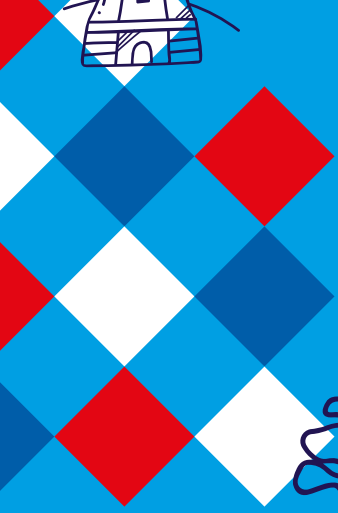
NEEM MEE!

Cadeautje van je ambachtelijke bakker!



HOU VAN HOLLAND!

MEER DAN 20 PAGINA'S

ZOMER DOEBOEK

KLEUREN, PUZZELEN, QUIZZEN, INVULLEN, LACHEN, BAKKEN EN MEER!

HOU VAN HOLLAND!

Mis jij ze ook? Die mooie meertjes in de bergen, de gezellige terrasjes in zonnige havens, de andere culturen? Even ergens anders zijn, waar mensen een andere taal spreken en andere gewoontes hebben. Waar andere gerechten worden gekookt en de zon wel altijd lijkt te schijnen!

Maar het is niet anders. Misschien kunnen we ook deze zomer nog niet op vakantie naar het buitenland. Dat hoeft helemaal niet erg te zijn! Ook ons eigen land kent zoveel mooie plekjes. Plassen om op te varen, heuvels om vanaf te rennen, duinen om in te graven en het strand om lekker van de zon te genieten. We hebben bossen, heide, rivieren en weilanden. En weet je wat? Zelfs in Nederland worden lekkere dingen gebakken die je misschien nog wel helemaal niet kent! Heb jij bijvoorbeeld weleens Oranjekoek gegeten? Of duivekaters? Weet jij trouwens waar het grootste bakkerijmuseum van Nederland ligt? Of hoe ze vroeger brood en banket maakten?

In Nederland is meer dan genoeg te zien, te beleven en te ontdekken. Ga met ons mee op reis! In dit zomerse doeboek vind je allerlei tips, ideeën, recepten en puzzels. Zo hoef je je deze zomer echt niet te vervelen – waar je dan ook bent.

JE BAKKER WENST JE EEN HEERLIJKE ZOMER TOE!

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

Agro Business Park 75-83
6708 PV Wageningen (secretariaat)
Tel. 088 - 666 9 333
info@ambachtelijkebakkerij.nu
www.ambachtelijkebakkerij.nu
www.instagram.com/uwambachtelijkebakker
www.facebook.com/uwambachtelijkebakker

Redactiecommissie
Helma Elemans
Jules Peeters
Martijn Verkerk
Sandra Pluim

Teksten en eindredactie
Linda van 't Land
VRHL Content en Creatie,
Alphen aan den Rijn

Fotografie (met dank aan)
Brood.net

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

© 2021
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.

BREIN BREKERS

REBUSRAADSELS

Los alle rebuspuzzels op en streep de oplossingen weg in de woordzoeker hiernaast. De overgebleven letters vormen een vraag. Succes!

pin+ +aas

v=k

kn=str +wafel

b=pan r=nenk

hagel+ v=s

appel+ p=m

aat=pouce

h=vl

en=cu +laas

S	D	H	A	G	E	L	S	L	A	G
P	T	I	T	Z	IJ	N	S	T	Y	A
I	P	R	I	S	C	H	P	N	T	P
N	E	D	O	E	R	L	E	A	O	P
D	N	D	S	O	E	P	C	R	M	E
A	O	D	U	C	P	T	U	E	P	L
K	N	.	W	A	K	W	L	T	O	M
A	I	S	J	V	L	A	A	I	U	O
A	O	U	W	F	A	V	A	F	C	E
S	O	R	I	E	T	?	S	S	E	S
P	A	N	N	E	N	K	O	E	K	L

WOORD-ZOEKER

_____

_____

_____

BEKIJK DE OPLOSSINGEN OP WWW.UWAMBACHTELIJKEBAKKER.NL/ZOMERDOEBOEK

LEUK, LEERZAAM EN LEKKER

Door de coronamaatregelen weten we nog niet wat er deze zomer allemaal mogelijk is in Nederland. Maar je kunt natuurlijk al wel vast plannetjes maken! Op deze plaatsen in eigen land vind je leuke musea, waar je alles kunt leren over brood en banket. **En natuurlijk mag je er ook lekkere dingen proeven.**

ZAANSE SCHANS

In de Gecroonde Duyvecater is een huis uit 1658 (dus bijna vierhonderd jaar oud!), dat is ingericht als bakkerijmuseum met een bakkerswinkel en een bakkerij. De naam van dit museum verwijst naar de zoete broodjes, die in de Zaanstreek nog steeds worden gebakken en gegeten: duivekaters.

WWW.DEZAANSESCHANS.NL

GOUDA

In hartje Gouda staat de Siroopwafelfabriek: een uniek museum in een prachtig monumentaal pand. Jouw Siroopwafel Experience begint natuurlijk met het allerbelangrijkste: een siroopwafel proeven! Vervolgens krijg je een interactieve film te zien, waarna je de geheime doorgang naar de fabriek moet zoeken. In de fabriek help jij een handje mee en kraak je de kluis met het geheime recept voor de Goudse Kamphuisen siroopwafel. Als je tenminste goed hebt opgelet…

WWW.SIROOPWAFELFABRIEK.NL

OOSTERHOUT

Ook in het Brabantse Oosterhout kun je een bakkerijmuseum vinden. Tussen de speculaasplanken, taartvormen, marsepein- en suikervormen worden leuke activiteiten en arrangementen aangeboden. De geur van versgebakken broodjes en koek komt je al bij de ingang tegemoet!

