

Opdracht 1

Zet de verschillende soorten molens in de juiste volgorde van oud naar jong op de tijdlijn in de rode kadertjes. Ken jij ook nog de juiste benamingen? Vul de letters van de foto in bij de juiste molen.



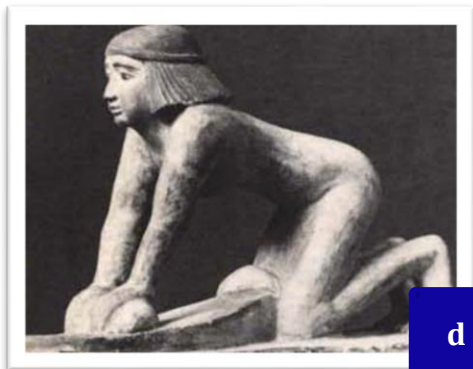
a



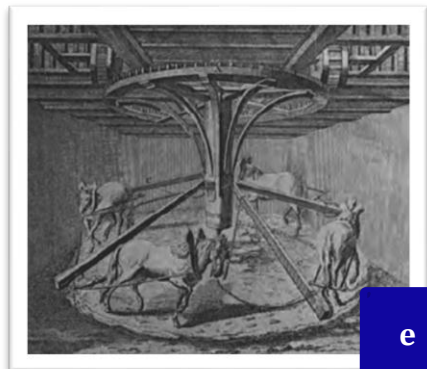
b



c

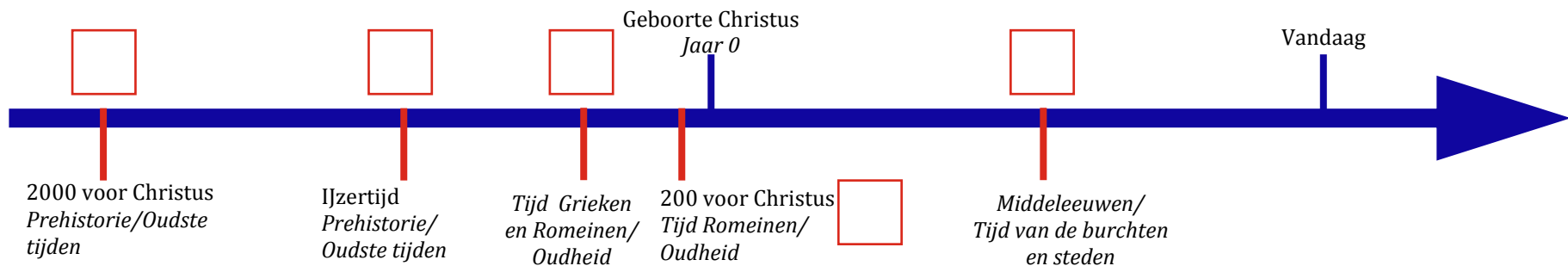


d



e

- ___ Kweern
- ___ Rosmolen
- ___ Watermolen
- ___ Windmolen
- ___ Wrijfsteen



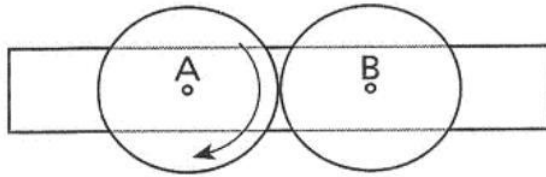
Opdracht 2

Ga in groepjes van 4 zitten. Knip de kaartjes met molentermen uit. Schud ze door elkaar en leg ze omgekeerd op een stapeltje op tafel. Trek elk om beurt een kaartje en leg met eigen woorden de molenterm uit tot de kaartjes op zijn. Weet je het niet? Misschien kunnen de anderen uit het groepje je helpen!

GRONDZEILER	BELT	ROSMOLEN	WINDMOLEN
KRUIEN	OPZEILEN	WINDMOLEN	BELTMOLEN
ZOLDER	KRUIEN	KWEERN	BOVENKRUIER

Opdracht 3

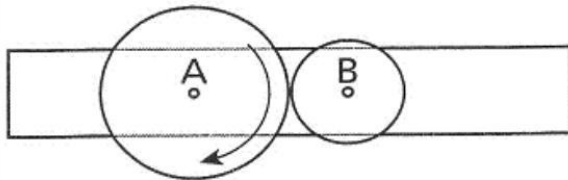
1. Plaats 2 tandwielen van dezelfde grootte tegen elkaar zoals op de tekening.



Draai aan A zoals op de tekening. Hoe draait B? Zet de pijl in de goede richting.

