

# WERKBLAD A

## WORKSHOP OMDENKEN: DE KLASSIEKERS

Wat kun je zeggen over:

Het soort gerecht:

broodje

salade

warme maaltijd

soep

stampot

dip

spread

smoothie

cocktail

iets anders

Het wordt **warm/koud** gegeten

De textuur van het gerecht:

knapperig

romig

hard

met stukjes

anders, namelijk:

.....

De smaak/smaken en het  
mondgevoel van het gerecht:

zoet

zout

zuur

bitter

umami

vetzig

scherp/pittig

droog/nat

iets anders:

.....

Wat voor type mensen zouden  
dit gerecht het meest bestellen?

.....

.....

.....

.....

.....

Wat zouden deze mensen  
verder aan eten bestellen?

.....

.....

.....

.....

.....

# WERKBLAD B

## WORKSHOP OMDENKEN: DE KLASSIEKERS

Bedenk een recept, gebruik ongeveer 6 of 7 ingrediënten.

Ingrediënt:

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....
- 6 .....
- 7 .....

Naam van het gerecht:

.....

Hoe wordt het klaargemaakt?

.....  
.....  
.....

Plaats je gerecht in een passende context:

Wanneer wordt dit gerecht gegeten:

- Ontbijt
- Lunch
- Avondeten
- Tussendoortje
- Tijdens vergaderingen
- Op de borrel
- In de winter/zomer/herfst/lente
- Tijdens bepaalde evenementen of feestdagen
- Iets anders:

.....

Waar wordt het gerecht voornamelijk gegeten:

- Aan tafel
- Onderweg
- In het restaurant
- Aan het bureau
- Iets anders:

.....

Hoe wordt het geserveerd:

- Op een bord
- In een kom/schaaltje
- In een glas
- In /met een servet
- Op een prikker
- Van een (serveer)schaal
- Per stuk (voor)verpakt
- Opgeschept uit een (grote) pan
- Iets anders:

.....

# WERKBLAD C

## WORKSHOP OMDENKEN: DE KLASSIEKERS

Ingrediënten van werkblad B:

Rol van ingrediënt in gerecht:

Vervangende ingrediënt (met  
zelfde rol; zelfde smaak hoeft niet):

1 .....  
2 .....  
3 .....  
4 .....  
5 .....  
6 .....  
7 .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

1 .....  
2 .....  
3 .....  
4 .....  
5 .....  
6 .....  
7 .....

Tip: kies iets uit de Schijf van Vijf

Voorbeelden van rollen die  
ingrediënten kunnen hebben:

- Smaakmaker (bijv. kruiden)
- "Bite" (bijv. noten)
- Vuller/volume (bijv. sla)
- Binder (bijv. saus)
- Vorm (bijv. broodje)
- Kleur (bijv. groente)
- Textuur (bijv. kaas)
- Presentatie (bijv. schijfje citroen)

# WERKBLAD D

## WORKSHOP OMDENKEN: DE KLASSIEKERS

Naam nieuwe gerecht:

Speciaalheden over bereidingswijze:

.....  
.....  
.....

Bevat de volgende ingrediënten:

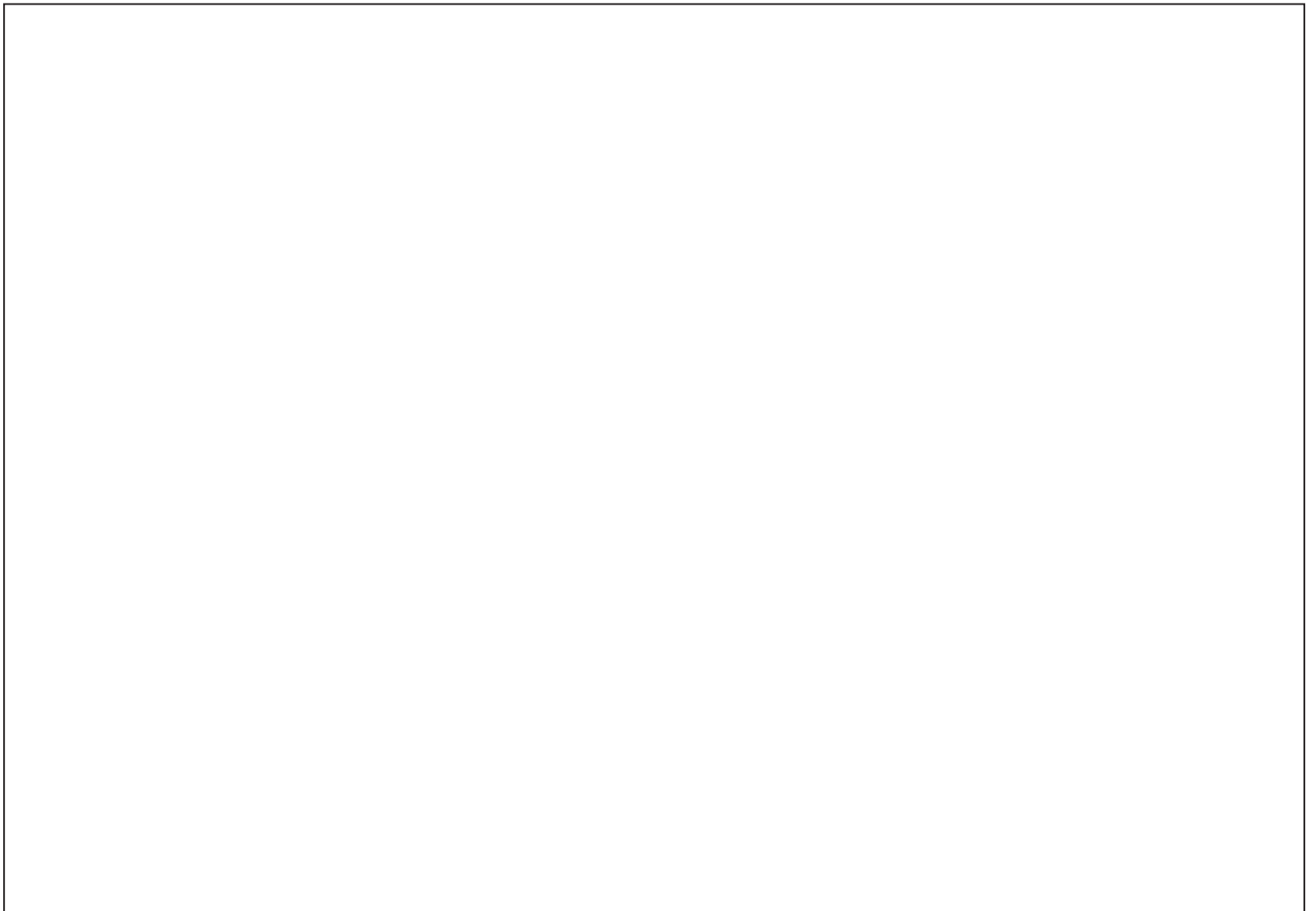
Waar wordt dit gerecht gegeten:

1 .....  
2 .....  
3 .....  
4 .....  
5 .....  
6 .....  
7 .....  
(8.) .....  
(9.) .....

Wanneer wordt dit gerecht gegeten:

.....  
.....  
.....

Teken (of beschrijf) hieronder het nieuwe gerecht zoals het in het verkocht zou worden (dus inclusief opdiening zoals bord of verpakking):



STEMMEN:

Meest origineel

Meest realistisch

