

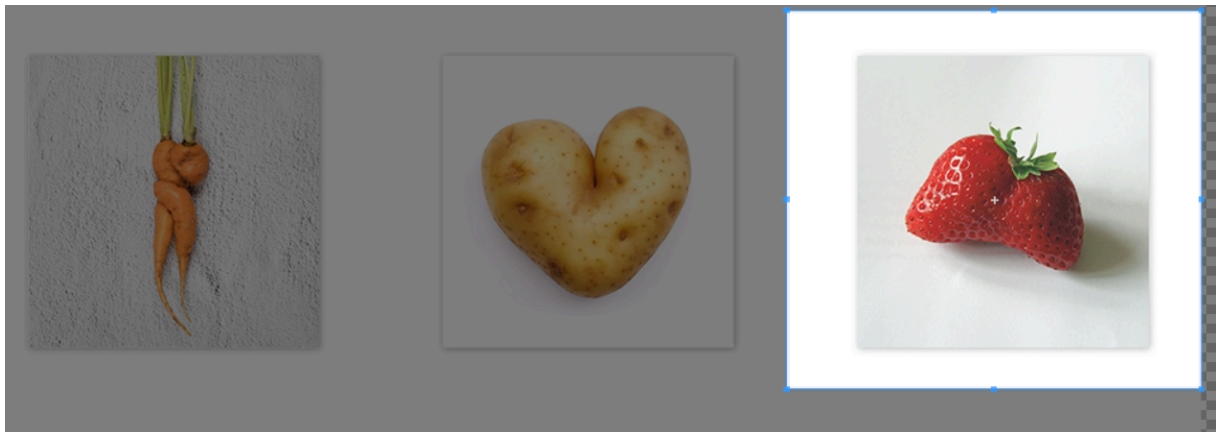
## Schatten van Vlieg 'Proef jij wat ik proef?' – 9 tot 12 jaar

**Titel:** Ons mooie voedselboek: van broodje aap tot zoete zomerkoninkjes

Vraag: Neem 'Ons mooie voedselboek: van broodje aap tot zoete zomerkoninkjes'. Op pagina 6 vind je één van deze foto's. Bijgeloof zegt dat als je dit geeft aan degenen op wie je verliefd bent, het wederzijds zal zijn! Over welke foto gaat het?

Antwoordtype: aanduiden

Antwoord:



**Titel:** Koken is leuk!: meer dan 50 stap-voor-stap recepten voor de jonge chef-kok

Vraag: Achteraan in het boek 'Koken is leuk!' worden heel wat keukentermen uitgelegd. Hoe heet het als je ingrediënten in een smaakvolle saus legt om er meer smaak aan te geven?

Antwoordtype: meerkeuze

Antwoord: marinieren

Info voor de begeleider:

De oplossing vind je op p. 121.

**Titel: Suiker door de eeuwen heen**

Vraag: Zoek het boek 'Suiker door de eeuwen heen'. Lees het stukje over zwaarlijvigheid op pagina 15. Vul het ontbrekende woord in.

“Je krijgt al voldoende suiker binnen met fruit, honing en ongezoet vruchtensap. Daarom mag je zoete voedingsmiddelen maar af en toe eten en in kleine hoeveelheden. Als je er te veel van eet, krijg je meer ..... binnen dan je nodig hebt.”

Antwoordtype: tekstueel

Antwoord: kilocalorieën

**Titel: Van honingbij tot hagelslag: over al het lekkers dat van planten komt**

Vraag: Ga naar pagina 73 van het boek 'Van honingbij tot hagelslag' en vul de tekst aan.

“Honing bestaat voor het grootste deel uit suiker. Maar ook al die lekkere bloemengeuren en smaken uit de ... zitten er nog in. Vandaar dat honing veel lekkerder is dan suiker alleen.”

Antwoordtype: meerkeuze

Antwoord: nectar

**Titel: Smaakspoken: het geheim van de zeven smaken**

Vraag: Zoek het boek 'Smaakspoken: het geheim van de zeven smaken'. Puck woont boven het restaurant waar haar papa chef is. Op een avond gaat ze in pyjama op zoek naar de zoete geur die uit de keuken komt. Op het vuur borrelt dikke slagroompudding met suiker, haar lievelingstoetje uit Italië!

