



Weetjes / Puzzels / Tips / Recepten / Lol / Quizzen



MEER DAN
20 BLADZIJDES



ZOMER DOEBOEK



CADEAUTJE VOOR JOU,
VAN JOUW AMBACHTELIJKE BAKKER!





EEN LEKKERE ZOMER GEWENST!

Yesss, het is (bijna) zomervakantie! Misschien ga je wel op reis of vier je vakantie thuis. Waar je ook naartoe gaat: dit Zomerdboek is je favo reisbuddy. Want met dit boek in je handen weet je zeker dat het een zomer wordt om nooit te vergeten!

Zet dus je zonnebril op, trek je zonnigste outfit uit de kast, steek je tenen in vrolijke slippers en plof met dit Zomerdboek in een luie stoel. Van megagrappige moppen tot fruitige recepten en toffe kleurplaten: je vindt het allemaal in dit boek. De zomer is natuurlijk niet compleet zonder iets lekkers van de ambachtelijke (banket)bakker, daar vind je ook genoeg inspi voor. En dat is niet alles: want je in het buitenland met lekkernijen uit andere landen, leer een andere taal en ontdek leuke weetjes.

Zet je schrap voor een heleboel leespret, heel veel plezier!

**ZOMERSE GROETJES VAN JOUW
AMBACHTELIJKE (BANKET)BAKKER**

COLOFON

Het Zomerdboek is een uitgave van jouw ambachtelijke (banket-)bakker in samenwerking met de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. Artikelen worden zowel in print als online gedeeld met de deelnemers.

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
Gerbrandiyweg 8, 2805 BZ Gouda
T. 088 – 666 9 333
info@ambachtelijkebakkerij.nu
www.ambachtelijkebakkerij.nu
f www.facebook.com/
jouwambachtelijkebakker
@stichtingambachtelijkebakkerij

Redactie, vormgeving en druk

Vrhl Content en Creatie
Alphen aan den Rijn
www.vrhl.nl

© 2023
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.



KLAAR VOOR EEN FANTASTISCHE ZOMER?

START



lets nieuws leren? In de vakantie? Jazeker! Deze supersnelle weetjes over (banket)bakkers zijn té leuk om niet te weten.



WAANZINNIGE WEETJES OVER (BANKET)BAKKERS

*Wist je dat...
...je een bakker die brood
in zijn eigen bakkerij
bakt een ambachtelijke
bakker noemt?*

BROOD VS. BANKET

Wil je later bakker worden? Dan kun je kiezen uit de beroepen brood- of banketbakker. Daar zit namelijk verschil tussen. Een broodbakker bakt – zijn naam zegt het al – brood. En een banketbakker maakt elke dag lekkere taarten, koeken en gebak, en voor feestdagen als Pasen en Sinterklaas maakt hij eieren, chocoladeletters en pepernoten. Mjam!

VROEGE VOGELS

Terwijl jij nog ligt te slapen is de bakker al druk in de weer. Hij begint namelijk al

lekker vroeg met zijn werk!

Als de winkel opengaat moet er natuurlijk wel lekkers te koop zijn voor de klanten.



4

TERUG IN DE TIJD

Lang geleden bestond de bakker nog niet. Mensen bakten namelijk hun eigen brood. Veel boerderijen hadden hiervoor een eigen bakhuis. De eerste bakker zoals we hem nu kennen, kwam in pas in de middeleeuwen.

STERKE BAKKERS

Bakkers zijn supersterk en fit. Alle werkzaamheden worden namelijk staand uitgevoerd. En er moet flink getild worden met ingrediënten zoals zakken meel. Bakkers doen elke dag dus een flinke work-out!

IJS BIJ DE BAKKER?