WWW.BAKKERIJMUSEUMOOSTERHOUT.NL

MEDEMBLIK

In het historische centrum van Medemblik vind je bakkerijmuseum De Oude Bakkerij. Je proeft hier letterlijk de sfeer van vroeger. Bakkers demonstreren op allerlei manieren hun ambacht, terwijl jij ze mag helpen bij de oude bakkerstechnieken. Je (groot)ouders vinden het vast en zeker een feest van herkenning. En voor jou is het vooral een HEERLIJKE middag.

WWW.DEOUDEBAKKERIJ.NL

HATTEM

Op het noordelijkste puntje van de Veluwe, aan de oever van de IJssel, ligt het prachtige vestingstadje Hattem. Hier vind je het grootste bakkerijmuseum van Nederland. In vier mooie monumenten, die met elkaar zijn verbonden door een spannende tunnel onder de straat, krijg je de geschiedenis van ons brood en banket voorgeschoteld. Kom een kijkje nemen in het dagelijks leven van de bakker – toen en nu! En misschien kun je tijdens een van de workshops ook zelf de handen uit de mouwen steken.

WWW.BAKKERIJMUSEUM.NL

HELLENDOORN

In Hellendoorn kun je een bakkerij- en ijsmuseum bezoeken. Dit museum staat vol voorwerpen, waarmee een bakker vroeger zijn werk deed. Je ziet er bijvoorbeeld een deegkneder, een amandelpelmachine en een op olie gestookte oven. Deze oven wordt nog regelmatig aangestoken om er krentenwegge, appelgebak of andere lekkernijen in te bakken. In het museum vind je bovendien oude ijsmachines.

WWW.BAKKERIJ-IJSMUSEUM.NL

Vergeet trouwens jouw eigen bakker niet, als je een leuk uitje zoekt! Misschien organiseert hij wel kinderfeestjes of rondleidingen door de bakkerij. Veel bakkers leggen je graag uit hoe zij hun brood en banket maken en willen je vol trots hun bakkerij laten zien. Vraag er gerust naar!

NEDERLANDSE streek producten

Nederland is niet zo groot. Maar er valt wel van alles te beleven. En te proeven bovendien. Iedere provincie in ons land heeft namelijk zijn eigen specialiteiten. Loop in een ander plaatsje eens bij de bakker binnen of kijk door zijn winkelruit. Verkoopt hij misschien iets wat jouw eigen bakker niet heeft?

Veluwse zwienenkeutels

Ga je deze zomer lekker wandelen of fietsen op de Veluwe? Dan moet je niet verbaasd opkijken als je op een terras een zogenaamde zwienenkeutel krijgt gepresenteerd. Een zwienenkeutel is een truffel van melkchocolade met hazelnoot en mokka in de vorm van… een zwijnenkeuteltje. Daar hoef je je neus trouwens niet voor op te halen! De truffels zijn namelijk super lekker en heel populair.

Wist je dat… er ooit ook witte zwienenkeutels zijn gemaakt? Dat kwam door de ontdekking van 'Sneeuwvlokje': een albino wild zwijntje in de Veluwse bossen, dat veel harten heeft gestolen. Het diertje was wit met zwarte stippen.

ZEEUWSE BOLUS

Een suikerzoet kaneelbroodje, kenmerkend voor de provincie Zeeland. En vanwege de dikke laag suiker aan de buitenkant moet je er je vingers wel bij aflikken! De bolus wordt gebakken van wit brooddeeg, dat tot een streng door bruine basterdsuiker wordt uitgerold en daarna in een spiraalvorm wordt opgerold. Een perfecte bolus is lekker klef en mag vooral niet droog zijn. Het brooddeeg wordt met veel boter bereid. Extra donkere basterdsuiker en eventueel kaneel brengen de kenmerkende smaak.

Wist je dat… een Zeeuwse bolus vooral bij de koffie wordt gegeten? De vlakkere onderzijde wordt soms met wat boter besmeerd.

WAT HEB JIJ DEZE ZOMER AAN BROOD OF BANKET GEGETEN DAT JE NOG NIET KENDE?

FRIESE ORANJEKOEK

Oranjekoek is een typisch Friese lekkernij. De plaatvormige koek met amandelspijs tussen koekdeeg wordt afgewerkt met roze glazuur en versierd met crème en gekonfijte vruchten of andere garneringen. Misschien denk je dat Oranjekoek oranje is? Mis! Oranjekoek is meestal roze van kleur. De koek dankt zijn naam dan ook niet aan zijn buitenkant, maar aan de snippers sinaasappelschil die in de koek zijn meegebakken.

Wist je dat... sommige bakkers de Oranjekoek niet met crème, maar met slagroom afwerken? Een kwestie van smaak!

Hoornse Broeder

De provincie Noord-Holland staat bekend om diverse soorten krentenbrood. Populair is de Hoornse Broeder: een rond en plat rozijnenbrood met een vulling van roomboter, kaneel en bruine basterdsuiker.

Wist je dat... een Hoornse broeder vaak wordt gegeten met een lik roomboter aan beide zijkanten van een sneetje? Mmmm!

Limburgse vlaai

Gevuld met vruchten, pudding of rijst. Afgewerkt met latjes, kruimels, een deksel van deeg of simpelweg bestrooid met (poeder)suiker. Vlaaien zijn er in alle soorten en maten! De platte bodem van een Limburgse vlaai bestaat uit deeg met opstaande randen en wordt gebakken van bloem, melk, eieren, boter, zout en gist. Deze bodem wordt vervolgens gevuld met verse of gedroogde vruchten, zoals kersen, pruimen, appel, frambozen of aardbeien. Of met pudding of rijst. Een vorkje is niet nodig: Limburgers eten een punt vlaai namelijk het liefst zo uit de hand.

