

ANTWOORDE

KLASKAMERAKTIWITEIT 1 (p. 18)

Hou 'n klasbespreking oor die gegewe onderwerp.

KLASKAMERAKTIWITEIT 2 (p. 25)

- Die koue voedsel voorbereidingsarea en die warm voedsel voorbereidingsarea.
- Die groente voorbereidingsarea en die vleis en vis voorbereidingsarea.

EKSTRA AKTIWITEITE (p. 28)

1. Goedere ontvangs area
Stoor area
Voorbereidings area
Finale voorbereidings area
Opskep area
Bedienings area
Opwas area
Vullis area
Kantoor van die Chef de Cuisine (9)
2. 2.1 Onder 0°C (1)
2.2 Tussen 5–63°C (2)
3. Die leerders kan die uitleg in enige logiese orde doen sodat goeie werksvloei verseker word. Let op die volgende:
 - Die toilet moet uit die kombuis geskuif word – higiëniese redes (2)
 - Hande was fasiliteit moet naby die ingang wees – was hande voordat daar met kos gewerk word (2)

Moontlike uitleg



KOEK EN KOEKIES

11

VOORSTELLE / WENKE / EKSTRA INLIGTING

Leerders geniet dit om suksesvolle koeke in die klas voor te berei. Maak seker dat u vooraf tegnieke vir versiering soos bv. om met sjokolade te werk aan hul demonstreer, of stel bronne wat dit verduidelik aan hulle beskikbaar. Laat genoeg tyd toe sodat leerders kan beplan voordat die praktiese klas plaasvind. U kan oorweeg om hierdie prakties as entrepreneursgeleentheid te benut, en leerders kan dan hul koeke of snye daarvan verkoop vir wins. Verduidelik hoe gebak gebruik kan word om inkomste te genereer. Dit kan 'n nuttige toepassing van kosteberekening wees om die koste en wins van die koeke te bereken.

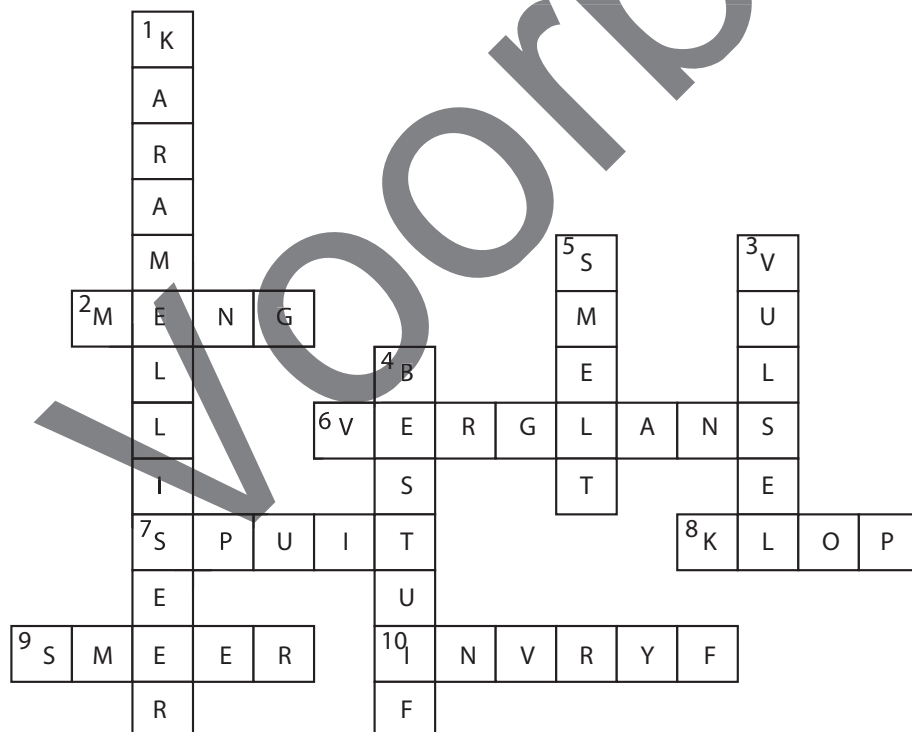
ANTWOORDE

KLASKAMERAKTIWITEIT 1 (p. 79)

1. Meeste leerders sal dol wees op hierdie aktiwiteit. Kanaliseer die entoesiasme op gestruktureerde wyse sodat maksimum leer sal plaasvind, en dit nie bloot in 'n eetsessie sal ontaard sonder dat enige leer plaasvind nie.