Jazeker! Veel (banket)bakkers verkopen ook ijs in hun bakkerij. Het bereiden van ijs en het maken van de lekkerste smaken



past helemaal bij het beroep van een banketbakker. Daarom leren leerlingbakkers tijdens hun studie ook hoe ze ijs kunnen maken. 'n Mazzeltje voor jou, want zo kun jij bij de bakker de heerlijkste ijsjes eten!

BRRR OF PFFF

In een bakkerij heb je een warme en een koude kant. Is het dan aan de ene kant ijskoud en aan de andere loeiheet? Een beetje. In de warme ruimte worden taartbodems en lekkernijen gebakken. Hier staat ook de oven en die geeft flink wat hitte af. In de koude ruimte wordt het gebak afgewerkt met fruit, slagroom of chocolade, en is het een stukje koeler dan in de warme ruimte.

MULTITALENT

Een (banket)bakker is een echte alleskunner. Inschatten hoeveel soorten en hoeveelheden brood en gebak er gemaakt moeten worden. Ingrediënten bestellen en afwegen. Een product bereiden en afbakken. Versieren met glazuur en slagroom. Een vaste hand hebben voor sierletters. Lekkers verkopen in de winkel en gezellig klanten helpen, en nog veel meer! Is er iets dat een bakker niet kan?

Wist je dat.....

...een bakker witte kleding draagt omdat dat de hitte van de ovens beter weghoudt dan donkere kleding. En witte kleding wordt ook makkelijker schoon in de was!

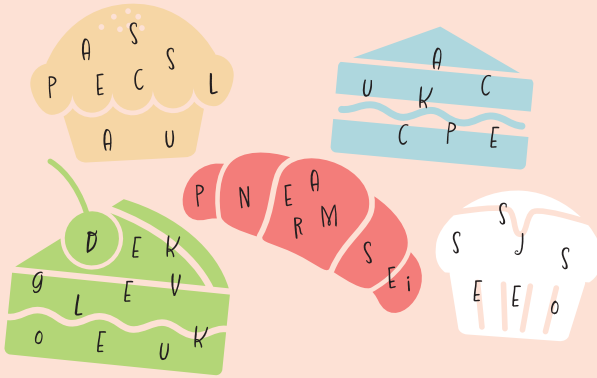
ONGELOOFLIJK, MAAR WAAR!

De ambachtelijke bakker wast **aardbeien** eigenlijk nooit! Vies? Zeker niet. Ze worden wel schoongeveegd. Door te wassen wordt de smaak namelijk minder.

Een **gebaksvorkje** mist vaak een hoekje uit het buitenste tandje. Met dit tandje kun je druk zetten om een stukje van een gebakje af te snijden. Slim!

Voorgebakken brood is al helemaal gaar. Het hoeft alleen in de oven om lekker knapperig te worden en om een kleurtje te krijgen.





Om te smullen

Welke lekkere woorden zijn in de taartjes gehusseld?

- A= 🍉
- B= ☀️
- C= 🍦
- D= 🎂
- E= 🍊
- F= 🍪
- G= 🍒
- H= 🍓
- I= 🍏
- J= 😎
- K= 🍫
- L= 🍩
- M= 🥝
- N= 🍰
- O= 🍌
- P= 🍫
- Q= 🍰
- R= 🍰
- S= 🍬
- T= 👨‍🍳
- U= 🍌
- V= 🍪
- W= 🍌
- X= 🍌
- Y= 🍰
- Z= 🍌

ZOEK DE 10 VERSCHILLEN



BEKIJK DE OPLOSSINGEN OP WWW.JOUWAMBACHTELIJKEBAKKER.NL/ZOMERDOEBOEK

maak een reis door de tijd

Deze vakantie ga je op reis door het verleden! In Nederland vind je superleuke musea waar je ontdekt hoe bakkers vroeger werkten. Dat is niet alleen heel indrukwekkend om te zien; in deze musea is ook megaveel te doen, te beleven en... te proeven!

