

Wiskunde voor kinderen

van 4 t/m 12 jaar

Kijk op de website voor uitleg en/of downloads



Gebak versieren

Versier de cake.
Maak een mooi patroon.



Versiersels zoeken

Zoek de rest van de versiering op de bladzijde en maak de taart af. Is er genoeg van alles? Teken zelf nog een ander versiersel voor op de cake.



Welke hoort er niet bij?

Waarom vind je dat?
Dachten jouw klasgenoten op dezelfde manier?



Tekst:
Anneke van Gool,
Corinne Harten,
Annette Markusse,
Pauline van Vliet,
Cathe Notten,
Petra Schalmwijk-
Flapper,
Tamara Leszjinski,
Ilse van Gils.

Illustraties en
vormgeving:
Nina Lathouwers



Hoeveel punten zijn er al verkocht?

Aardbeenvlaai
 Abrikozenvlaai
 Kersenvlaai
 Taartjes bollen



Aardbeenvlaai

Abrikozenvlaai

Kersenvlaai

€3,- per stuk

Vlaaien:
 1 punt kost €2,-



Hoeveel kersenvlaaien moet ik kopen voor jouw hele groep? Wat kost dat?

Hoeveel doosjes heb je nodig voor 12 taartjes? En voor 20?



Ik heb 20 dingen gekocht: vlaipunten en taartjes. Het kostte precies 50 euro. Hoeveel vlaipunten en hoeveel taartjes kocht ik?



Ik heb 24 euro. Hoeveel vlaipunten kan ik kopen? En hoeveel taartjes?





Aanbieding:
1 muffin: € 0,65
Actie 1: koop 2 muffins, krijg er 3 gratis
Actie 2: 2e muffin gratis

Ik heb maar 3 muffins nodig. Welke actie kies ik en waarom?

12 muffins

Ingrediënten:
300 g tarwebloem
8 g bakpoeder
150 g suiker
1 mespunt zout
75 g boter
2 eieren
1 theelepel vanille aroma
250 ml halfvolle melk



Mugcake

Krijg je ook zo'n trek van deze bladzijde? Maak dan een mugcake (cake in een mok) voor jezelf.

Dit heb je nodig voor 1 mugcake:

- 1 mok
- 6 eetlepels zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels suiker
- snufje zout
- 6 eetlepels melk
- 1 theelepel vanille aroma
- 2 eetlepels olie

Wat zou meer zijn, een snufje zout of een mespunt zout?

Een snufje zout is de hoeveelheid zout die je tussen duim en wijsvinger kunt vasthouden.



Wil je het ook weten? Dan kun je het meten.

Nodig: 1 zoutpotje met zout, een keukenweegschaal en een mes (wel oppassen!)

Hoeveel weegt een mespunt zout? En hoeveel een snufje?



Ik moet nog 2 cakes en 6 muffins bakken.

Hoeveel heb je nodig van alle ingrediënten? Hoeveel pakken, zakjes of doosjes zijn dat? Maak de boodschappenlijst voor de bakker.

Help!



Zo maak je het:

Doe alles bij elkaar in 1 mok
Zet de mok 2 minuten en 20
seconden in de magnetron op
vol vermogen.
Magnetron klaar? Smullen
maar! Wel eerst
blazen!



Cake voor 12 personen

Nodig: een cakevorm van 25 cm

Ingrediënten:

- 200 g tarwebloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- 210 g suiker
- snufje zout
- 200 g boter op kamertemperatuur
- 4 eieren
- 1 theelepel vanille aroma
- 1 eetlepel rasp van 1 citroen

Boter op kamertemperatuur?
Waarom is dat?
En hoe warm is dat?



Weet jij wat kamertemperatuur is?
Wil je weten hoe warm dat is?
Dan kun je het meten.
Nodig: 1 thermometer.
Laat de thermometer een tijdje in
de klas liggen. Hoe warm is het in
je klas? Dan weet je wat kamer-
temperatuur is!
Denk je dat het in elke ruimte op
school even warm is?
Waar in school is het kouder dan
in de klas? En waar is het warmer?

Je moet voor 50
personen cake bakken.
Is er genoeg?

Voorraad:

- 5 zakjes bakpoeder (15 g per zakje)
- 3 pakken bloem (500 g per stuk)
- 7 pakjes boter (250 g per stuk)
- Netje met 6 citroenen
- 2 dozen eieren (10 eieren per doos)
- 1 pak suiker van 1 kg
- Flesje vanille aroma van 40 ml
- 1 pak zout van 300 g

Muffins voor de hele school!
Hoeveel heb je van alles
nodig om dat te bakken?
Wat zou dat ongeveer kosten
aan ingrediënten?
Hoelang duurt het om al die
muffins te bakken?