Wat is de Italiaanse naam? Je vindt het antwoord op pagina 10.

Antwoordtype: tekstueel

Antwoord: Panna Cotta

**Titel: Graaf Sandwich en andere etenswaardigheden**

Vraag: In het boek 'Graaf sandwich en andere etenswaardigheden' maak je kennis met de 4 basismaken die we kunnen proeven: zoet, zuur, bitter en zout. Een japanner ontdekte lang geleden nog een 5de smaak: umami. Het is een heel hartige smaak, zoals hele oude kaas of vlees met een sterke smaak. Wat betekent het woord umami? Je vindt het antwoord op pagina 70.

Antwoordtype: meerkeuze

Antwoord: verrukkelijk

**Titel: Een tuin vol lekkers**

Vraag: In 'Een tuin vol lekkers' vind je heerlijke recepten met seizoensgroenten. Blader door het boek en verbind elke groente met de juiste maand.

Antwoordtype: verbinden

Antwoord:

Asperge - april

Kers - juni

Rode bieten - oktober

Pompoen - november

**Titel: De zuurtjes**

Vraag: In het boek 'De Zuurtjes' zijn de broertjes Zuur twee zure mannetjes die elke ochtend hetzelfde zure ontbijt eten: zure haring, witloofthee en een zuur drankje. Welk drankje? Je vindt het bij het hoofdstuk 'Een nieuwe dag'.

Antwoordtype: tekstueel

Antwoord: augurkensap

**Titel: De kookschool voor Potterheads: eenvoudig magisch koken**

Vraag: Zoek in het boek 'De kookschool voor Potterheads' hoe je tante Petunia's zalm maakt. Zet de stappen van het recept in de juiste volgorde. Je vindt het op pagina 42.

Antwoordtype: sorteren

Antwoord:

1. Bestrijk de zalm aan beide kanten met olie.
2. Laat de vis in 10-20 minuten gaar worden in de hete oven.
3. Pel en snipper intussen de sjalotten voor de saus.
4. Roer de peterselie en crème fraîche door de saus.
5. Serveer de zalm met de saus en geef er lintmacaroni of rijst bij.

**Titel: Bethany en het beest 1**

Vraag: In het boek 'Bethany en het beest' lees je over het beest op zolder bij Peregrinus Pincet. In ruil voor cadeautjes, moet hij het beest precies datgene te eten geven wat het wil. Maar het beest heeft wel een heel bijzondere smaak. Welke 4 dingen wou het al allemaal eten de afgelopen maand? Je vindt het antwoord op pagina 22 en 23.

Antwoordtype: meerkeuzevraag

Antwoord:

- Zeven parelkettingen
- Het borstbeeld van een generaal
- Twee bijenkorven
- Een antieke ladekast
- Een staande klok
- Vier rollen gebloemd behangpapier

**Titel: Wereldkeuken voor kids: wereldse recepten voor kinderen om zelf te ontdekken en te koken**

Vraag: In het boek 'Wereldkeuken voor kids' leer je gerechten uit de hele wereld kennen. Uit welk land komt elk gerecht?

Antwoordtype: verbinden

Antwoord:

Rijstsoep met tofu	————	Thailand
Kiptajine met vijgen	————	Marokko
Ham-kaas-quesadilla's	————	Mexico
Paella met garnalen	————	Spanje
Quinoa-salade	————	Peru

**Titel: Waar komt ons eten vandaan?**

Vraag: Zoek achteraan in het boek 'Waar komt ons eten vandaan' de weg die een tomaat aflegt die op de boerderij wordt gekweekt.

Antwoordtype: sorteren

Antwoord:

1. Plantjes groeien in de pot op een plek met verwarming.
2. Planten worden in de aarde gezet in een plastic tunnel, kas of serre zodat de zon kan verwarmen.
3. De boer oogst de tomaten met een schaar.
4. De tomaten worden verkocht op de markt of in de boerderijwinkel.