Wanneer je tandwiel A 1 keer ronddraait, hoeveel keer draait tandwiel B dan rond? ____keer.

2. Plaats 2 tandwielen van een verschillende grootte tegen elkaar zoals op de tekening.

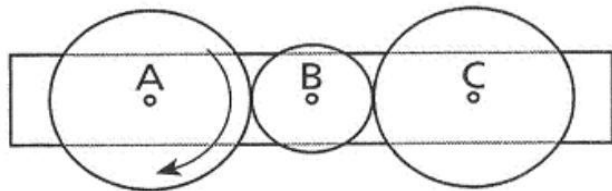


Draai aan A zoals op de tekening. Hoe draait B? Zet de pijl in de goede richting.

Wanneer je tandwiel A 1 keer ronddraait, hoeveel keer draait tandwiel B dan rond? ____keer.

Wanneer je tandwiel B 1 keer ronddraait, hoeveel keer draait tandwiel A dan rond? ____keer.

3. Plaats 3 tandwielen tegen elkaar zoals op de tekening: een groot, een klein en opnieuw een groot tandwiel.



Draai aan A zoals op de tekening. Hoe draait B? Hoe draait C? Zet de pijlen in de goede richting.

Wanneer je tandwiel A 1 keer ronddraait, hoeveel keer draait tandwiel B dan rond? ____keer.

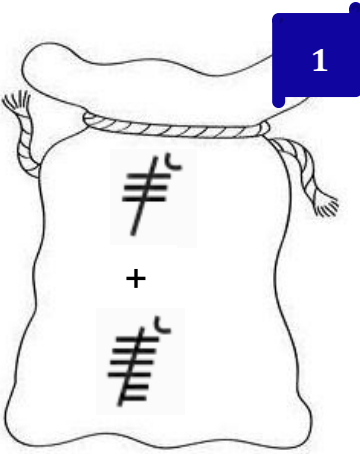
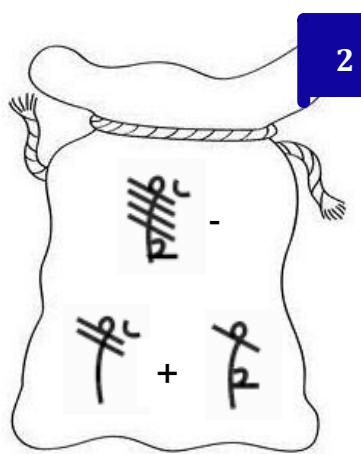
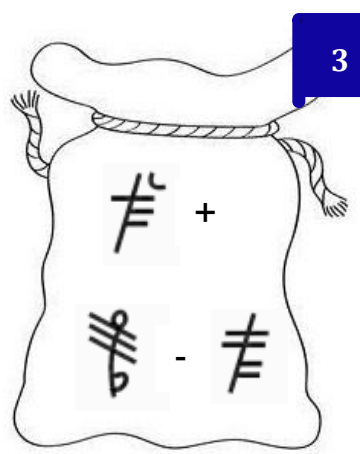
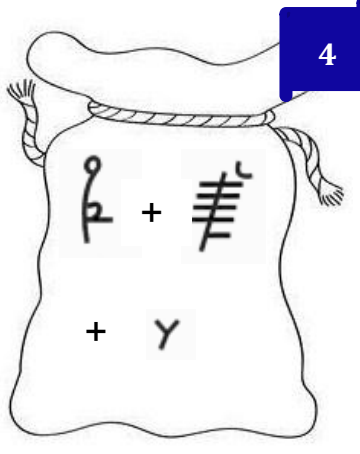
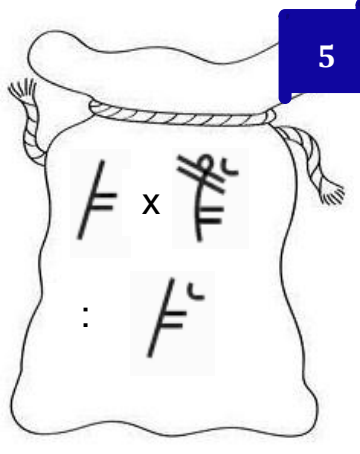
Wanneer je tandwiel A 1 keer ronddraait, hoeveel keer draait tandwiel C dan rond? ____keer.

3. Test uit: hoe kunnen tandwielen ervoor zorgen dat een machine sneller of langzamer gaat.

4. Bouw een opstelling met tandwielen na zoals die te zien is in de Patattenmolen! Dit kan pas na een bezoek aan de molen, dus kijk daar heel goed hoe de tandwielen daar werken of maak ter plaatse een kleine tekening zodat je de opstelling goed kan nabouwen.

