JE NODIG:

- 1 wit casinobrood
- 250 gr mascarpone
- 250 gr aardbeien of frambozen
- 8 eetlepels aardbeien- of frambozenjam
- 1 bakje discospikkels

ZO MAAK JE ZE:

Snijd de korstjes van het casinobrood. Besmeer alle boterhammen met mascarpone. Snijd de kroontjes en kontjes van de aardbeien af. Leg de aardbeien of frambozen aan één smalle kant van de boterham in een rijtje. Bestrijk de rest van de boterham met een beetje jam.

Rol de boterham strak op. Doe dit met alle boterhammen. Wikkel de boterhamrollen in plasticfolie en laat ze een half uur rusten in de koelkast. Besmeer ze daarna met mascarpone, snijd ze in plakken en steek er een prikker in. Doop de rolletjes met de mascarponekant in de discospikkels en tadáá: deze broodlolly's zien er niet alleen feestelijk uit, maar smaken ook nog eens superlekker!

Feestelijk en superlekker!

Dat wordt smullen!

FRAMBOZEN-PUDDINKJES

DIT HEB JE NODIG (VOOR 4 PERSONEN):

- 7 sneetjes witbrood, zonder korst
- 400 gr frambozen
- 75 gr suiker
- 150 ml water
- 4 blaadjes munt
- 4 soufflépotjes

ZO MAAK JE ZE:

Verwarm de frambozen, suiker en het water in 10 minuten in een pannetje tot het een dikke saus wordt. Steek met een glas 8 rondjes uit 2 sneetjes brood. Snijd de overige sneetjes in repen van 3 cm breed en halveer de repen. Leg in elk potje een rondje brood op de bodem. Bekleed de wand van de potjes met de repen brood. Schep de frambozensaus in de potjes, dek ze af met plasticfolie en zet er iets zwaars op. Laat de puddinkjes 10 uur in de koelkast staan om stevig en mooi roze te worden. Verwijder daarna het folie, keer de frambozenpuddinkjes op bordjes om en versier ze met een muntblaadje.

kaneel-vingers

MMM, OM JE VINGERS BIJ AF TE LIKKEN!

DIT HEB JE NODIG (VOOR 4 PERSONEN):

- 2 sneetjes rozijnenbrood
- 1 ei
- 1 eetlepel suiker
- ½ eetlepel kaneel
- 125 ml melk
- 15 gr boter

ZO MAAK JE ZE:

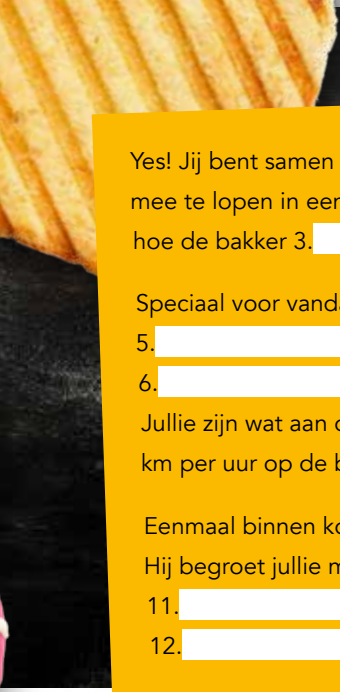
Snijd de sneetjes brood elk in drie lange repen. Klop in een diep bord het ei los met de suiker, kaneel en melk. Leg de repen brood in het mengsel tot al het vocht is opgezogen. Verhit boter in een koekenpan en bak de kaneelvingers in 2 à 3 minuten knapperig bruin (keer ze halverwege).