MAAK JE EIGEN BROODJE

In Bakkerijmuseum Luyksgestel steek je je handen uit de mouwen, want hier mag je je eigen broodje maken! Net zoals ze het vroeger deden. Je krijgt natuurlijk hulp van de bakker. En terwijl jouw broodje rijst, kun je rondkijken in de molen. Daar wordt het graan verwerkt tot molenmeel!

WWW.BAKKERIJ-MUSEUM.NL

HET LEVEN VAN DE BAKKER

In deze 150 jaar oude bakkerij krijg je een kijkje in het leven van de bakker. Toen én nu. Je ontdekt de geschiedenis van brood en banket. Saai? Helemaal niet! Er is in Nederlands Bakkerijmuseum Hattem superveel te doen. Elke schoolvakantie en op zaterdag worden er leuke activiteiten georganiseerd. Check de agenda op de website van het museum.

WWW.BAKKERIJMUSEUM.NL

TERUG NAAR DE MIDDELEEUWEN

Zwerf bij het Archeon in Alphen aan den Rijn door de prehistorie. Hoe ging het vroeger? Ga op bezoek bij een middeleeuwse bakker, die achter het huis een oven heeft. Als het brood gebakken is, blaast hij op zijn hoorn en kan iedereen zijn of haar bestelling ophalen.

WWW.ARCHION.NL

HIER IS HET SMULLEN GEBLAZEN

Hoe maakten de bakkers vroeger brood en ander lekkers? Ga op bezoek bij Bakkerijmuseum De oude bakkerij en proef de sfeer van vroeger! Tijdens demonstraties zie je hoe de bakkers koekjes bakken, marsepein maken en met chocolade werken. En tijdens één van de workshops mag je zelf aan de slag.

WWW.DEOUDEBAKKERIJ.NL

Ook in het buitenland is een bezoek aan de lokale ambachtelijke bakker een feestje! Maar ben je deze zomer niet in het buitenland te vinden? No worries: veel buitenlandse producten vind je ook bij de Nederlandse bakkers.

Lekkers van ver

bij de bakker dichtbij



DANISH PASTRY

Uit:  **Denemarken**

In Denemarken worden de wereldberoemde, kleverige lekkernijen ook wel 'Wienerbrød' genoemd. Dit komt omdat deze zoete broodjes in 1840 (heel lang geleden, dus!) als eerste door Weense banketbakkers in Denemarken werden gemaakt. Je kunt het zo gek niet bedenken: Danish pastry is er in allerlei soorten en maten, gevuld met jam of marsepein. De koeken worden versierd met glazuur, chocolade, suiker of nootjes.

STOKBROOD

Uit:  **Frankrijk**

De Fransen eten bij elke maaltijd een stokbrood. Of eigenlijk een



baguette, zoals ze het zelf noemen. Het stokbrood heeft zijn naam te danken aan hoe 't oorspronkelijk gebakken werd. Er werd een lange sliert deeg om een stok gedraaid en boven een vuur gebakken. De Fransen waren gek op het zachte brood met een krokante korst. Daarom rekten de bakkers hun witbrood steeds verder uit en zo ontstond het stokbrood.

BAKLAVA

Uit:  **Turkije**

Baklava is een traditioneel toetje uit het Midden-Oosten. Het bestaat uit laagjes filodeeg met daartussen gehakte nootjes. Daarover wordt een zoete siroop met honing gegoten. Voordat het toetje in de oven wordt gebakken, wordt het eerst in stukjes gesneden. Er zijn verschillende soorten



baklava, want elk land in het Midden-Oosten heeft zijn eigen recept.

DESEMBROOD

Uit:  **Duitsland**

In 'normale' broden zit gist om het brood te laten rijzen voordat het de oven in gaat. Maar in desembrood niet.

Daarin zorgt desem dat het brood gaat rijzen. Daar heeft de bakker flink wat geduld voor nodig, want dit duurt veel langer. Maar het is niet voor niks: een desembrood is héél lekker en heeft een knapperige korst.