**Titel: Waar komt ons eten vandaan?**

Vraag: In het boek 'Waar komt ons eten vandaan?' zie je hoe brood in de bakkerij wordt gemaakt. Leg de stappen in de juiste volgorde. Als het klopt, vormen de letters aan de zijkant een woord. Welk?

Antwoordtype: tekstuele vraag

Antwoord: brood

Info voor de begeleider:

Print de stappen op A4 of A3 en knip ze in 5 strookjes (één voor elke stap).

**Titel: De wetenschap van het zout**

Vraag: In het boek 'De wetenschap van het zout' vind je alles over deze smaak. Maar ken je ook de andere smaken?

Neem de afbeelding van de tong en de 8 foto's van etenswaren. Leg de etenswaren met de smaken zuur, zoet, zout of bitter op de plaats waar je ze proeft op de tong.

Welke twee etenswaren proef je op het puntje van je tong?

Antwoordtype: meerkeuze

Antwoord: lolly en honing

Info voor de begeleider:

Print de afbeelding van de tong in kleur op A3-formaat. Print de afbeeldingen van de etenswaren op A4 en knip ze in 8 kaartjes.

**Titel: De reuzenperzik**

Vraag: In het boek 'De reuzenperzik' komt James binnen in een gigantische perzik terecht. Er zijn 3 potjes met verschillende hapjes. Doe een blinddoek op en vraag iemand om je iets te laten proeven uit elk potje. In welk van de potjes zit iets met perziksmak?

Antwoordtype: meerkeuze

Antwoord: potje 1

Info voor de begeleider:

Voorzie een blinddoek en 3 ondoorzichtige potjes met deksel. Nummer deze van 1 tot 3. Vul potje 1 met gedroogde perzikjes of perzikskoep van Haribo. Vul de andere twee potjes met iets anders (bv. gedroogde abrikoos, rozijn, nootjes, ...).

**Titel: Dada-magazine over Arcimboldo**

Vraag: Arcimboldo is een Italiaanse kunstenaar die figuren maakt die bestaan uit eten. Bekijk de foto van de cover van Dada-magazine.

Van welk fruit maakte hij een neus?

Maak een zelfportret met de afbeeldingen van fruit en groenten.

Antwoordtype: meerkeuze

Antwoord: peer

Info voor de begeleider:

Print de cover van het magazine op A3-formaat en de afbeeldingen van de groenten en fruit een aantal keer op A4 (A3).

Leg een aantal prenten en scharen klaar. De spelers knippen zelf de afbeeldingen van kersen, banaan, appel, pruimen, ... uit en maken hiermee een zelfportret.

Voorzie ter inspiratie wat andere voorbeelden van Arcimboldo.

**Titel: Mysterie in de moestuin**

Vraag: Neem het boek 'Mysterie in de moestuin'. Jikke wil iets kweken. Hiervoor ruilt ze zaadjes met haar klasgenoten. Welke zaadjes zijn het? In welk van de 3 potjes zitten de zaadjes die Jikke ruilt?

Antwoordtype: meerkeuze

Antwoord: potje 3

Info voor de begeleider:

Voorzie 3 doorzichtige en genummerde potjes met verschillende zaadjes. Doe in potje 3 enkele pompoenzaadjes. Vul de andere twee met zelfgekozen zaadjes (bv. zonnebloempitten, chiazaadjes, lijnzaad, ...). Schrijf op de potjes welke zaadjes er in zitten.

Tip: Het antwoord is ook de titel van het eerste hoofdstuk in het boek.

**Titel: De wereld op je bord: smakelijke eetweetjes en 56 recepten**

Vraag: Op pagina 37 van 'De wereld op je bord: smakelijke eetweetjes en 56 recepten' vind je het recept voor hamburgers. Maak zelf de perfecte hamburger! Leg de 8 ingrediënten van de hamburger van boven naar beneden in de juiste volgorde. Zo krijg je een cijfercode. Sorteert de cijfers zodat ze de juiste code vormen.

Antwoordtype: sorteren

Antwoord: 3 -> 7 -> 2 -> 5 -> 1 -> 8 -> 4 -> 9

Info voor de begeleider:

Print de A3 met de 8 onderdelen van een hamburger. Knip de ingrediënten los van elkaar.