EEN DAGJE IN DE BAKKERIJ

invulverhaal

Vul eerst de woorden in de witte vakjes in, zonder het verhaal te lezen. Lees daarna het verhaal voor en… lachen maar! **Tip: gebruik een potlood, dan kun je het later uitgummen en nog eens invullen.**

1. Beste vriend(in)
2. Plaats in Nederland
3. Je favoriete bakkerijproduct
4. Kledingstuk
5. Eten
6. Naam familielid
7. Vervoersmiddel
8. Getal boven de 100
9. Bekende bakker
10. Dierengeluid
11. Lichaamsdeel
12. Eten wat je niet lust
13. Getal boven de 10
14. Vinger
15. Zelfde beste vriend(in)
16. Broodingrediënt
17. Ander ingrediënt
18. Keukengerei
19. Groente
20. Turnbeweging
21. Favoriete kleur
22. Zelfde bekende bakker
23. Getal boven de 10
24. Fruitsoort
25. Broodbeleg



Yes! Jij bent samen met 1. _____ uitgenodigd om een dagje mee te lopen in een bakkerij in 2. _____. Je hebt altijd al willen zien hoe de bakker 3. _____ maakt.

Speciaal voor vandaag heb je een 4. _____ met 5. _____-print gescoord. Dat zal de bakker vast waarderen. 6. _____ brengt jullie met de 7. _____ naar de bakkerij. Jullie zijn wat aan de late kant, dus jullie racen met 8. _____ km per uur op de bakkerij af.

Eenmaal binnen komt tot je grote verbazing 9. _____ aanlopen. Hij begroet jullie met 10. _____ en steekt hij zijn 11. _____ uit om kennis te maken. En wat ruik je toch, is dat geen 12. _____? Oh jee, waar zijn jullie nu beland?!

Als de bakker begint te vertellen over zijn broden, haal je opgelucht adem. Hij pakt alle ingrediënten erbij en laat de hele bakkerij zien. Dan knippert hij 13. _____ met zijn ogen en gebaart met zijn 14. _____ dat jij en 15. _____ nu zelf aan de slag mogen.

Jij pakt 16. _____, je vriend(in) 17. _____ en met een 18. _____ begin je te roeren. Als je het deeg daarna kneedt, begint het verdacht veel op een 19. _____-taart te lijken. Oeps! En daar komt de bakker al om te kijken hoe het gaat. Van de zenuwen maak je spontaan een 20. _____ en loopt je gezicht 21. _____ aan...

22. _____ trekt zijn wenkbrauw 23. _____ cm op, maar zegt dan: "Dat ziet er goed uit, zo'n mooi brooddeeg heb ik nog nooit gezien!" Pfiew! Het deeg gaat de oven in en terwijl jullie wachten, mogen jullie een heerlijk 24. _____-ijsje proeven.

Als het brood klaar, besmeren jullie het met 25. _____. En dan het moment van de waarheid. Is het lekker? Je neemt een hap, kijkt naar je vriend(in) en weet dat jullie allebei hetzelfde denken: zo'n lekkere boterham heb je nog nooit gegeten. Jij bent echt een bakker in de dop!

Brein BREKERS

Bekijk de oplossingen op www.uwambachtelijkebakker.nl/zomerdoeboek

LUNCH-PAUZE!

Streep alle woorden weg. De overgebleven letters vormen een lekker lunchrecept!

Boterham
Bruschetta
Ciabatta
Croissant
Focaccia
Kaasbroodje
Kaasstengel
Kaiserbroodje
Naanbrood
Pistolet
Roombroodje
Stokbrood
Tosti

M	E	T	B	R	O	O	R	F	D	E	I	K
S	M	A	H	R	E	T	O	B	U	P	A	I
I	K	E	R	K	N	C	O	A	N	I	T	L
E	C	E	L	B	A	O	M	T	S	S	N	E
E	I	R	E	C	A	N	B	E	O	T	A	G
M	A	E	C	L	N	K	R	T	M	O	S	N
A	B	I	A	K	B	B	O	J	E	L	S	E
K	A	A	S	B	R	O	O	D	J	E	I	T
D	T	E	L	O	O	E	D	K	K	T	O	S
E	T	R	O	S	O	T	J	E	W	E	R	S
N	A	D	T	E	D	L	E	T	E	E	C	A
F	J	J	B	R	U	S	C	H	E	T	T	A
E	E	S	S	T	O	K	B	R	O	O	D	K

Broodfeestje

Ken jij de verschillende broden in de bakkerij? Trek lijntjes!