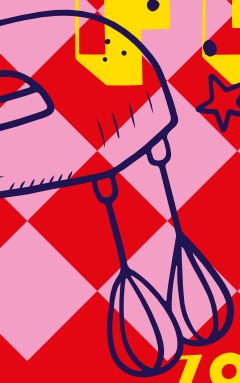
Wist je dat... op een echte Limburgse vlaai nooit slagroom wordt gespoten?

BRABANTSE WORSTENBROODJES

Een Brabants worstenbroodje is een langwerpig, rond broodje van ongeveer vijftien centimeter lang dat is gemaakt van luxe witbrooddeeg en wordt gevuld met gehakt. Het broodje kan zowel koud als warm worden gegeten en iedere bakker heeft zijn eigen recept. Carnaval is voor de doorsnee Brabander niet compleet zonder een worstenbroodje. Ook na de mis in de kerstnacht staat het worstenbroodje in veel Brabantse huishoudens op tafel.

Wist je dat... het Brabantse worstenbroodje en de bijbehorende cultuur in maart 2016 door UNESCO zijn opgenomen in de lijst van waardevol en uniek immaterieel erfgoed?

PUZZEL-FEEST



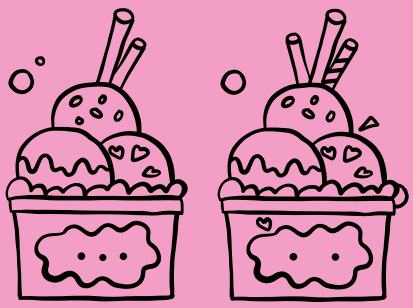
RA-RA!

Een man gaat elke dag naar de banketbakker. Toch wordt hij niet dik. Hoe kan dat?

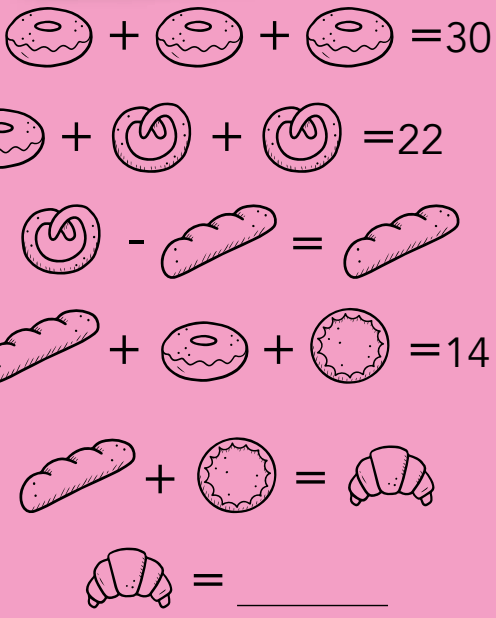
Hij werkt er.

ZOEK DE 8 VERSCHILLEN

Zie jij ze allemaal?

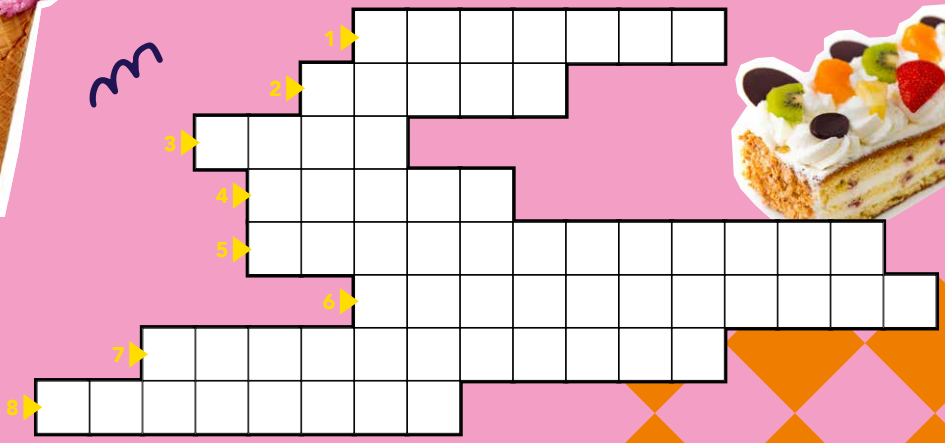


SMULSOM

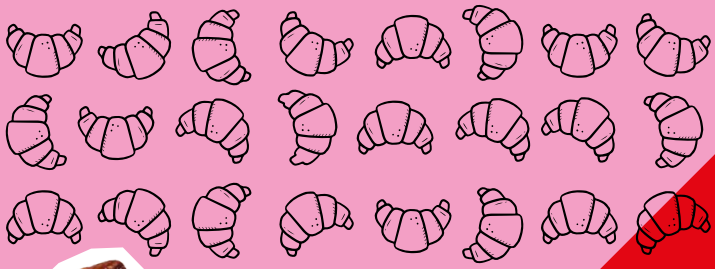


VUL IN!

1. Wat is de populairste ijssmaak?
2. In dit broodje zit een gat.
3. Dit is een chocoladesmaak.
4. Wat is een typisch Limburgs gebak?
5. Hoe noem je een boterham die met melk en eieren in de pan wordt gebakken?
6. Dit brood is vernoemd naar een dier.
7. Welke koek eten veel mensen bij hun ontbijt?
8. Onderdeel van brood dat kleine kinderen soms niet lekker vinden.



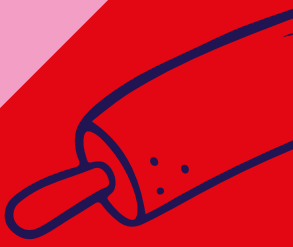
WELK CROISSANTJE IS ANDERS?