Het maken van een desembrood kan wel 24 uur duren!

TAARTENBAKRACE

10

Zucht... jij en je vriend(en) vervelen je! Totdat jullie horen van de taartenbakwedstrijd in de buurt. Daar moeten jullie aan meedoen! Maar... er is nog maar plek voor één taart en jullie willen er allebei één bakken. Wie mag er meedoen? Dat bepalen jullie met een razendsnelle taartenbakrace. Dobbel jezelf naar de finish en bak ondertussen een taart. Maar let op: onderweg kun je flink wat hindernissen tegenkomen. Klaar? Bakken maar!

START

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

ZO SPEEL JE HET

Gooi om de beurt de dobbelsteen en race via de vakjes over het speelbord. Degene die als eerste over de finishlijn komt, wint. De kleinste speler mag beginnen.

DIT HEB JE NODIG

2 tot 4 spelers
Een dobbelsteen
Pionnetjes





- 1 **START** Zet een gezellige playlist aan om deze race tegen de klok swingend door te komen.
- 3 Je bent een ingrediënt vergeten. **Gooi nog een keer.**
- 5 Tijdens het mixen stuift er bloem in je gezicht. Hatsjje! **Sla een beurt over.**
- 9 Je krijgt hulp van je vader. Hij kan appels schillen als de beste. Dat scheelt tijd, dus sjees door **naar vakje 12.**
- 11 Valt dat even mee: het eieren splitsen gaat in één keer goed. **Ga 1 vakje vooruit.**
- 13 Je hoort gesmak achter je. Oh nee! De hond heeft een ingrediënt opgegeten. **Ga drie vakjes achteruit** om naar de supermarkt te gaan.
- 15 Je bent op de helft! **Gooi nog een keer.**
- 17 Pfff! Je krijgt het er warm van. **Sla een beurt over** en kom even tot rust.
- 19 Dat bakken blijkt moeilijker dan gedacht. **Ga 3 vakjes terug** om het recept goed te lezen.
- 21 Wat stinkt daar zo? Je taartbodem is verbrand in de oven. Oeps! **Ga terug naar vakje 7** en bak hem opnieuw.
- 23 Yes! Je slagroomtoefjes zijn megagood gelukt. **Ga door naar vakje 26.**
- 25 Je taart moet langer in de oven. **Sla een beurt over.**
- 27 Je kunt die ene serveerschaal niet vinden. Geen paniek, je moeder tovert hem zo tevoorschijn. Kun jij snel verder met de afronding!
- 29 Bijna! Wie mag meedoen aan de wedstrijd? Misschien jij wel! **Zet de pion van je tegenstander een vakje terug.**
- 30 **FINISH** Wihaaa! Geloof het of niet, maar jij bent de gelukkigste! Nu voorzichtig je taart meenemen naar de wedstrijd. Enne... vergeet als je wilt je prijs niet te delen met je mede-taartenbakracer(s).

WAT IS ORANJE EN WEET HET NIET HELEMAAL ZEKER?

Een misschienasappetje!

De ene oen zegt tegen de andere: "Als jij raadt hoeveel koekjes ik nog heb, dan mag je ze allebei opeten!"



Waarom liggen bakkers zo vaak in het ziekenhuis?

Ze worden steeds aangevallen door tlijgerbroodjes.



KIM ZIT OP EEN BANKJE AAN HET WATER TE SNIKKEN. ER KOMT EEN MEVROUW NAAST HAAR ZITTEN. ZIJ VRAAGT: "WAT IS ER?" KIM ZEGT: "MIJN BROERTJE HEEFT MIJN BOTERHAM IN HET WATER GEGOOID." DE MEVROUW: "MET OPZET?" KIM: "NEE... MET KAAS."

