



Groepsopdracht: bakken

In de tijd van Jan en Janneke was het eten van de arme mensen echt geen vetpot. Dit betekent dat het eten heel eenvoudig was.

- Voor het ontbijt aten ze vaak pap of roggebrood met een beetje reuzel. Reuzel was het allerlaatste afval van een varken en dat werd gesmolten. Dan lieten ze dat weer stollen en dan was het de goedkope boter voor de arme mensen.
- Tussen de middag was het roggebrood met reuzel en een beker melk.
- Het avondeten bestond uit aardappelen en groente uit eigen tuin. Heel veel werd ingemaakt. Er was maar heel af en toe een stukje vlees. Als er een varken werd geslacht dan werd alles van dat varken opgegeten. En een toetje dat was er nooit. Er werd nooit wat weggegooid.

Opdracht 1:

Zoek op internet naar oude gerechten uit de tijd van Jan en Janneke. De zoekterm is: oud Hollandse gerechten of oer Hollands eten.



Opdracht 2:

Vraag eens:

- aan opa en oma of ze de oude gerechten op jullie lijstje kennen, zo ja, welke?
- Of ze het lekker vinden en het nog wel eens eten.
- Misschien noemen opa en oma nog wel een gerecht dat jullie niet hebben. Schrijf dat erbij.

Antwoorden:

a. -----

b. -----

c. -----

Rijke mensen hadden veel beter te eten dan arme mensen. Zij lieten het eten klaarmaken door een dienstmeisje of een kokkin. Hier bleef best wel eens eten over maar daar maakten ze dan iets anders van. Van oud brood dat overbleef maakten ze wentelteefjes of een broodpudding.

Opdracht 3:

Jullie mogen zo'n oud recept gaan maken.

Broodpudding van oud brood

ingrediënten

- 300 gr oud brood
- 200 gr suiker
- 2 dl melk
- 5 eieren
- 50 gram rozijnen
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 theelepeltje kaneel



Ga je er 2 of 3 maken zodat je royaal kunt uitdelen dan moet je dus alle ingrediënten met 2 of 3 keer vermenigvuldigen.

Hoe maak ik broodpudding?

1. Begin met de rozijnen. Die moet je wellen. Wellen betekent dat je de rozijnen een poosje in een bakje met warm water zet. Dan zuigen ze zich vol met water en zijn ze weer zacht en sappig. Ze zwellen op.
2. Warm de melk op tot ze lauw is en voeg er de suiker bij. Blijf goed roeren tot alle suiker opgelost is. Scheur het brood in stukjes of snijdt het in stukjes. (ongeveer 2 bij 3 centimeter)
3. Doe het brood in een grote kom en voeg er de gesuikerde melk bij. Roer in de kom zodat een dikke brij ontstaat. Laat alles nu een 10 minuten staan.
4. Laat de rozijnen uitlekken. Voeg de rozijnen, de kaneel, de vanillesuiker en de eieren toe aan de brij.

Roer alles goed door elkaar.

Doe alles in een ingevette bakvorm en bak ongeveer 45 minuten in de oven op 180 graden. Niet iedere oven is hetzelfde dus kijk regelmatig dat het niet aanbrandt.

Na 45 minuten de broodpudding omkeren en laten afkoelen.

Afgekoeld in plakjes snijden en de klas trakteren. Mmmmmm!