Opdracht 4

1. Hoeveel wegen de zakken meel? Noteer jouw oplossing in cijfers.

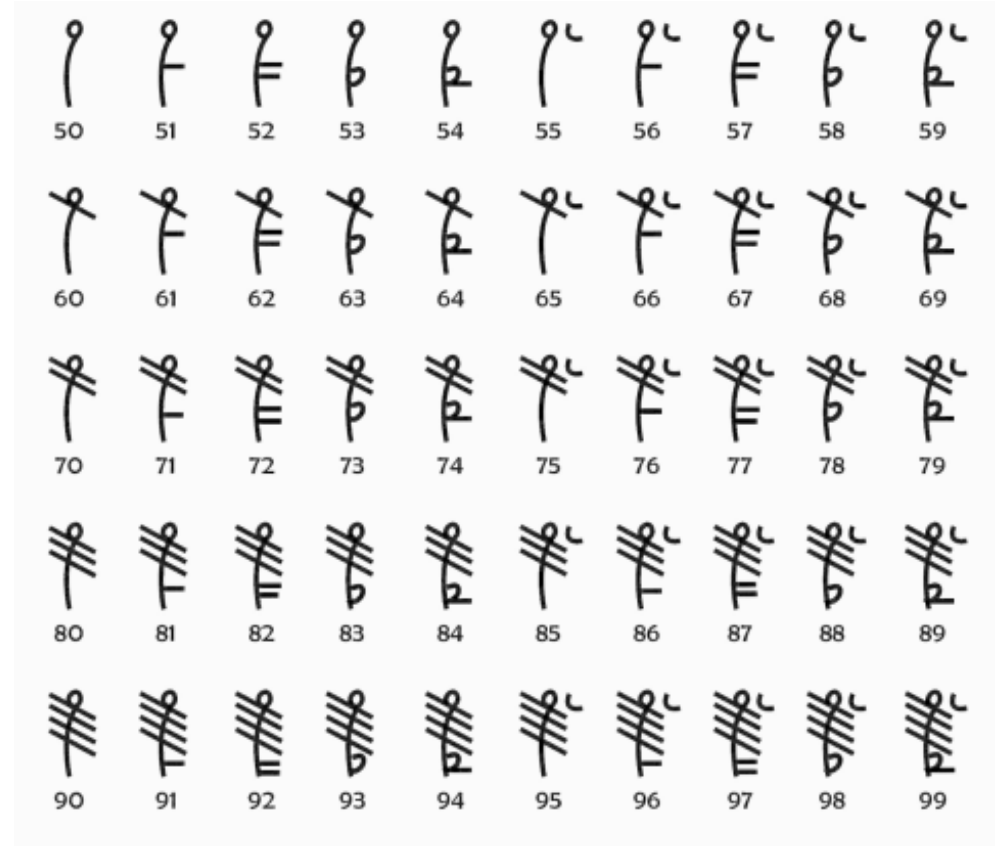
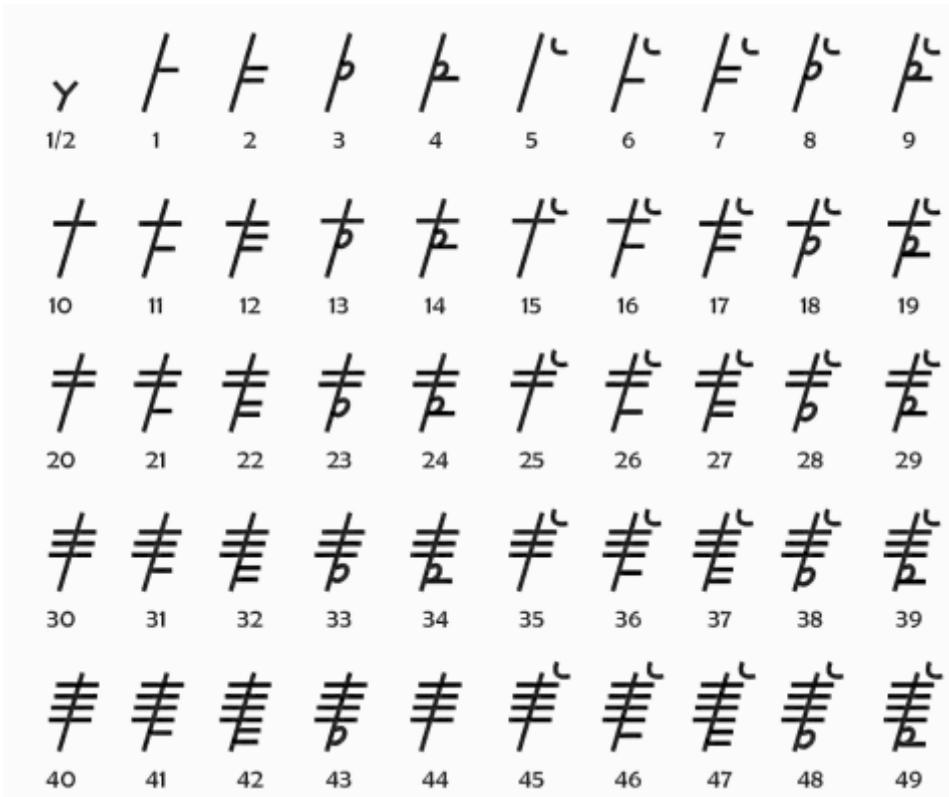
 <input style="width: 40px; height: 40px; border: 1px solid red;" type="text"/>	 <input style="width: 40px; height: 40px; border: 1px solid red;" type="text"/>	 <input style="width: 40px; height: 40px; border: 1px solid red;" type="text"/>	 <input style="width: 40px; height: 40px; border: 1px solid red;" type="text"/>	 <input style="width: 40px; height: 40px; border: 1px solid red;" type="text"/>
---	---	--	---	---