HI-HI-HILARISCHE MOPPEN



Er komt een konijn bij de bakker dat vraagt: "Heeft u ook worteltjestaart?" "Nee, helaas!", zegt de bakker. Een dag later vraagt het konijn het opnieuw aan de bakker. "Nee, helaas!" krijgt hij weer te horen. De volgende dag komt het konijn weer in de bakkerij en vraagt: "Heeft u worteltjestaart?" "Weer moet de bakker het konijn teleurstellen. De bakker vindt het een beetje zielig en besluit de volgende ochtend een prachtige worteltjestaart voor hem te bakken. Later die dag komt het konijn weer bij de bakker en vraagt: "Heeft u worteltjestaart?" "Jazeker!", antwoordt de bakker trots. Zegt het konijn: "Vies, hè?"



WAT KRIJG JE ALS EEN HOND LANG IN DE ZON LIGT?

Een hotdog

JE DOET HET OP BROOD EN HET GIECHELT. RARA, WAT IS HET?

Ha-ha-ha-hagelslag

Deze zomer ga ik...

Zeg je zomer, dan zeg je... leuke dingen doen! Inspiratie nodig?
Met deze bingokaart is vervelen er niet meer bij. Streep een vakje door als je de activiteiten gedaan hebt. Extra leuk: vraag een vriend(in) om mee te doen. Degene die zijn of haar bingokaart als eerste vol heeft, wint!
De verliezer trakteert de ander op iets lekkers.





Verbind de lijntjes

Maak een tekening door de cijfers op de juiste volgorde met elkaar te verbinden door lijntjes te trekken. Welke afbeelding zie je ontstaan? Enne... je kunt de tekening natuurlijk ook inkleuren!

Hoe zeg je in een vreemde taal...






Op je vakantiebestemming weet je niet hoe snel je een bezoekje aan de bakker moet brengen. Maar... hoe bestel je iets als je de taal niet spreekt? Leer deze zinnen uit je hoofd, dan is het voor jou een makkie!






WELKE TAARTJES
HEBBEN JULLIE?



MAG IK VIER
CROISSANTJES
ALSTUBLIEFT?








-  **Frans:** Quels gâteaux avez-vous?
-  **Engels:** What pastries do you have?
-  **Italiaans:** Quali dolci avete?
-  **Spaans:** ¿Qué pasteles tienen?
-  **Duits:** Welche Kuchen habt ihr?

-  **Frans:** Puis-je avoir quatre croissants s'il vous plaît?
-  **Engels:** Can I have four croissants, please?
-  **Italiaans:** Posso avere quattro croissant, per favore?
-  **Spaans:** ¿Puedo tener cuatro croissants, por favor?
-  **Duits:** Kann ich bitte vier Croissants haben?






WAT IS DE LOKALE
LEKKERMIJ?



-  **Frans:** Quelle est la spécialité locale?
-  **Engels:** What is the local delicacy?
-  **Italiaans:** Qual è la specialità locale?
-  **Spaans:** ¿Cuál es la delicia local?
-  **Duits:** Was ist die lokale Köstlichkeit?

MAG IK EEN
STOKBROOD
ALSJEBLIEFT?



-  **Frans:** Puis-je avoir une baguette s'il vous plaît?
-  **Engels:** Can I have a baguette, please?
-  **Italiaans:** Posso avere una baguette, per favore?
-  **Spaans:** ¿Puedo tener una baguette, por favor?
-  **Duits:** Kann ich bitte ein Baguette haben?

BROODJE ANDERS

Kies jij keer op keer hetzelfde beleg op je boterham en wil je weleens iets anders? Of houd jij wel van nieuwe dingen? Dan is dit helemaal jouw spel! Wat je moet doen? Heel makkelijk: gooi een dobbelsteen en ontdek in twee dobbelbeurten wat jouw broodbeleg-combi is.

DIT HEB JE NODIG

Een boterham of broodje
Dobbelsteen

DOBBELBEURT 1

- Avocado
- Banaan
- Huttenkaas
- Eiersalade
- Appelstroop
- -----

Vulzelfin!

