



bernardusdriesprong
accent op élk talent

BGV: RECEPT

Naam:

Klas: Datum:

Ratatouille

Opdrachten



Film: Ratatouille

We bekijken aandachtig de film Ratatouille en proberen de volgende vragen op te lossen.

Je mag samenwerken, maar vul elk je eigen bundel in.

1. Welk **zintuig** gebruikt Ratatouille om te controleren of het eten dat zijn vrienden gaan eten vergiftigd is?
 - Zijn tastzin – hij voelt er aan om te voelen of het goed is
 - Zijn smaakzin – hij proeft een klein stukje
 - Zijn gehoor – hij vraagt aan het eten of het vergiftigd is en luistert naar het antwoord
 - Zijn smaak – hij proeft er van
2. Hoe heet de **kooktechniek** waarbij je smaak toevoegt aan een ingrediënt door het boven een vuur te houden?
 - Bakken
 - Koken
 - Roken
 - Braden
3. Remy gaat op zoek naar **saffraan**. Dat is een keukenkruid dat je gerecht geel kleurt. Je voegt het bijvoorbeeld toe aan rijst (Paella). Hoe ziet dat er uit? Zet een vinkje bij Saffraan.



4. Wat doet een **criticus** zoals Ego?
 - Hij controleert de bankrekeningen van restaurants om te kijken of ze genoeg verdienen
 - Hij gaat in veel restaurants eten en geeft zijn mening over het eten om te bepalen of ze een ster verdienen
 - Hij controleert of een restaurant hygiënisch werkt om te kijken of ze niet moeten sluiten
5. Welk **keukenmateriaal** wordt gebruikt om Remy in de boot te helpen en gebruikt hij als roeispaan
 - Een klopper of garde
 - Een spatel
 - Een schaar
 - Een pannenkoek

6. Het keukenhulpje noemt **Linguini**. Wat is dat ook nog?
- Een groente
 - Fruit
 - Een soort pasta
 - Vlees
7. Gusteau vraagt aan Remy welke jobs er zijn in de keuken. Wat doet de Saucier?
- Hij doet de afwas
 - Hij is de baas wanneer de Chef er niet is
 - Hij maakt desserts
 - Hij is verantwoordelijk voor de sauzen
8. Linguini krijgt de opdracht op te ruimen en de afwas te doen. Dat is best belangrijk in een restaurant. Hoe heeft die functie in keukentermen?
- Chef de partie
 - Chef
 - Plongeur
 - Pâtissier
9. Welk gerecht maakt Remy 's morgens klaar voor Linguini
- Verloren brood
 - Omelet
 - Gebakken ei
 - Stoofvlees
10. Wanneer Linguini in de keuken begint te werken leert Collette hem een paar lesjes. Welke weet jij nog.
- Elke seconde telt in de keuken
 - Hou je werkplek netjes
 - Vouw je mouwen om en hou je armen naar binnen
 - Volg het recept
 - Gebruik goeie producten

11. Om goed te proeven moet jekauwen. Je kan de smaak van een product verbeteren door het te combineren met andere producten. In de film combineert Remy:

- Kaas met
- Kaas met



12. Remy proeft niet om te weten of iets lekker is. Hij er aan

13. Waarom is het belangrijk om een recept duidelijk op te schrijven:

- Omdat je zo kan bewijzen dat het jouw recept is
- Omdat je zo nadien precies weet hoe je iets opnieuw moet maken
- Omdat het een goeie oefening is in schrijven

14. Nadat iedereen ontdekt dat de rat de kok is, vluchten ze weg. Colette keert terug omdat ze een boek ziet staan van Gusteau. Wat is de titel van het boek? En iets om te onthouden!!!

.....

15. Wanneer Remy zijn familie, de ratten dus, komen helpen in de keuken volgen alvast 2 belangrijke hygiëne regels. Som degene op in de film

- Handen wassen voor je eten aanraakt
- Persoonlijke hygiëne, we komen fris gewassen naar school

16. Welke ingrediënten zie jij gebruikt worden in de ratatouille van Collete en Remy:

- Tomatensaus
- Aubergine
- Courgette
- Tomaat



17. De bordjes ratatouille zien er elke keer weer net gelijk en zeer mooi uit. Hoe noemen we deze techniek in de keuken, die we zeker ook gaan leren.

Borden

