

Extra opdrachten CVT hoofdstuk 4



Opdracht 3 a

- Neem de onderstaande tekst over.

Boliviaans gerecht

Ingrediënten

- 1 1/2 kg runderborst
- 2 laurierblaadjes, fijngemaakt
- 1/2 theelepel tijm, salie of oregano
- 4 wortelen, geschraapt
- 4 uien, gepeld
- 12 peperkorrels, gekneusd
- 1 kool, in stukken
- 2 rapen, in plakken
- 2 stengels bleekselderij met bladeren, in stukken van ca. 2 1/2 cm



Bereiding

Verwijder al het zichtbare vet van het vlees. Leg het in een diepe stoofpan. Bedek het met kokend water. Breng het weer aan de kook. Zet de warmtebron lager. Verwijder vet en schuim met een schuimspaan. Voeg de andere ingrediënten toe, behalve de groenten.

Laat de inhoud van de pan 2 uur sudderen. Voeg dan de groenten toe en laat het geheel nog 30 minuten sudderen tot de wortelen en rapen beetgaar zijn. Lekker met gebakken aardappelen, een groene salade en je favoriete mosterd.

- Verander 1/2 in 1/2.
- Verander 1 1/2 in 1 1/2.
- Verander 2 1/2 in 2 1/2.
- Maak een afdruk van de hele tekst.
- Sla het document op onder de naam **Recept 3** en sluit het.

Opdracht 3 b

- Maak een nieuw document. Probeer het antwoord te vinden op de volgende vragen.
 1. Bij de ingrediënten heb je drie kruiden gezien. Waar komen deze kruiden vandaan?

Kruid	Land(en)
Oregano	
Salie	
Tijm	

2. Van wortelen wordt vaak gezegd dat ze goed zijn voor je ogen. Is dat zo? Leg je antwoord uit.
 3. Noem minimaal 3 soorten kool.
 4. Vet behoort tot de zogenaamde 'dikmakers'. Wat wordt hiermee bedoeld?
 5. Wat is een stoofpan?
 6. Water kookt bij 100°.
 - a. Wie heeft dit bedacht?
 - b. Uit welk land kwam hij?
 - c. Op een thermometer staan vaak 2 aanduidingen om de temperatuur te meten. De ene weet je al. Wat is de andere?
 - d. Uit welk land kwam hij?
 - e. Dan is er nog een derde temperatuurschaal. Welke is dat?
 - f. Uit welk land kwam de bedenker hiervan?
 - g. Weet je de formule om de ene temperatuurschaal naar de andere om te rekenen? Zo ja, welke is dat dan?
 7. In de keuken vind je een aantal verschillende warmtebronnen. Noem er minimaal 2.
 8. Suddereren is een manier van koken.
 - a. Wat is sudderen?
 - b. Noem nog minimaal drie andere manieren hoe je gerechten kunt klaarmaken.
- Zet in een koptekst je naam en de datum.
 - Maak een afdruk van de hele tekst.
 - Sla het document op onder de naam **Recept 4** en sluit het.

Opdracht 3 c

- Open het document **Recept 1**.
- Voeg aan het eind van de tekst het document **Recept 2** in.
- Zet het document **Recept 2** op een nieuwe pagina.
- Voeg aan het eind van de tekst het document **Recept 3** in.
- Zet het document **Recept 3** op een nieuwe pagina.
- Voeg aan het eind van de tekst het document **Recept 4** in.
- Zet het document **Recept 4** op een nieuwe pagina.
- Zet in een koptekst je naam aan de rechterkant.
- Zet het paginanummer in de voettekst, in het midden.
- Maak een afdruk van de hele tekst.
- Sla het document op onder de naam **Recept 5** en sluit het.