DOBBELBEURT 2

- Pinda kaas
- Paprikaspread
- Kaas
- Komkommer
- Aardbeien
- -----

Vulzelfin!

TIP! Kun je niet kiezen welk brood je gaat eten? Neem je dobbelsteen mee naar de bakker en vraag of de bakker zes opties voor je bedenkt. Dobbelen en smullen maar!

DIT GA JIJ DEZE ZOMER DOEN!

EEN GIGALANGE VAKANTIE EN ALLE TIJD OM LEUKE DINGEN TE DOEN. ZWEMMEN, PICKNICKEN, BAKKEN OF IETS ANDERS: DE KEUZE IS REUZE. WAT GA JIJ DOEN? VOLG DE PIJLEN EN ONTDEK HOE JIJ JE VERMAAKT. ZEG MAAR DAAAAG TEGEN VAKANTIEVERVELING!



GA JIJ OP VAKANTIE? JA NEE

BEN JIJ TEAM UITSLAPEN OF TEAM VROEGE VOGEL?
 UITSLAPEN VROEGE VOGEL

JOUW LIEVELINGSONTBIJT?
 EEN CROISSANTJE YOGHURT MET FRUIT

JOUW LIEVELINGSKLEUR IS GROEN JA NEE

HET LIEFST BEN JIJ SAMEN MET JE VRIEND(EN) JA NEE

AFKOELEN DOE JIJ MET LIMONADE MET IJSKLONTJES JA NEE

PICKNICKEN IN HET PARK
 MET EEN MAND VOL LEKKERS EN JE FAVO VRIENDEN VERTREK JIJ NAAR HET PARK IN DE BUURT. IN DE SCHADW VAN EEN BOOM PLOFFEN JULLIE NEER. IEDEREEN HEEFT IETS LEKKERS GEMAAKT. INSP: NODIG VOOR EEN LEKKER RECEPT? KIJK OP BLADZIJDE 20. DAT WORDT SMILLEN!

JIJ DRAAGT NU SLIPPERS JA NEE

DOBBEREN OP EEN FLOATIE
 JIJ BENT DEZE ZOMER IN HET WATER TE VINDEN VOOR EEN VERFRISSENDE DIJK. EEN VROLIJKE FLOATIE WIJKT NIET VAN JE ZIJDE. ZO HERKENT IEDEREEN JE AL VAN VER! EN ALS JE UIT HET WATER KOMT HEB JE VAST TREK GEKREGEN VAN AL DAT GEZWEM. GELUKKIG HEB JE EEN TROMMELTJE MET GESMEERDE BROODJES MEEGENOMEN.

URENLANG BAKKEN
 ALS ZE JE ZOEKEN: JIJ BENT IN DE KEUKEN! EEN GEZELLIG ONTBIJTJE VOOR DE HELE FAMILIE OF EEN LEKKERE TAART OM TE DELEN: JIJ BAKT EROP LOS. JE VINDT HET LEUK OM KEER OP KEER IETS NIEUWS TE PROBEREN EN TE PROEVEN. DAT VINDEN DE MENSEN OM JE HEEN OOK LEUK: ZIJ SMILLEN MAAR AL TE GRAAG MEE!





BROOD KUN JE BETER NIET IN DE KOELKAST BEWAREN

waar niet waar

Waar! In brood zit zetmeel. Tijdens het bakken houdt dat water vast. Maar bij een lage temperatuur – en in een koude koelkast bijvoorbeeld – kan dit ingrediënt het water weer loslaten. Daardoor droogt je brood uit en smaakt 't minder lekker. Niet doen, dus!



'CROISSANT' IS FRANS VOOR 'KROKANT BROODJE'

waar niet waar

Niet waar! Een croissant is een broodje van bladerdeeg. Het wordt in de vorm van een halve maan gevuld. En dat is waar de lekkerste naam aan te danken heeft. 'Croissant' is namelijk Frans voor... 'halve maan'!

