

BIJLAGE 3:

DRIE TEST-OPSTELLINGEN

VOOR HET SMAAKLAB

TEST 1: DE LUCHTIGHEIDSTEST

Wat is het doel van deze test?

De dikte van pannenkoek A, B en C meten in millimeters en de data op het juiste bordje schrijven.

Wat heeft elk team nodig?

- ☐ Drie pannenkoeken A, B en C
 - Maak het basisrecept pannenkoeken (zie bijlage 1) en verdeel het beslag over 3 kommetjes:
 - Pannenkoek A: verander niets aan het beslag
 - Pannenkoek B: voeg 1 theelepel bakpoeder toe aan het beslag
 - Pannenkoek C: voeg 3 theelepels bakpoeder toe aan het beslag
 - Bak met elk beslag 1 pannenkoek
- ☐ Een meetlat
- ☐ Drie papieren bordjes met daarop 'Batch A', 'Batch B' en 'Batch C' om de resultaten op te noteren
- ☐ Een stift

Wat moet elk team doen?

1. Neem pannenkoek A.
2. Zet je schuifmaat of liniaal recht over het dikste deel van de pannenkoek. Dus, dwars op de pannenkoek, waar hij dikst is.
3. Lees het aantal millimeters af. Tip: begin te tellen bij de 0.
4. Schrijf dit getal met bijhorende eenheid supergroot met de stift op bordje 'Batch A'.
5. Doe nu exact hetzelfde voor pannenkoek B en pannenkoek C.

Bijvragen

- ✓ Waar begint jullie meetlat te tellen? Ligt de onderkant van de pannenkoek écht precies op de streep van de nul?
- ✓ Waarom meten we in millimeters en niet in centimeters?
- ✓ Als je pannenkoek A in het midden meet, mag je pannenkoek B dan aan het dunne randje meten? Waarom is dat valsspelen?
- ✓ Wat zie je aan de binnenkant van de dikste pannenkoek? Wat heeft het bakpoeder daar gedaan, denk je?

TEST 2: DE VISCOSITEITSTEST

Wat is het doel van deze test?

Metten hoeveel seconden het beslag uit fles A, B en C erover doet om de onderkant van de schuine plank te raken.

Wat heeft elk team nodig?

- ☐ Drie knijpflessen met beslag A, B en C (zie bijlage 1 voor het recept)
 - Beslag A: verander de hoeveelheid melk in het basisrecept naar 150 ml melk
 - Beslag B: maak het basisbeslag zoals omschreven
 - Beslag C: verander de hoeveelheid melk in het basisrecept naar 350 ml melk
- ☐ Een meetlat
- ☐ Een gladde, schuine plank met een duidelijke startlijn bovenaan
- ☐ Een rol folie of bakpapier (om over de plank te leggen)
- ☐ Een timer
- ☐ Drie papieren bordjes met daarop 'Batch A', 'Batch B' en 'Batch C' om de resultaten op te noteren
- ☐ Een stift

Wat moet elk team doen?

1. Verdeel de rollen: Persoon 1 heeft de stopwatch of timer. Persoon 2 heeft fles A. Tip: om nog juister te meten, laat je één persoon best beide rollen opnemen.
2. Persoon 2 houdt de fles precies boven de startlijn.
3. Knijp één grote klodder beslag op de startlijn.
4. Persoon 1 drukt direct op START!
5. Glijdt de klodder over de finishlijn (de onderkant van de plank)? Druk op STOP!
6. Schrijf het aantal seconden supergroot op bordje 'Batch A'.
7. Veeg de plank schoon met het doekje en doe exact hetzelfde voor fles B en C.

Bijvragen

- ✓ Hoe zorgen we voor een eerlijke start? Wat gebeurt er als je bij fles A heel hard knijpt en bij fles B niet?
- ✓ Wie heeft de moeilijkste taak: de knijper of degene die de tijd meet? Door de rollen op te splitsen, zijn jullie dan zeker dat je op hetzelfde moment start?
- ✓ Welke fles bevat de meeste melk? Hoe zie je dat aan de snelheid van de klodder?
- ✓ Wat betekent een *hoge* tijd (veel seconden) op de stopwatch? Is het beslag dan juist dik of heel waterig?

- ✓ Is de plank goed schoongeveegd voor de volgende fles of remt het oude beslag de nieuwe race af?

TEST 3: DE TAAIHEIDSTEST

Wat is het doel van deze test?

Tellen hoeveel knikkers pannenkoek A, B en C kunnen dragen voordat ze doormidden scheuren.

Wat heeft elk team nodig?

- ☐ Drie pannenkoeken A, B en C
 - Maak het basisrecept pannenkoeken (zie bijlage 1), varieer in de duur van het mixen en verdeel het beslag over 3 kommetjes:
 - Pannenkoek A: mix het beslag heel kort met een klopper (er zullen nog klonters mogelijk zijn)
 - Pannenkoek B: mix het beslag tot er geen klonters meer zijn
 - Pannenkoek C: mix het beslag 10 min. met een staafmixer
 - Bak met elk beslag 1 pannenkoek
- ☐ Een wasdraad, kartonnen deksel of andere constructie om de pannenkoek aan te klemmen zodat hij zweeft
- ☐ Meerdere sterke wasknijpers of klemmen (min. 5 per team)
- ☐ Een plastic zakje of bakje met een handvat (om aan de knijper te hangen)
- ☐ Een grote zak knikkers (zeker 60 stuks)
- ☐ Drie papieren bordjes: 'Batch A', 'Batch B' en 'Batch C'
- ☐ Een stift

Wat moet elk team doen?

1. Hang pannenkoek A vast aan je draad, deksel... met wasknijpers zodat hij in de lucht hangt en zweeft
2. Klem de tweede wasknijper aan de *onderkant* van de pannenkoek.
3. Hang het lege plastic zakje of bakje aan deze onderste knijper.
4. Tel hardop hoeveel knikkers je één voor één in het zakje of bakje laat vallen. Tel hardop mee!
5. Scheurt de pannenkoek doormidden en valt het zakje of bakje? Stop met tellen!
6. Hoeveel knikkers zaten erin? Schrijf dit getal supergroot op bordje 'Batch A'.
7. Bouw de opstelling opnieuw op voor pannenkoek B en C.

Bijvragen

- ✓ Maakt het uit of je een knikker er heel voorzichtig in legt of dat je hem ervan hoog in laat vallen? Waarom?
- ✓ Welke pannenkoek is het taaiste? Hoe weet je dit? Hoeveel knikkers kon die dragen?
- ✓ Wat heeft de kok met het deeg gedaan waardoor deze pannenkoek zo sterk is geworden?
- ✓ Welk getal schrijven we op het bordje: het aantal knikkers dat nog veilig hing, of tellen we de knikker die de scheur veroorzaakte ook mee?