2. Gebruik zelf het geheimschrift van de molenaar!

Hoe oud ben je?

Hoeveel weeg je?

Schrijf jouw voornaam in geheimschrift! Zet de letters van het alfabet eerst om in cijfers (a = 1, b = 2, c = 3, ...), doe daarna hetzelfde met de letters van jouw voornaam en zet dan alles om in geheimschrift.



Opdracht 5

Herken de graansoort! Lees aandachtig de beschrijving van de graansoort en leg de kaartjes bij de juiste pot.

Als er geen graanpotten voor handen zijn, kan je de kaartjes uitknippen en de juiste kaartjes bij elkaar leggen.

<p>MAÏS</p> <p>Druppelvormige korrel Geel Vliesje Hard</p>	<p>TARWE</p> <p>Ovalen korrel Bruin Vliesje Hard</p>	<p>GERST</p> <p>Ovalen korrel Bruingrijs Vliesje Hard</p>
<p>ROGGE</p> <p>Langwerpige korrel Bruingrijs Vliesje Hard</p>	<p>HAVER</p> <p>Langwerpige korrel Lichtbruin Vliesje Hard</p>	<p>SPELT</p> <p>Langwerpige korrel Bruin Vliesje Hard</p>
<p>COUSCOUS</p> <p>Kleine ronde korrel Witgrijs Geen vliesje Heel hard</p>	<p>QUINOA</p> <p>Ronde korrel Witgeel Vliesje Hard</p>	<p>RIJST</p> <p>Langwerpige korrel Wit en glazig Geen vliesje Heel hard</p>



Opdracht 6

Maak je eigen volkorenbrood volgens dit recept.

Ingrediënten

- 500 g volkoren tarwemeel
- 10 g zout
- 25 g gist
- 350 ml melk

Bereiding

- Meng de bloem en het zout op een proper aanrecht
- Maak een kuiltje in het midden
- Verwarm de melk licht tot ze lauw is
- Meng de gist apart met een beetje lauwe melk
- Giet de rest van de lauwe melk in het kuiltje
- Roer de melk met je vinger om met de rand van het kuiltje (maak het kuiltje dus steeds groter tot het verdwijnt en alles is gemengd)
- Kneed het deeg stevig tot het soepel is
- Laat het deeg 30 tot 45 minuten rijzen op een warme plek (onder een propere handdoek)
- Kneed het deeg opnieuw goed
- Laat het deeg nog eens 30 tot 45 minuten rijzen op een warme plek (onder een propere handdoek)
- Bak het brood 25 tot 30 minuten in een voorverwarmde oven op 240 °C
- Laten afkoelen
- Smullen maar!



Opdracht 7

Wil je zelf zien hoe gist werkt? Je kan dit proefje thuis of in de klas uitvoeren!

Benodigheden

- Suiker
- Verse gist
- Glas warm water
- Raam

Proef

- Los een eetlepel suiker op in een glas warm water
- Laat een beetje gist in het glas suikerwater vallen
- Zet het glas in de zon voor het raam
- Kijk wat er gebeurt!