Test jouw kennis van de bakkerij



WAAR OF NIET WAAR?



Wat weet jij over het werk van de bakker, brood en andere bakkersproducten? Beantwoord de stellingen op deze bladzijde door een vinkje te zetten. Draai dan je boek om en check of jij het goed hebt!



VAN CHOCOLADE ETEN WORD JE VROLIJK

waar niet waar

Waar! Door het eten van chocolade komt er een geluksstofje vrij in je hersenen. Je brein vindt het smelten van chocolade in je mond heel fijn, waarvoor er extra veel van dit stofje wordt aangemaakt.



DE BAKKER MAAKT TIJGERBROOD MET DE HULP VAN TIJGERS

waar niet waar

Niet waar! De bovenste korst van een tijgerbrood heeft wel wat weg van een tijgervel. Nou ja, eigenlijk meer van een luipaardvel. Zodra het deeg bijna helemaal gerezen is, smeert de bakker een papje op het deeg. Dat rekt niet mee tijdens het rijzen, waardoor het laagje scheurt. Daardoor ontstaat de krokanter korst met dit opvallende patroon. En dat is hoe dit brood aan zijn naam komt!

WIN WIN WIN

**Maak kans op iets
lekkers van jouw
ambachtelijke
bakker!**

**Sta jij ook elke keer
verlekkerd te kijken
naar al het lekkers
bij de bakker? Of
kun je niet kiezen wat
je nu weer gaat
nemen? Ambachtelijke
(banket)bakkers maken
ook zo veel lekkere dingen!
Gelukkig maak jij nu kans op
een pakket bomvol overheerlijke
producten van de bakker. Dan hoef
je niet meer te twijfelen en kun je
gelijk gaan smullen!**

Hoe maak je kans?

STAP 1

Maak een zonnige selfie met een stokbrood van de ambachtelijke bakker.

STAP 2

Zet de foto op je Instagram-account of het account van je ouders. Het mag ook een Insta-story zijn.

STAP 3

Tag @jouwambachtelijkebakker in de foto en gebruik de hashtag #stokbroodselfie.

STAP 4

En nu... even wachten! Gelukkig heb je dit Zomerdoeboek zodat je je niet hoeft te vervelen. Op de Instagram-pagina van @jouwambachtelijkebakker wordt in de week van 28 augustus wie het pakket vol lekkers heeft gewonnen.

ACTIEVOORWAARDEN De actieperiode loopt van 10 juli t/m 24 augustus 2023. Onder de deelnemers aan de actie verloot jouw ambachtelijke bakker één keer een pakket vol overheerlijke producten, op te halen bij een lokale ambachtelijke (banket)bakkerij. Deelnemers kunnen slechts één keer deelnemen met hun Instagram-account. De winnaar wordt in week 35 van 2023 bekendgemaakt via de Instagram-pagina @jouwambachtelijkebakker. Via 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, Gerbrandyweg 8, 2805 BZ Gouda of via info@ambachtelijkebakkerij.nu.



4x
smullen
met
zomerfruit

Tip! Haal je ingrediënten bij jouw ambachtelijke bakker.

Bakkers in spe, opgelet!
Deze zomerse recepten zijn niet alleen superlekker, maar ook nog eens heel makkelijk te maken. Of je nu veel of weinig bakervaring hebt: jij steelt met deze baksels de show!

Vraag of je een volwassene je helpt bij het bakken!

Fruïtkoeken

DIT HEB JE NODIG (voor 4 personen)

- 4 eierkoeken
- 200 gram roomkaas
- 75 gram kristalsuiker
- 1 eetlepel vanille-extract
- 125 milliliter slagroom
- bramen, aardbeien, bosbessen en frambozen

Meng in een kom de roomkaas met de suiker en vanille goed door elkaar. Klop in een andere kom de slagroom stijf. Spatel dit voorzichtig door het roomkaasmengsel. Smeer op elke eierkoek een lekker laagje roomkaas. Snijd het fruit in stukjes en verdeel over de koeken. Mjam!