RA-RA!

Hoe maak je een pratend brood?

Met voicemeel



BEKIJK DE OPLOSSINGEN OP WWW.UWAMBACHTELIJKEBAKKER.NL/ZOMERDOEBOEK

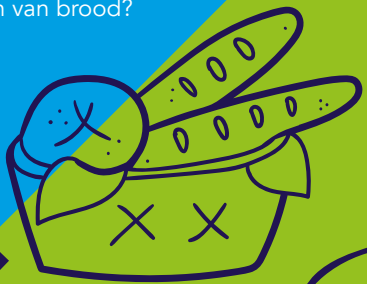
WAAR OF NIET WAAR

Test je kennis van brood- en banketproducten! Wat weet jij van tijgerbrood, rozijnen en pinda's? En is het waar dat je dik kunt worden van brood?

TIJGERBROOD WORDT GEBAKKEN MET BEHULP VAN TIJGERS

Waar of niet waar?

Dat is niet waar natuurlijk! Tijgerbrood dankt zijn naam aan de bovenste korst, die wel een beetje lijkt op een tijgervel. De bakker bakt tijgerbrood in witte, tarwe en volkoren soorten. Zodra het deegstuk bijna volledig is gerezen, wordt er een dun laagje pap op het deeg aangebracht. Dit is meestal van rijstebloem gemaakt. Doordat rijstebloem geen gluten bevat, rekt het niet mee met het deeg tijdens het rijzen. Hierdoor gaat het laagje tijgerpap scheuren en zo ontstaat de karakteristieke, krokante korst. De mate van scheuren kan worden gereguleerd door de dikte van de pap.



VAN BROOD ETEN WORD JE DIK

Waar of niet waar?

Dat is zeker niet waar! Als je een gezond gewicht wilt hebben, is het juist verstandig om de dag te beginnen met een vezelrijk ontbijt. Bijvoorbeeld met volkoren brood. Voedingsvezels zorgen voor een verzadigd gevoel, die het gemakkelijker maken om ook de rest van de dag gezond te eten. Als je 's ochtends niet of niet goed ontbijt, zwicht je in de loop van de dag vaak voor verleidingen. Vaak kies je juist dan voor tussendoortjes, die weinig vitamines of mineralen bevatten, maar wel veel vet of suiker. Dat zijn dus de dikmakers – niet die lekkere boterham op je ontbijtbord!

Vloerbrood wordt gebakken op de vloer van de bakkerij

Waar of niet waar?

Hè bah, nee! Vloerbrood wordt gebakken op de (stenen) vloer van de oven. Het brooddeeg zit meestal niet in een broodblik. Omdat een ovenvloer heel erg heet wordt, schroeit het deeg snel dicht. Dit zorgt voor een knapperige korst.

Waar. De meeste rozijnen die in de Nederlandse bakkerij worden gebruikt, zijn afkomstig uit Turkije. Het oogsten begint vanaf medio september. De meeste krenten komen uit Griekenland. Hiervan start de oogst eind september. Is er sprake van een grote oogst, dan zijn de trossen vol en de vruchten over het algemeen kleiner. Bakkers vinden dat niet erg. Kleinere krenten en rozijnen verdelen zich beter over een product, zodat het rijk en goed gevuld overkomt.

niet waar? of Waar

DE MEESTE ROZIJNEN IN NEDERLANDSE BAKKERIJEN KOMEN UIT TURKIJE

Niet waar. Er bestaan veel verschillende soorten noten. Deze hebben met elkaar gemeen dat het allemaal vruchten van bomen zijn, zoals amandelen, hazelnoten en walnoten. Een kokosnoot is geen noot, maar een vrucht. Ook pinda's behoren niet tot de noten. Pinda's zijn peulvruchten, net als erwten of sojabonen. Noten kunnen bij sommige mensen ernstige reacties geven. Heel soms overlijden mensen er zelfs aan. Een pinda-allergie komt ook voor, maar is dus niet hetzelfde als een notenallergie. Wel blijkt dat veel mensen met een pinda-allergie ook allergisch zijn voor noten, en andersom.

niet waar? of Waar

Als je allergisch bent voor noten, mag je ook nooit pinda's eten

Waar. Versgebakken brood is vaak nog vochtig van binnen. Dat geldt ook voor net afgebakken brood uit de oven. Pas wanneer het meeste vocht is verdampt en de korst is afgekoeld en krokant geworden, kun je het brood aansnijden. Zo voorkom je dat je tijdens het snijden het brood platdrukt.

niet waar? of Waar

Versgebakken brood kun je beter niet meteen snijden

Niet waar. Brood wordt niet sneller oud als het warm is buiten. Wel droogt het sneller uit en daar wordt het niet lekkerder van. Is het naast warm weer ook vochtig of klam, dan kan er zelfs schimmelvorming ontstaan. Een goede tip: prik een aantal kleine gaatjes in de plastic zak. Zo ontstaat er minder snel condens in de zak. Bewaar brood nooit in de koelkast, ook niet bij warm weer. Dan droogt het sneller uit.

niet waar? of Waar

BROOD WORDT SNELLER OUD ALS HET WARM IS IN DE ZOMER

CHOCOLA

Houd jij ook zo van chocolade? Als hagelslag op je brood, als versiering op je taart of gewoon zomaar een groot stuk? Kies je meestal puur, melk of wit?

Volgens het Voedingscentrum mag een product chocolade worden genoemd wanneer er minstens 25% cacao in voorkomt. In Nederland moet melkchocolade dus minstens 25% cacao bevatten. Voor pure chocolade geldt een percentage van 35%. Witte chocolade mag eígenlijk geen chocolade heten. Het bevat namelijk geen cacao. Toch komen er wel degelijk cacaobonen aan de productie van witte chocolade te pas. Het wordt namelijk gemaakt van cacaoboter. Deze zorgt er voor dat witte chocolade zo gemakkelijk op je tong smelt.

