



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

# Basis van het Afwegen met een Digitale Weegschaal

Een digitale weegschaal is een onmisbaar hulpmiddel in de keuken waarmee je nauwkeurig het gewicht van ingrediënten kunt meten, meestal in grammen (g). Om correct te wegen, is het belangrijk dat je weet hoe je de weegschaal gebruikt en hoe je de **tarra-functie** instelt.

## De tarra-functie gebruiken:

1. Zet de weegschaal aan met de aan/uit-knop
2. Plaats een lege kom op de weegschaal
3. Druk op de "Tarra" of "Zero" knop om het gewicht op nul te zetten
4. Voeg nu je ingrediënt toe; de weegschaal toont alleen het gewicht van het ingrediënt



De tarra-knop zorgt ervoor dat alleen het gewicht van je ingrediënt wordt gemeten, niet van de kom

### Waarom is tarra belangrijk?

Met de tarra-functie meet je alleen het gewicht van het ingrediënt zonder de kom mee te tellen. Dit zorgt voor nauwkeuriger resultaten bij het bakken.

### Voorbeeld

Je wilt 150 gram suiker afwegen. Zet een lege kom op de weegschaal, druk op tarra, voeg suiker toe tot het display 150 g aangeeft.

### Tip

Gebruik altijd een schone, droge kom voor het afwegen van ingrediënten. Vocht of resten kunnen het gewicht beïnvloeden.

## Oefening 1.

1. Weeg 100 g bloem af met behulp van tarra. Noteer het gewicht.
2. Weeg 50 g boter af zonder de kom mee te tellen.

# Begrip van Gewicht en Volume:

Grammen (g), Centiliter (cl), Deciliter (dl) en liter (l)

In de keuken werken we met verschillende maateenheden. Het is belangrijk om te begrijpen wat het verschil is tussen gewicht en volume. Gewicht meet je met een **weegschaal**, volume meet je met een **maatbeker**

## Gewicht (gram)

Meet hoe zwaar iets is. Voorbeelden van ingrediënten die we in grammen wegen:

- Bloem
- Suiker
- Boter

## Volume (ml, cl, dl)

Meet hoeveel ruimte iets inneemt. Voorbeelden van ingrediënten die we in volume meten:

- Melk
- Water
- Olie

**Oefening 2:** Lees het ingrediënt en de hoeveelheid. Duid aan of je een **weegschaal** of een **maatbeker** gebruikt.



Ingrediënt	Hoeveelheid	Weegschaal	Maatbeker
Bloem	200 g		
Melk	3 dl		
Suiker	150 g		
Olie	10 cl		
Boter	100 g		
Water	0,5 l		
Chocolade	80 g		
Room	2 dl		

### Oefening 3

- Zet een kom op de weegschaal.
- Druk op tarra.
- Voeg 200 g bloem toe.
- Voeg daarna nog 100 g suiker toe (zonder de kom van de weegschaal te halen).  
Hoeveel staat er nu in totaal op de weegschaal? .....g

Voor vloeibare ingrediënten zoals melk of water gebruiken we vaak deze omrekeningen:

Maateenheid	Omrekening	Voorbeeld
Deciliter (dl)	1 dl = 100 ml	2 dl melk = 200 ml melk
Centiliter (cl)	1 cl = 10 ml	5 cl water = 50 ml water

### Oefening 4

Meet 2 dl water af met een maatbeker en giet dit in een kom. Weeg daarna het water op de weegschaal (1 ml water weegt 1 gram).

- a. Hoeveel ml is 2 dl water? = .....ml
- b. Hoeveel weegt 2 dl water? = .....g

**Tip:** Gebruik voor vloeistoffen altijd een maatbeker met duidelijke ml, cl, dl aanduidingen voor nauwkeurig meten.

### Oefening 5

We gaan aan de slag met muffins. Neem het recept erbij en weeg of meet alle ingrediënten correct af. Bij patisserie is het immers zeer belangrijk om de juiste hoeveelheden te meten. Werk dus geconcentreerd en let op!