Suikerbrood-wentelteefjes met bosbessensaus

DIT HEB JE NODIG (voor 4 personen)

- 1 suikerbrood
- 200 gram bosvruchten
- 100 gram poedersuiker
- 1 citroen
- 2 eieren
- 400 milliliter melk
- 3 theelepels kaneel
- 50 gram boter

Was de citroen, rasp de schil en pers de citroen uit. Doe de bosvruchten samen met de helft van de poedersuiker, het citroensap en de citroenrasp in een pannetje. Laat dit ongeveer vijftien minuten pruttelen en pureer dan het mengsel met een staafmixer. Snijd van het suikerbrood vier plakken. Doe de eieren, melk, kaneel en de rest van de poedersuiker in een kom en meng goed door elkaar. Dip de plakken suikerbrood in het mengsel. Doe dan een klontje boter in een koekenpan en bak de plakken suikerbrood goudbruin. Giet er een beetje bosbessensaus bij en smullen maar!

Aardbeiencake

DIT HEB JE NODIG

- 1 boerencake
- aardbeienjam
- 125 milliliter slagroom
- aardbeien

Snijd de boerencake twee keer in de lengte doormidden, zodat je drie lange plakken krijgt. Smeer op onderste en middelste plak een laagje aardbeienjam. Klop dan de slagroom stijf en verdeel de room over de aardbeienjam. Houd ook wat slagroom over voor de bovenkant. Snijd de aardbeien in plakjes en leg deze op de slagroom. Houd ook nog wat aardbeien over voor de bovenkant. Stapel de drie lagen cake op elkaar. Versier de bovenkant met wat slagroomtoefjes en aardbeienplakjes.

Granolataartjes

DIT HEB JE NODIG (voor 4 personen)

- 200 gram granola
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 2 eetlepels bloem
- 2 bananen
- 3 eetlepels honing
- 8 eetlepels yoghurt
- aardbeien en frambozen
- muffinvormpjes

Verwarm de oven voor op 180 graden. Prak de banaan en doe die samen met granola, twee eetlepels honing, bloem en zonnebloemolie in een kom. Meng alles goed door. Doe het mengsel in de muffinvormpjes en druk het met een lepel goed aan zodat je een kommetje krijgt. Zet ze voor vijftien minuten in de oven. Schep de yoghurt in de granola-kommetjes. Snijd de aardbeien in plakjes en verdeel ze samen met de frambozen over de yoghurt. Druppel de rest van de honing over de taartjes.





zø leuk en lekker was jøuw zømer

WAAROM DE ZOMER VAN 2023 DE
ALLERBESTE ZOMER OÖT WAS? NOU, HIEROM!

Dit zijn de leukste plekken
waar ik ben geweest:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____



Ik heb het hardst
gelachen met:

Dit is mijn mooiste herinnering:

Dit vond ik
het leukste uitje:



Dit liedje is mijn zømertune:



Dit heb ik zelf
gemaakt/gekookt/gebakken:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____

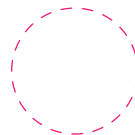


Ik heb nu alweer
zin in deze smaak:

ZONNIGE ZOMERKEUZES

(OMCIRKEL JOUW FAVORIET)

Deze emoji
omschrijft
mijn gevoel:



tiktoks kijken **of** tiktoks maken

slippers **of** sneakers

croissant **of** stokbrood

Appeltaart **of** worteltaart

waterijs **of** Schepijs

zon **of** schaduw

chillen **of** bezig zijn

Dit zat er
allemaal in mijn
picknickmand:



mijn
favoriete
broodbeleg
was:

KLEURFEESTJE!

*Jouw ambachtelijke
bakker wenst je een
superzonnige zomer!
Tot snel!*