CACAOBONEN

Melkchocolade of pure chocolade wordt gemaakt van cacaobonen. Die groeien aan bomen in landen met een tropisch klimaat zoals Brazilië of Mexico. In de grote vruchten van de cacaoboom zitten twintig tot vijftig cacaobonen. Deze moeten nadat ze zijn geplukt een aantal dagen onder bananenbladeren liggen om hun bittere smaak kwijt te raken. Tijdens dit proces doen allerlei bacteriën nuttig werk: we noemen dat fermenteren.

Als de bacteriën klaar zijn, worden de bonen gedroogd en gaan ze naar een chocoladefabriek. Hier worden de kernen van de cacaobonen gebrand en gemalen. Daaruit ontstaat een vloeibare, bruine massa: de cacaomassa. Het vet dat hieruit wordt gehaald, is cacaoboter. Daarvan wordt witte chocolade gemaakt. De harde klomp die overblijft, wordt vermalen tot cacaopoeder om andere chocoladesoorten van te maken.

LA LA!

WIST JE DAT...

... de consumptie van tien gram pure chocolade per dag de kans op hart- en vaatziekten halveert?

SMAKEN VERSCHILLEN!

Banketbakkers en chocolatiers geven hun chocolade allemaal een unieke smaak. Dat heeft te maken met de keuze voor de boonsoorten, de verhouding tussen de verschillende ingrediënten en de eventuele toevoegingen. Je zal hier en daar moeten gaan proeven om te bepalen wie volgens jou de állerlekkerste chocolade maakt…

BELGISCHE BROOD-BONBONS

DIT HEB JE NODIG (VOOR 12 STUKS):

- 2 witte boterhammen van je bakker
- 4 eetlepels Speculoospasta
- 1 reep pure Belgische chocolade
- Hazelnootjes voor garnering

ZO MAAK JE ZE:

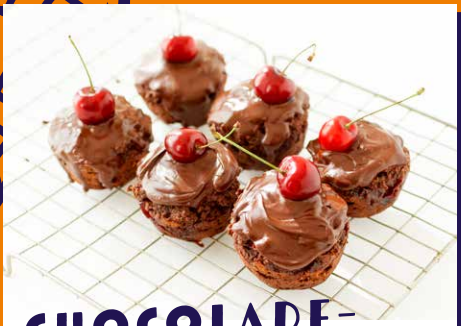
Smelt de chocolade in een mengkom au bain-marie. Steek rondjes van ongeveer drie centimeter uit de boterhammen. Je kunt eventueel ook blokjes snijden als je geen steekringen hebt. Rooster ze kort in de oven tot ze knapperig zijn. Leg op elk rondje een theelepeltje Speculoospasta. Leg de rondjes of vierkantjes op een rooster met daaronder bakpapier. Giet de vloeibare chocolade, eventueel een paar lagen dik over de bonbons. Leg in de nog zachte chocolade een hazelnoot als garnering. Laat de bonbons opstijven in koelkast.

CHOCOLA-LA-LA!

ALS JE ER VANAF KUNT BLIJVEN...

Eet jij jouw chocolade niet altijd meteen op? Dan moet je het op de juiste manier bewaren.

Alle soorten chocolade blijven het lekkerst bij een temperatuur tussen de 15 en 18°C. Bewaar chocolade dus niet in de koelkast. Minstens zo belangrijk als de bewaartemperatuur is de invloed van licht. Witte chocolade die je in het zonlicht bewaart, verkleurt al binnen een uur. Met de verkleuring gaat ook een deel van de kwaliteit verloren.



CHOCOLADE-TAARTJES MET KERSEN

DIT HEB JE NODIG (VOOR 12 STUKS):

- halfje bruinbrood van je bakker
- 1 kleine pot kersen
- 250 g witte basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 50 g cacaopoeder
- 3 eieren
- 125 ml zure room
- 100 g pure chocolade, in stukjes
- 50 g boter
- 1 muffinvorm met 12 holtes (5 cm) of kleine taartvormpjes, ingevet

ZO MAAK JE ZE:

Giet de kersen af en vang het vocht op. Snijd de kersen in stukjes. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verkruimel de sneetjes brood met korst in de keukenmachine. Meng de suiker, vanillesuiker, cacaopoeder, eieren, zure room met drie tot vier eetlepels kersenvocht. Spatel tot slot de kersen erdoor. Schep het mengsel in de holtes van de muffinvorm of in kleine taartvormpjes en bak de taartjes in de oven in 25 minuten gaar. Wip de taartjes uit de vormpjes en laat ze afkoelen. Laat de chocolade in een steelpan met een dikke bodem al roerende smelten en roer de boter erdoor. Bestrijk de taartjes met een dikke laag chocolade. Laat het glazuur opstijven in de koelkast.

LEKKER (EN) VROLIJK!

Zin om in de keuken aan de slag te gaan?
Wij hebben leuke recepten voor je!
Lekker kleurrijk, lekker gek. Maar vooral dus heel lekker.
Schort om, handen wassen en gaan!