EKSTRA AKTIWITEITE (p. 84)

1. (10)



HOENDER SCHNITZEL MET SUURLEMOEN

(4 Porsies)

BESTANDELE

4 dun snytjies lam of hoender
30 mℓ meelblom
3 eiers
25 g matzo meel
Olie om in te braai
Sout en gemaalde swartpeper
2 suurlemoene in kwarte gesny

METODE

1. Gebruik 'n vleishamer om die vleis mee plat te slaan.
2. Doop die vleis in die meelblom wat met sout en peper gegeur is.
3. Klits die eiers in 'n plat bak en plaas die matzo meel op 'n plat bord.
4. Doop die vleis in die eier en dan in die matzo meel.
5. Verhit 1 cm olie in 'n groot braaipan en wanneer dit warm is (toets met 'n stukkie brood) plaas die schnitzels in die olie.
6. Braai vir ongeveer 5 minute en draai dan om.
7. Braai vir nog 5 minute of tot dit goudbruin is.
8. Plaas op absorbeerpapier.
9. Rangskik die schnitzels op 'n groot bord.
10. Bedien met suurlemoenwiggies.

TABBOULEH

(2-3 Porsies)

BESTANDELE

125 mℓ Bulgaarse koring
7,5 cm stuk komkommer
1 tamatie
2 sprietuie
30 mℓ kruisement, vars gekap
45 mℓ pietersielie, fyn gekap
30 mℓ olyfolie
15 mℓ suurlemoensap
Sout en gemaalde swart peper

METODE

1. Bedek die Bulgaarse koring met water en laat week vir ongeveer 30 minute. Gooi deur 'n fyn sif.
2. Skil die komkommer en sny in klein blokkies.
3. Blansjeer die tamaties deur dit vir 'n minuut in kookwater te plaas. Verwyder die skil.
4. Sny die tamatie in klein blokkies maar moenie die pitte gebruik nie.
5. Sny die sprietuie in dun skyfies.
6. Meng die graan met die groente en kruie.
7. Klop die olie, suurlemoensap, sout en peper en roer dit in die graan mengsel in.
8. Verkoel tot benodig maar bedien by kamertemperatuur.

METODE

1. Soteer spek en mirepoix en margarien of botter tot bruin.
2. Voeg meel by en daarna tamatiepasta en tamatie concassé.
3. Voeg aftreksel geleidelik by en bring tot kookpunt. Stowe vir ongeveer 20 minute.
4. Geur na smaak en stowe vir 'n verdere 5-10 minute.
5. Braai broodblokkies tot goudbruin. Garneer die sop daarmee net voor bediening.

MIELIROOMSOP

BESTANDELE

25 mℓ margarien	100 mℓ hoenderaftreksel
¼ ui, fyngekap	100 mℓ melk
75 g geel pitmielies	50 mℓ room
25 mℓ koekmeelblom	sout, peper en gerookte paprika

METODE

1. Smelt margarien. Soteer ui en pitmielies effens daarin.
2. Voeg koekmeelblom by en meng goed om 'n roux te vorm. Verhit die roux vir 'n paar minute.
3. Voeg melk en aftreksel geleidelik by en verhit tot kookpunt. Stowe tot groente sag is (± 10 minute).
4. Versap die sop. Vir 'n ekstra gladde tekstuur kan die sop deur 'n puntsif gesyg word. Herverhit en voeg room by. Geur na smaak met sout en peper.
5. Garneer met kaasbeskuitjies of kaasstrooitjies.

VARIASIE:

Vervang die pitmielies met 75 g brokkoli, blomkool of wortel of 50 g sampioene.

15

Souse



VRAE

1. Gee die klassifikasie van die souse in die twee resepte.
2. Wat is die naam van die margarien en die meelmengsel in die onderstaande resep?
3. Stel 'n gereg voor waarby die Mornaysous bedien kan word.

RESEPTE

BÉCHAMELSOUS

BESTANDELE

Béchamelsous	Botter	Koekmeelblom	Melk	Sout	Peper
Dun:	12,5 mℓ	12,5 mℓ	200 mℓ	2 mℓ	Knippie
Medium:	25 mℓ	25 mℓ	200 mℓ	2 mℓ	Knippie
Dik:	37,5 mℓ	37,5 mℓ	200 mℓ	2 mℓ	Knippie