BUS-BROOD 1
TIJGER-BROOD 2
PLAAT-BROOD 3
KNIP-BROOD 4
VLOER-BROOD 5
CASINO-BROOD 6
DESEM-BROOD 7

Pssst!

Ben je benieuwd hoe je bakker desembrood maakt? Hij maaktē er speciaal voor jou een video van. Bekijk 'm op YouTube:

RI-RA-REBUS

Wat is de populairste ijssmaak? Los de rebus op en je weet het!

1 -eg

2

lk=est

3 -ard

4 -ek

5 p=z

6 -b +s

7 t=sm rt=k

8 -v

9 b=v -l

10 -do ut=il

11 l+ -i

MAAK KANS OP IETS LEKKERS VAN JE BAKKER!

Ambachtelijke (banket)bakkers maken de lekkerste broden, taartjes, chocolade en ijsjes. Dat wil je proeven! **Daarom bedacht de bakker een leuke winactie waarbij je 3x kans maakt op iets lekkers voor jou en je gezin. Yummy!** Wat het is, blijft nog even een verrassing…

WAT MOET JE DOEN?

Stap 1. Maak een foto met jouw favoriete snack van de ambachtelijke bakker.

Stap 2. Zet de foto op je eigen Instagram-account (of het account van je ouders).

Stap 3. Tag @uwambachtelijkebakker én je eigen bakker in de foto en zet in ieder geval #lekkerstesnackvandebakker in je onderschrift.

Stap 4. Wacht heeeeel geduldig tot het eind van de zomervakantie. In de week van 24 augustus maken we op de Instagrampagina van @uwambachtelijkebakker bekend wie er iets lekkers van de bakker hebben gewonnen.

Actievoorwaarden:

De actieperiode loopt van 14 mei t/m 23 augustus 2020.

Onder de deelnemers aan de actie verloot Uw Ambachtelijke Bakker 3 keer iets lekkers voor de winnaar en zijn/haar gezin (max. 6 personen per winnaar), op te halen bij een lokale ambachtelijke (banket)bakkerij.

Deelnemers kunnen slechts één keer deelnemen met hun Instagramaccount.

De winnaar of winnares wordt in week 35 van 2020 bekend-gemaakt via de Instagrampagina van Uw Ambachtelijke Bakker.

Middels een persoonlijk bericht hoort de winnaar wanneer en bij welke lokale bakkerij hij/zij de prijs kan ophalen.

De prijs is strikt persoonlijk en niet inwisselbaar voor geld, diensten en/of andere goederen.

Vragen en opmerkingen over deze actie of voorwaarden kunnen schriftelijk kenbaar worden gemaakt aan Stichting Ambachtelijke Bakkerij, Postbus 332, 2800 AH Gouda of via info@ambachtelijkebakkerij.nu.

Volg @uwambachtelijkebakker op Instagram en Facebook voor nog veel meer leuke winacties!

Zo leuk (& lekker!) was jouw zomer

Waarom was dit de leukste zomer ooit?
Zoek je favoriete pen op en vul in!

Dit heb ik zelf gemaakt/gebakken/gekookt:

Op deze toffe plekken ben ik geweest:

1. _____
2. _____
3. _____

Dit was het lekkerste bolletje ijs dat ik at

DIT WAS HET LEKKERSTE BROODJE DAT IK AT:

Dit zat er allemaal in mijn picknickmand:

1. _____
2. _____
3. _____

Als ik me verveelde, ging ik:

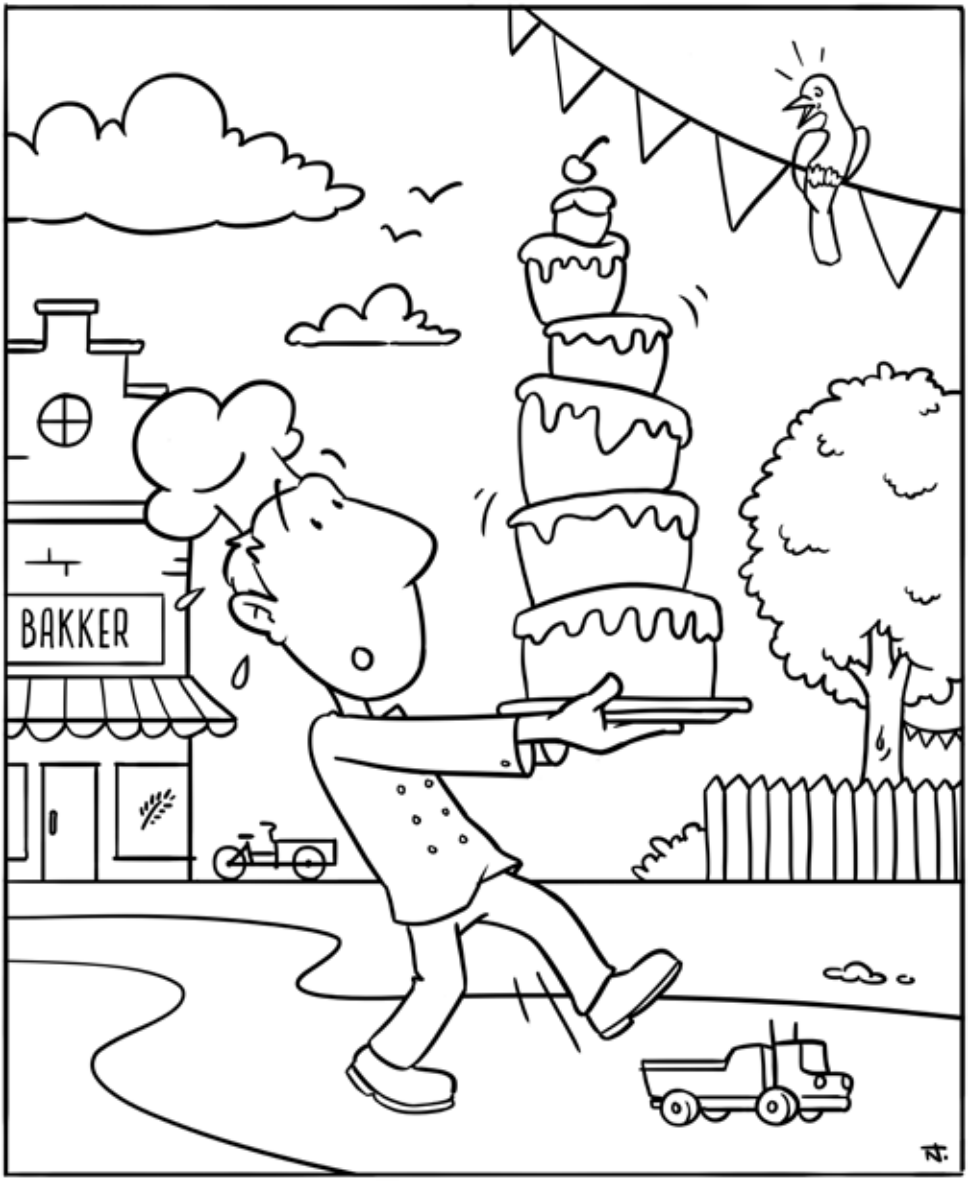
1. _____
2. _____
3. _____

MIJN FAVORIETE BROODBELEG WAS:

TIP

Kleur de kleurplaat op de achterkant van dit boek in (of download en print 'm via www.uwambachtelijkebakker.nl/zomerdoeboek), zet je naam erop en geef 'm cadeau aan jouw bakker!

KLEURFEESTJE!



Zomerse groetjes van je ambachtelijke bakker
en tot snel bij ons in de winkel!