FREAKSHAKE

Een wat? Een freakshake! Een hysterisch grote milkshake, vanuit Australië overgewaaid richting Londen en ook richting ons kikkerlandje. Wil jij er zelf eentje maken? Smeer dan met een mes een klein beetje chocoladepasta langs de rand van het glas. Versier de rand vervolgens met discodip, kleine snoepjes of koekkruimels. Vul nu het glas met milkshake. Spuit hier een flinke toef slagroom op en werk dit af met wat je maar lekker vindt: stukjes donuts, brownies, koekjes, stroopwafels, suikerspin, nootjes of marshmallows. Giet er vervolgens een sausje overheen: aardbeien, chocolade of karamel. Strooi er tenslotte gekleurde spikkels, hagelslag of gebrande nootjes overheen en steek een vrolijk gekleurd rietje in het glas. **Eet smakelijk!**

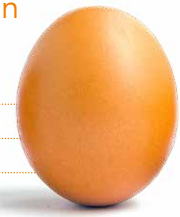
KLEURRIJKE KOEKJES

Ken jij macarons? Lekker vrolijke koekjes in allerlei kleuren! Een macaron is eigenlijk een koekje en een bonbon in één. Het omhulsel bestaat uit twee merengue koekjes, die worden gemaakt van eiwitten, amandelen en (poeder) suiker. De koekjes mogen niet kruimelen: een perfecte macaron is zo krokant en toch compact als een brownie en verkruimelt nooit. Typerend voor een macaron is het gebroken randje aan de zijkant. Dit heet een 'pied', Frans voor 'voetje'. Omdat het best moeilijk is om ze te maken, kun je deze overheerlijke koekjes het beste bij je banketbakker kopen. Welke smaak kies jij? Of kies je vooral op basis van kleur?

LIEVE VERRASSING

Iets liefs voor iemand doen hoeft echt niet ingewikkeld te zijn. Kijk maar eens of jullie de volgende ingrediënten in huis hebben:

- Sneetje brood
- Ei, boter en ketchup
- Koekenpan
- Hartjesvorm



Snijd uit het sneetje brood een hartje met de vorm. Smelt de boter in de koekenpan en leg de boterham hierin. Tik het eitje kapot en vul hiermee de uitsnede van de hartjesvorm. Rustig laten bakken, versieren met een beetje ketchup en klaar! Je kunt het hartje natuurlijk ook vullen met jam of chocoladehagels.
Succes verzekerd!

PIZZA-BOTERHAMMEN

DIT HEB JE NODIG:

- 12 (oude) boterhammen
- 200 ml gezeefde tomaten
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl oregano
- ¼ courgette
- 1 rode paprika
- ½ ui
- 8 champignons
- 250 gram geraspte kaas
- peper

ZO MAAK JE ZE:

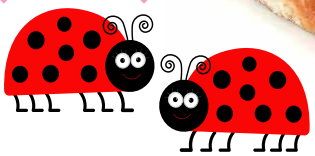
Zet de oven op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de oude boterhammen met de gezeefde tomaten. Strooi er wat knoflookpoeder, oregano en peper over. Snijd de courgette, paprika, ui en champignons in dunne plakjes en reepjes en versier de boterhammen met deze groenten. Leg de boterhammen op de bakplaat, strooi de kaas erover en zet in de oven. Na een paar minuten begint de kaas te bubbelen: dan zijn de pizzaboterhammen klaar! Snijd ze schuin doormidden, dan lijkt het nog meer op een pizzapuntje.

Deze pizzaboterhammetjes zijn vegetarisch. Je kunt er natuurlijk ook wat fijngesneden ham of salami of wat tonijn op doen.

Nog zo'n vrolijk product uit de banketbakkerij: gele room!

Het wordt ook wel banketbakkersroom of crème pâtisserie genoemd. Gele room vormt de basis van veel producten in de banketbakkerij. Natuurlijk denk je meteen aan tompouces of puddingbroodjes. Maar wist je dat bakkers het ook verwerken in bijvoorbeeld sloffenbodems, vruchtenvlaaitjes, eclairs en chipolatagebak?

Gele room wordt gemaakt van melk, eierdooiers, suiker en een roompoeder dat onder andere bestaat uit zetmeel en vanille. De ingrediënten worden voorzichtig gekookt onder het toeziend oog van de banketbakker. Hij moet namelijk wel opletten dat het mengsel niet overkookt. Bovendien moet hij regelmatig in de pan roeren om ervoor te zorgen dat de room niet aanbrandt. Gebeurt dat wel, dan is de hele pan verloren. Als alles goed gaat, smaakt het lobbige mengsel zoet en romig.



LIEVEHEERS-BEESTJES

Beleg een plakje stokbrood met wat roomkaas, een plak komkommer en een in de lengte gehalveerd cherrytomaatje. Breng op de bolling van het tomaatje met stukjes van een blauwe druif of zwarte olijf vlekken en een snuitje aan. Gebruik prikkers of een beetje roomkaas om deze vast te zetten.

BEESTJES VAN EIERKOEKEN

Halveer een eierkoek en plak de gladde onderkanten met een beetje boter tegen elkaar aan. Gebruik twee rozijntjes of M&M's om aan beide kanten een oog te maken en steek een aantal zoute stokjes in de eierkoek als stekels. Of breng tussen de eierkoeken een dropveter aan als staartje van een muis. Maak bovenin de eierkoeken een inkeping en plaats hierin muizenoren van eetbaar papier.

ZOMER-KONINKJES

Aardbeien geven de vitrine van een bakker volop kleur! Als een aardbei mooi bol is en een klein, wit randje onder zijn kroontje heeft, weet je bijna zeker dat het een zoet exemplaar is. Je kunt het bovendien ruiken.
Kun jij een aantal producten noemen waarvoor je bakker aardbeien gebruikt?

Schelpen met Zwitserse room, Schnitten, zandtaart, sloffen, bavaroisetaart, vlaaien, cake, Deense krakelingen, sloffen, slagroomtaart, roombroodjes met vers fruit.

HELP JE EEN HANDJE MEE?

