

Marktaanbod smeer- en bereidingsvetten

Vak: TV Huishoudkunde

Vakleerkracht: K. Langlet – M. Torfs

Klas: 4VV

Naam:

TE BEREIKEN DOELEN

1	Ik kan aantonen welke oorsprong boter heeft.
2	Ik kan weergeven welke soorten boter er op de markt zijn.
3	Ik kan uitleggen wat 'ranzigheid' van boter wil zeggen.
4	Ik kan aantonen uit wat olie is opgebouwd.
5	Ik kan weergeven welke soorten oliën er op de markt zijn.

Lees de tekst in je cursus TV/PV Huishoudkunde op p.132-135 en los de vragen op.

- 1 Er bestaan verschillende soorten boter. Duid de juiste antwoorden aan over boter.
Er zijn meerdere antwoorden mogelijk.

• Boter is:

- ☐ een plantaardig product.
- ☐ een dierlijk product.
- ☐ gemaakt van halfvolle melk.
- ☐ Gemaakt uit verzuurde koemelk

• Echte hoeveboter wordt geproduceerd:

- ☐ door een industrie.
- ☐ door een winkel.
- ☐ door een melkveehouder.

- Door de samenstelling van het melkvet en het aanwezige water, bederft boter:

- ☐ sneller.
- ☐ trager .
- ☐ niet.

- Waardoor wordt boter ranzig? Door:

- ☐ Hydratatie van vetten.
- ☐ Oxidatie van vetten.
- ☐ Manipulatie van vetten.

2 Wat is margarine? Duid de juiste antwoorden aan. Er zijn meerdere antwoorden mogelijk.

- Margarine is:

- ☐ plantaardig
- ☐ dierlijk

- margarine wordt bereid uit:

- ☐ dierlijke vetten
- ☐ plantaardige oliën

- margarine is rijk aan linolzuur. Linolzuur helpt:

- ☐ slechte cholesterol verhogen.
- ☐ slechte cholesterol verlagen.
- ☐ goede cholesterol verhogen.
- ☐ goede cholesterol verlagen.

3 Wat is olie. Duid de juiste antwoorden aan. Er zijn meerdere antwoorden mogelijk.

• **Olie wordt gemaakt van:**

- ☐ vruchten
- ☐ zaden
- ☐ pitten
- ☐ bonen
- ☐ dierlijke vetten

• **Plantaardige vetten bestaan uit% vet.**

- ☐ 95%
- ☐ 100%
- ☐ 80%

• **Plantaardige vetten bestaan uit% vet.**

- ☐ 95%
- ☐ 100%
- ☐ 80%

Verbind afbeeldingen met de juiste soorten olie.



sesamolie



arachideolie



olijfolie



sojaolie