

HBR Bingo



De bingo

Deze bingo is special gemaakt om alvast een overzicht te krijgen van een aantal belangrijke punten binnen de afdeling van HBR. Het kan dus gaan om vaktermen uit de keuken of het indekken van een tafel in een restaurant. Deze punten komen voor tijdens de lessen van HBR. Door dit spel te spelen heb je al een idee van hoe deze leuke afdeling eruitziet.

Je kan het spel met maximaal 15 personen spelen, maar met z'n tweetjes kan natuurlijk ook, is wel zo handig deze tijd 😊. Zorg ervoor dat je de kaartjes uitprint en uitknipt voordat je gaat beginnen. Veel plezier!!

Uitleg

1. Iedereen krijgt 1 kaartje.
2. 1 iemand lees de vragen één-voor-één voor, als jij denkt dat jij het juiste woord hierbij hebt dan streep je deze aan. Schrijf ook het nummer op van de vraag. Als je ze allemaal hebt dan heb je bingo!
3. Check wel of je de vragen goed hebt. De antwoorden staan op de laatste pagina.
4. Door het spel meerdere keren te spelen ben je alvast goed voorbereid op de HBR-lessen!

Vragen

1. Garen van iets d.m.v. stoom.
2. Als water kookt is het ... graden.
3. Frituren doen we op ... graden.
4. Gist, bloem, zout en water zijn de basis ingrediënten van ...
5. Beetgaar maken van iets voor verdere bereiding.
6. Gaarkoken en fijnstampen/fijnmalen van iets.
7. Deze aardappel is geschikt om te bakken of voor in een salade.
8. Deze aardappel is geschikt voor puree.
9. Onderdompelen in heet vet voor een korte tijd (160-190 graden).
10. Als je allergisch bent voor brood dan heb je waarschijnlijk een ...
11. Wat gebruik je om een groente snel te laten afkoelen na het blancheren/koken.
12. Hier kan je slapen en ontbijten.
13. Bij visgerechten serveren we ... wijn.
14. Bij een ingedekte tafel leg je de vork altijd ...
15. De leukste afdeling van het Pieter Zeeman Lyceum is ...

<u>Kaartje nummer 1</u>	Stomen	Brood
Glutenallergie	Witte	Links

<u>Kaartje nummer 2</u>	100	Pureren
Kruimige	Bed and Breakfast	Witte

<u>Kaartje nummer 3</u>	190	Frituren
Glutenallergie	IJswater	Links

<u>Kaartje nummer 4</u>	100	Blancheren
Vastkokend	Witte	HBR

<u>Kaartje nummer 5</u>	Stomen	Blancheren
Glutenallergie	IJswater	Witte

<u>Kaartje nummer 6</u>	Brood	Pureren
Glutenallergie	Witte	Links

<u>Kaartje nummer 7</u>	Stomen	190
Vastkokend	Kruimige	Bed and Breakfast

<u>Kaartje nummer 8</u>	100	Blancheren
Glutenallergie	IJswater	HBR

<u>Kaartje nummer 9</u>	Stomen	100
Frituren	IJswater	Links

<u>Kaartje nummer 10</u>	Stomen	Blancheren
Vastkokend	Kruimige	Bed and Breakfast

<u>Kaartje nummer 11</u>	190	Pureren
Frituren	IJswater	HBR

<u>Kaartje nummer 12</u>	Stomen	Blancheren
Glutenallergie	Witte	Links

<u>Kaartje nummer 13</u>	100	Brood
Kruimige	IJswater	Bed and Breakfast

<u>Kaartje nummer 14</u>	Brood	Vastkokend
Frituren	Bed and Breakfast	Witte

<u>Kaartje nummer 15</u>	Stomen	190
Kruimige	IJswater	HBR

Antwoorden

1. Garen van iets d.m.v. stoom. (**Stomen**)
2. Als water kookt is het ... graden. (**100**)
3. Frituren doen we op ... graden. (**190**)
4. Gist, bloem, zout en water zijn de basis ingrediënten van ... (**Brood**)
5. Beetgaar maken van iets voor verdere bereiding. (**Blancheren**)
6. Gaarkoken en fijnstampen/fijnmalen van iets. (**Pureren**)
7. Deze aardappel is geschikt om te bakken of in een salade. (**Vastkokend**)
8. Deze aardappel is geschikt voor puree. (**Kruimige**)
9. Onderdompelen in heet vet voor een korte tijd (160-190 graden).
(**Frituren**)
10. Als je allergisch bent voor brood dan heb je waarschijnlijk een ...
(**Glutenallergie**)
11. Wat gebruik je om een groente snel te laten afkoelen na het
blancheren/koken. (**IJswater.**)
12. Hier kan je slapen en alleen maar ontbijten. (**Bed and breakfast**)
13. Bij visgerechten serveren we ... wijn. (**Witte**)
14. Bij een ingedekte tafel leg je de vork altijd ... (**Links**)
15. De leukste afdeling van het Pieter Zeeman Lyceum is ... (**HBR**)

Kaartje	V	R	A	A	G										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	X			X						X			X	X	
2		X				X		X				X	X		
3			X						X	X	X			X	
4		X			X		X						X		X
5	X				X					X	X		X		
6				X		X				X			X	X	
7	X		X				X	X				X			
8		X			X					X	X				X
9	X	X							X		X			X	
10	X				X		X	X				X			
11			X			X			X		X				X
12	X				X					X			X	X	
13		X		X				X			X	X			
14				X			X		X			X	X		
15	X		X					X			X				X

Op dit schema kan je precies aflezen welk kaartje welke termen heeft.