Lange en warme avonden vragen om lekker buiten eten. Misschien wel bij een kampvuurtje of de barbecue! Probeer deze recepten dan eens uit. Natuurlijk met een lekkere basis van je ambachtelijke bakker én een beetje hulp van je ouders om de oven of de barbecue aan te steken.. **Eet smakelijk!**

TOAST MET PECANNOTEN EN MARSHMALLOWS

DIT HEB JE NODIG (VOOR 2 PERSONEN):

- 2 sneetjes tijgerbrood of wit vloerbrood
- 2 eetlepels sinaasappelmarmelade of bosvruchtenjam
- 1 eetlepel pecannoten, gehakt
- 2 eetlepels pure chocolade, gehakt of geraspt
- 4 marshmallows, gehalveerd

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de ovengrill voor. Rooster de sneetjes brood aan beide kanten lichtbruin. Bestrijk de sneetjes met sinaasappelmarmelade en verdeel de pecannoten en chocolade erover. Leg de marshmallows erop en schuif de toast opnieuw onder de grill. Verwarm ze 2-3 minuten totdat de bovenkant goudbruin is en een beetje bubbelt. Let op bij het eten want de bovenkant is erg warm!

BROOD-KAAS MUFFINS

DIT HEB JE NODIG (VOOR 12 GROTE OF 24 KLEINTJES):

- 7 sneetjes oud wit- of bruinbrood
- 65 gram hazelnoten
- 200 g geraspte oude kaas of Hollandse geitenkaas
- 3 bosuitjes, in ringetjes
- 4 gedroogde tomaatjes, fijngehakt
- 3 eieren (m)
- 200 ml melk
- 100 ml olijfolie
- versgemalen peper

ZO MAAK JE HET:

Verkruimel het brood met korst en al in de keukenmachine. Voeg de hazelnoten toe en maal alles fijn. Voeg de kaas, bosuitjes, gedroogde tomaatjes, eieren, melk en olijfolie toe en meng alles tot een smeuïg beslag. Voeg zout en peper naar smaak toe. Vet een muffinvorm in en schep het beslag erin. Bak de muffins in een voorverwarmde oven van 180 °C in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

PICKNICK-BROOD

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ongesneden brood naar keuze
- 5 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels mosterd
- 4 plakken oude kaas
- 4 plakken achterham
- 3 tomaten in plakjes
- Halve komkommer in plakjes
- Halve krop sla

ZO MAAK JE HET:

Maak een sausje van mayonaise en mosterd. Snijd de bovenkant van het brood en hol het brood uit. Besmeer de binnenkant met het mosterd-mayomengsel. Leg in verschillende lagen beleg naar keuze in het brood, en druk aan. Vul tot de rand. Leg de bovenkant weer op het brood en bind dicht met keukentouw. Ben je met je picknick-brood op de plaats van bestemming? Dan kun je er met een groot mes voorzichtig plakken van snijden.

HELP JE EEN HANDJE MEE?

BROOD-WRAP

DIT HEB JE NODIG (PER PERSOON):

- 1 sneetje volkoren vloerbrood
- 1 eetlepel 20+ smeerkaas
- enkele blaadjes rucola of veldsla
- 20 g worteljulienne

ZO MAAK JE HET:

Rol het sneetje brood met een deegroller vanaf de onderkant naar boven en ook naar de zijkanten wat platter. Bestrijk het sneetje met smeerkaas. Verdeel de rucola en worteljulienne in de lengte richting erover en rol het sneetje brood stevig op, begin aan de onderkant. Snijd de broodwrap schuin doormidden en verpak de helften strak in een stuk huishoudfolie.

VROLIJKE CLUBSANDWICH

DIT HEB JE NODIG (VOOR 4 PERSONEN):

- 12 sneetjes volkoren casinobrood
- 4 geroosterde paprika's uit pot, uitgelekt
- 2 eetlepels tomatenketchup
- handje veldsla
- 4 plakjes kipfilet
- 100 gram eiersalade
- 1 eetlepel bieslook
- 1/2 komkommer in plakjes
- 16 satéstokjes
- zout en peper

ZO MAAK JE HET:

Rooster de sneetjes brood. Pureer de paprika's in de blender met de tomatenketchup tot een dikke saus. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Bestrijk vier sneetjes met deze paprikapuree en verdeel de veldsla erover. Vouw de plakjes kipfilet losjes dubbel en leg ze losjes op de veldsla. Bestrijk vier andere sneetjes met eiersalade en strooi de bieslook erover. Leg de plakjes komkommer erop. Leg deze sneetjes op de sneetjes met paprikapuree en dek ze af met de laatste sneetjes. Druk de stapeltjes iets aan en snijd ze dan met een groot, glad mes diagonaal in vieren.
Steek door elk stapeltje een satéstokje en zet ze op de borden.

ZO LEUK (EN LEKKER!) IS JOUW ZOMER

Waarom is de zomer van 2021 een uitstekende zomer voor jou?
Pak snel een pen en vul hieronder de antwoorden op alle vragen in!

ALS IK MIJ VERVEEL, GA IK:

1. _____
2. _____
3. _____

Dit zijn de leukste plekken waar ik ben geweest:

1. _____
2. _____
3. _____

Dit heb ik zelf gekookt/gemaakt/gebakken:

1. _____
2. _____
3. _____

DE LEKKERSTE TRAKTATIE VAN MIJN BAKKER IS DEZE ZOMER:

_____
_____
_____

Mijn favoriete ijssmaak van dit seizoen:

_____

IK HEB HEEL ERG GELACHEN MET:

_____

ALS IK BUITEN GA ETEN, DAN NEEM IK MEE:

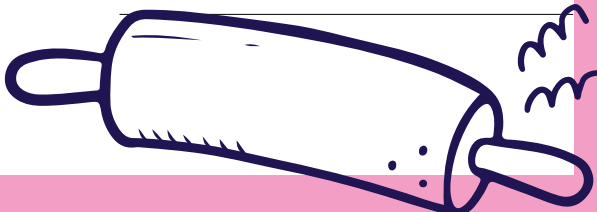
_____
_____

DIT WIL IK VOOR ALTIJD ONTHOUDEN EN NOOIT MEER VERGETEN:

_____
_____
_____

IK GA HET MEESTE OM MET:

_____



OM JE VINGERS BIJ AF TE LIKKEN...

Wist jij dat het maken van ijs bij het vak van een banketbakker hoort? Dat is eigenlijk niet zo vreemd. De benodigde grondstoffen, zoals melk, room, suiker en vers fruit of lekkere koekjes heeft de bakker al in huis. **En als geen ander weet je banketbakker hoe hij van ieder verwenmoment een feestje kan maken!**

Er bestaan ijssmaken op basis van melk en room en sorbetsmaken op basis van water. Voor ijssmaken op basis van melk wordt een basismengsel gemaakt volgens vaste verhoudingen van melk, room en suiker. Deze basis kan de banketbakker of ijsbereider vervolgens naar eigen wens afwerken door er ingrediënten aan toe te voegen zoals chocolade, koekjes, cake, kruiden, noten of likeur. De meeste vruchtensmaken worden bereid op waterbasis.

ONDERDEEL VAN DE BAKKERSOPLEIDING

Het proces van ijs bereiden en het creëren van de lekkerste smaken, ligt heel dicht bij het beroep van een banketbakker. In veel banketbakkersopleidingen vormt ijsbereiding daarom al jarenlang een vast onderdeel van het lesprogramma.

SMAKEN VAN DE BAKKER

Veel bakkers gebruiken hun eigen koekjes, cake of specerijen voor het produceren van ijs. Bokkenpootjes of spritskoeken die gebroken zijn? Die gaan zo door het ijs! De beste kwaliteit slagroom en chocolade? Je vindt ze in het ijs van de ambachtelijke bakker. Zo heeft iedere banketbakker een onderscheidend assortiment aan smaken. En dan kun je als klant alleen nog maar watertandend voor de vitrine staan.

Welke producten uit de bakkerij zou een bakker volgens jou in zijn ijs kunnen verwerken?

Noteer ze hier!

1. _____

2. _____

3. _____

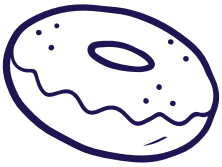
Waar of niet waar?

EEN LEKKER BOLLETJE IJS HEB JE IN VIJF LIKKEN OP

Niet waar! Je moet gemiddeld vijftig keer likken voordat je één bolletje ijs op hebt. Probeer maar eens te tellen!

Bijvoorbeeld chocolade, cake, marsepein, allerlei soorten koekjes, speculaas, karamel, nougat, bokkenpootjes, kaneel, stroopwafels, gevulde koeken, allerlei soorten fruit, noten, hazelnootschuim.

MAAK KANS OP GEBAK VAN JE BAKKER!



Slagroomtaart, muffins, chocoladetaart, bananenbrood, carrot cake, aardbeientaart… **Ambachtelijke (banket)bakkers maken echt het allerlekkerste gebak**. En omdat hij dat aan zoveel mogelijk mensen wil laten proeven, maak jij nu kans op gebak voor jou en je familie. Lekker!

Wist je dat bakkers die taartjes en gebakjes het liefst maken met producten van Nederlandse bodem? Met slagroom van Nederlandse zuivelboerderijen, aardbeien van Nederlandse kwekers en wortels van Nederlandse landbouw. Waarom? Streekproducten zijn veel verser en zorgen voor minder milieuvervuiling dan producten die van ver weg moeten komen. Slim!

WAT MOET JE DOEN?

Stap 1. Maak een foto met jouw favoriete taartje of gebakje van de ambachtelijke bakker.

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

Stap 3. Tag @uwambachtelijkebakker in de foto en zet in elk geval #ambachtelijkebakker in je onderschrift.

Stap 4. Wacht heeeeel geduldig tot het eind van de zomervakantie. In de week van 23 augustus maken we op de Instagrampagina van @uwambachtelijkebakker bekend wie er heeft gewonnen.

Actievoorwaarden: de actieperiode loopt van 1 juni t/m 22 augustus 2021 — Onder de deelnemers aan de actie verloot Uw Ambachtelijke Bakker drie keer gebak voor de winnaar en zijn/haar gezin (max. zes 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 34 van 2021 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 360, 6700 AJ Wageningen of via info@ambachtelijkebakkerij.nu.

WELKE SMAKEN IJS VIND JIJ HET LEKKERST?

Noteer ze hier!

1. _____

2. _____

3. _____

WIST JIJ DAT...

... IJS HET ENIGE VOEDINGSMIDDEL IS DAT WE BEVROREN OPETEN?

Waar of niet waar?

IN EUROPA ETEN WE HET MEESTE IJS TER WERELD

Niet waar! In de Verenigde Staten wordt het allermeeste ijs ter wereld gegeten. Een gemiddelde Amerikaan eet zo'n 24 liter ijs (ongeveer 80 schoolbekers!) per persoon per jaar. Nederlanders eten gemiddeld 8 liter ijs per jaar. De Zweden verdubbelen dat tot circa zestien liter per persoon per jaar. In Scandinavische landen krijgen schoolkinderen trouwens dagelijks een ijsje. Ze zien het als zuivelproduct, vergelijkbaar met een bakje yoghurt. Misschien kun jij dat ook eens voorstellen op jouw school?!

WIN IETS LEKKERS VAN DE BAKKER!

Hoe? Kleur de kleurplaat op deze bladzijde zo mooi mogelijk in, lever 'm in bij je ambachtelijke bakker en maak kans op iets lekkers. Leuk en lekker voor tijdens een picknick of dagje weg!

Naam:

Telefoonnummer:

E-mailadres: