



Een feestmaal

Naam:



Ieder land en iedere cultuur kent speciale dagen. Dan gaan families bij elkaar op bezoek. Op die speciale dagen is er meestal extra aandacht voor het eten.

Hier zie je wat voorbeelden van feesten waarbij samen eten belangrijk is:

- Kerstmis en Pasen.
- Offerfeest en Suikerfeest.
- Thanksgiving (Oogstfeest).
- Pésach (Vrijheidsfeest) en Chanoeka (Feest van het Licht).
- Chinees Nieuwjaar (Feest van Geluk)
- Divali (Feest van Licht en Vrede)

-Ken jij nog een ander speciaal feest? Typ of schrijf het hier.

-Welke feesten vieren jullie thuis? Typ of schrijf het hier.

Rubrieken

- Aarde en heeal
- Bekende mensen
- Beroepen
- Boeken,lezen en schrijvers
- Computers en Internet
- Dagje uit
- Dieren
- Eten en drinken
- Feesten
- Film en televisie
- Geloven en denken
- Geschiedenis

Op www.jeugdbieb.nl staan alle feesten bij elkaar. Wil je deze allemaal zien?

- Kijk op deze site in het linkerrijtje.
- Klik op **Feesten**.

Je vindt er informatie en je kunt er doorklikken naar filmpjes.

Eetgewoontes

Ieder land heeft zijn eigen eetgewoontes en speciale gewoontes met de feestdagen. In Nederland is dat ook zo.

Je hebt misschien al eerder gelezen hoe een tafel wordt gedekt.



Op een gewone dag is dat eenvoudig.

- Een bord, een mes, een vork, een servet.
- Soms met een soepkop met lepel.
- Of met een dessertschaaltje met lepeltje.
- Misschien een glas water?

Speciale dagen

Maar op speciale dagen ziet het er vaak anders uit. Hoe meer verschillende dingen je gaat eten hoe meer borden, bestek, schaaltes en glazen er nodig zijn.



Ook doen veel mensen hun best om de servetten zo mooi mogelijk te vouwen.

En met kaarsen op tafel is het helemaal af.

Natuurlijk kun je kiezen voor dure spullen. Maar eigenlijk is het best leuk om zelf mooie versieringen te bedenken.



Hier lees je een paar tips om je op weg te helpen. Maar misschien heb je zelf ook hele leuke ideeën?

Een feesttafel dekken

Bij een feestmaal hoort een mooi gedekte tafel. Op die tafel hoort een mooi schoon tafelkleed. Dat kan een stoffen tafelkleed zijn, maar ook een dikker papieren tafelkleed.



En alles wat op de tafel komt moet mooi glanzen:

- de glazen,
- het bestek,
- het servies.



Als het nodig is dan poets je het bestek en het glaswerk van tevoren met een zachte theedoek mooi glimmend. Dan ziet alles er verzorgd uit.

Bestek, glazen, borden



Je hebt het al eerder gelezen: Het bestek dat het eerst wordt gebruikt ligt aan de buitenkant.

De glazen staan rechts bij de punt van het mes. Het servet ligt vaak op het bord of rechts naast het bestek.



Op de foto zie je drie borden op elkaar. Er zijn dus minstens drie verschillende gangen.

Waarvoor zijn deze drie borden bedoeld, denk jij? Wat krijgen de mensen hierop te eten?

1
2
3

De tafel versieren

Je kunt de tafel verder versieren met:

- servetten,
- kaarsen,
- bloemen of ander groen.

De taferversiering moet niet groot zijn want dan kun je elkaar niet meer zien. Leg bijvoorbeeld wat losse bloemen of groene takjes op de tafel.

Maar ook andere versieringen doen het goed. Zoals kerstballen en zilveren krullen.



Op de linker foto zie je kleine boeketjes. Op de rechter foto liggen takjes hulst op tafel.



Omdat de tafel al behoorlijk vol staat is het vaak mooier om een effen tafelkleed te kiezen.

Wit of een kleurtje?

Dat hangt ook af van de kleur van het servies. En natuurlijk van wat je zelf mooi vindt. Keus genoeg!



Servetten vouwen

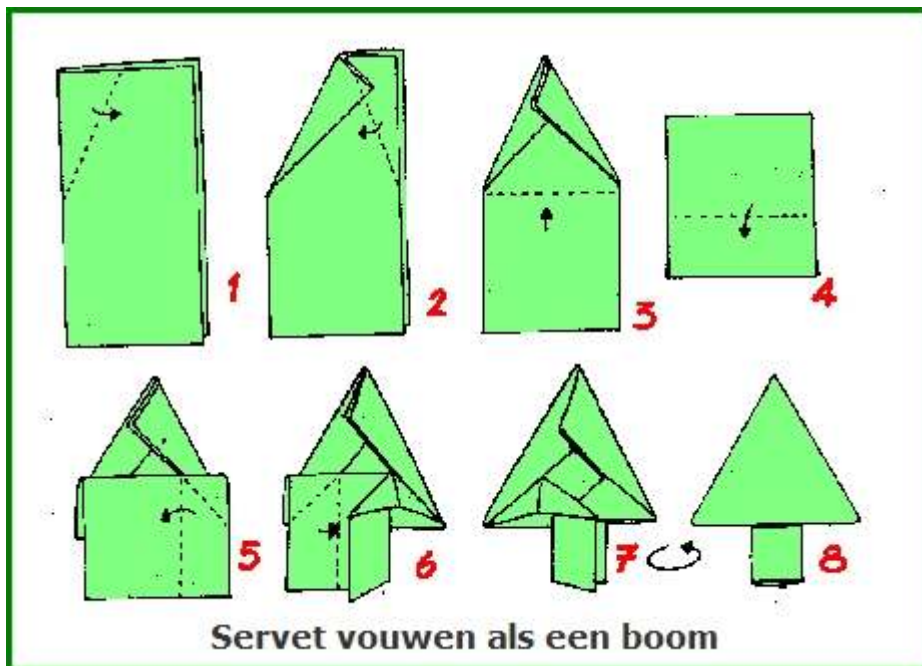


Het hoeft niet.
Maar servetten die leuk gevouwen zijn
daar houdt iedereen wel van.

Je laat dan zien dat je
extra je best hebt gedaan.

Dit voorbeeld van 'een kerstboom'
komt van de site www.digikok.nl.
Je ziet hier hoe je deze moet vouwen.
Ik denk wel dat je even moet oefenen ☺ .

Tip: Begin met een uitgevouwen servet.



Als je er niet helemaal uitkomt?
Op www.digikok.nl staat het helemaal opgeschreven.

- Ga naar die site.
- Klik op 'Tafel dekken'.
- Klik op 'Servetten'.
- Scroll een stukje naar beneden.

Welke kleur servet past het best bij de kerstboom?

<http://www.alleweetjesopeenrij.nl/servettenvouwen.htm>, <http://www.roterochs.de/nederlands/servettenvouwen>

Servetringen

Je kunt de servetten mooi vouwen.
Maar je kunt ook mooie servetringen maken.
Of je maakt een mooie strik om het servet.
Of een lint met een kerstkransje?



Met een stukje van een keukenpapierrol
of van een toiletpapierrol kun je al leuke dingen doen.
-Doe er aluminiumfolie om heen.
-Plak er glitter op.
-Met misschien een gekleurd lintje?



Hier is een mooi (nieuw) haarelastiek gebruikt.
En gordijnringen kunnen ook...



Een menukaart

'Wat komt er allemaal op tafel?'

Dat willen de gasten meestal graag weten.



Als je het leuk vindt kun je menukaarten maken. Daarin schrijf je wat iedereen te eten krijgt.

Een menukaart versiert ook de tafel.



De menukaart kan eruit zien als een gewone dubbele kaart.

- Versier de kaart zoals je zelf mooi vindt.
- Ideeën vind je op:
www.knutselidee.nl/startkaarten.htm

Je kunt ook kiezen voor een menukaart van stevig papier dat je in een voetje zet.



Neem voor het voetje bijvoorbeeld een doorgesneden aardappel.

- Doe daar aluminiumfolie om.
- Snij de aardappel aan de bovenkant in.
- Steek de menukaart in de gleuf.

Er zijn ook sites waar je online menukaarten kunt maken.

Je krijgt dan ook lekkere ideeën voor de maaltijden.

- www.ah.nl/allerhande/etentje/menukaart.jsp
- www.vlees.nl/content/menukaarten/index2.asp

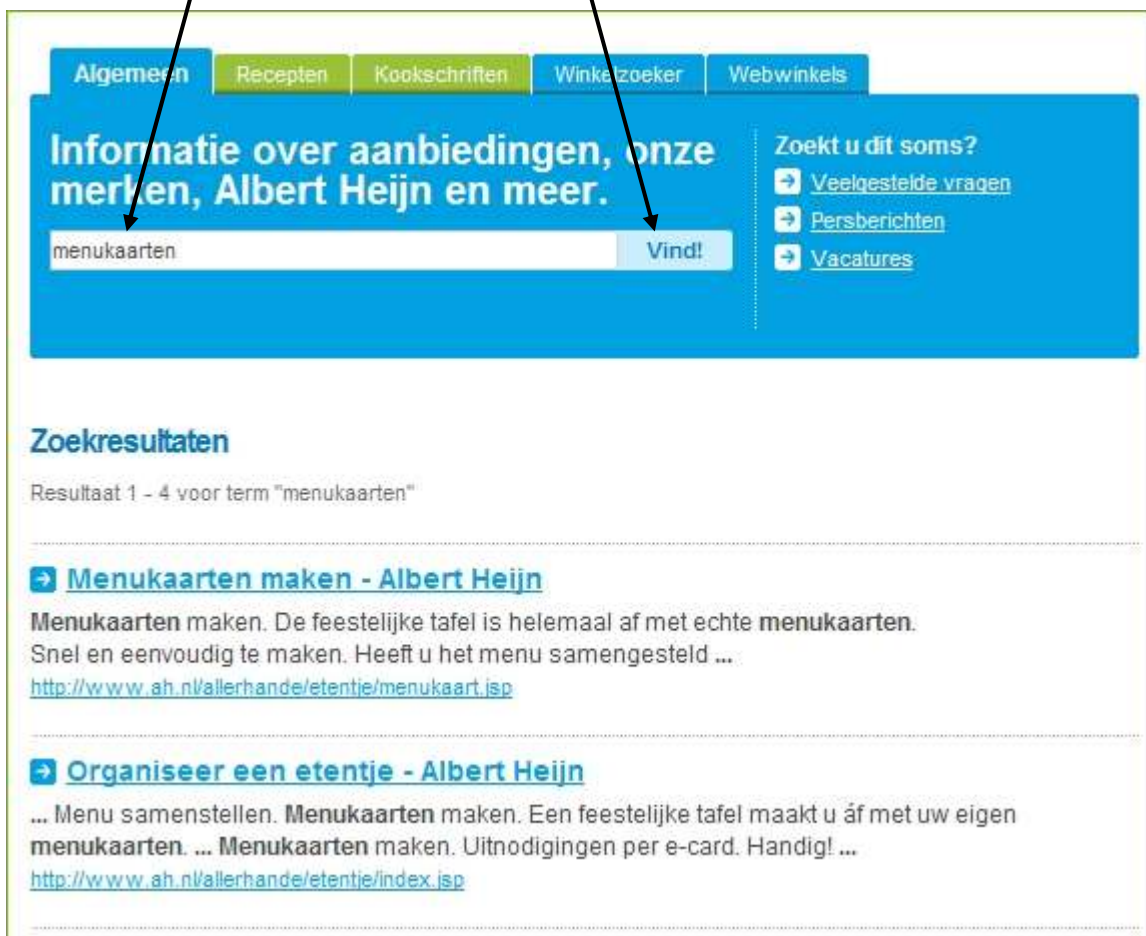


Bij ah werkt het zo:

Ga naar www.ah.nl .
Klik daar op zoeken.



Typ in 'menukaarten'. Klik op Vind!



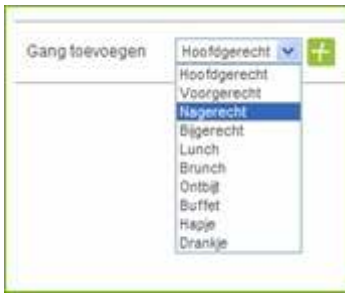
Kies 'Menukaarten maken' of 'Organiseer een etentje'.



Dan zie je dit menu.

Klik op 'Stel een menu samen'.
Je kiest dan uit wat je gaat eten.

Werkblad



Je kunt kiezen hoeveel gangen je wilt.

Klik op Gang toevoegen.
Kies uit.

Hieronder zie je 4 gangen.

Voorgerecht ▼ ✕
U heeft nog geen Voorgerecht gerecht gekozen.
[➔ Gerecht toevoegen](#)

Hoofdgerecht ▲ ▼ ✕
U heeft nog geen Hoofdgerecht gerecht gekozen.
[➔ Gerecht toevoegen](#)

Bijgerecht ▲ ▼ ✕
U heeft nog geen Bijgerecht gerecht gekozen.
[➔ Gerecht toevoegen](#)

Nagerecht ▲ ✕
U heeft nog geen Nagerecht gerecht gekozen.
[➔ Gerecht toevoegen](#)

Gang toevoegen ▼ +

Klik bij iedere gang op [Gerecht toevoegen](#).



Je kunt dan kiezen
wat voor soort eten je wilt.

Klik op **Meer...** voor meer soorten eten.

Het is vaak het lekkerst
als je alle gangen
uit hetzelfde land kiest.

Dan passen de smaken goed bij elkaar.

Werkblad

Er zijn veel keuzes mogelijk.
Ik kies voor Italiaans.
Waar kies jij voor?

Zoekresultaat

614 recepten gevonden voor:

voorgerecht

Keuken	Type	Soort	Bijzonderheden
Chinees (1)	Brood/sandwiches (37)	Vlees (115)	Biologisch (23)
Frans (42)	Hartige taarten (23)	Vis (213)	Budget (64)
Fusion (58)	Pasta (11)	Gevogelte (90)	Online bestellen (38)
Grieks (7)	Rijst (4)	Vegetarisch (195)	Slank (160)
Hollands (72)	Meer...		Snel (229)
Italiaans (93)			Culinair (10)
Japans (3)			
Mediterraan (22)			
Mexicaans (5)			
Oosters (23)			
Spaans (18)			
Thais (5)			
Wereldkeuken (259)			

[Minder...](#)

Pagina 1 van 26

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [26](#) [Volgende](#)

Weergave Foto's | [List](#)

Mijn menu ziet er zo uit:

[←](#) **Lettertype / kleur** aanpassen

Vul uw gerechten aan

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Bijgerecht

Nagerecht

Afdrukvoorbeeld

- Voorgerecht -
Antipasta-salade

- Hoofdgerecht -
Merluzzo Estate (zomerse
kabeljauw)

- Bijgerecht -
Pastasalade met
geroosterde groenten en
geitenkaas

- Nagerecht -
Abrikozen met ijs



Voeg een **persoonlijk bericht** toe



Je hebt bij iedere gang een gerecht gekozen.

Die gerechten wil je op de menukaart.

Daarvoor klik je nu op 'Menukaarten maken':



Klik op een voorkant of klik op Meer

Klik dan op:

De binnenkant kiezen →

En klik op:

Een lettertype en kleur kiezen →

En klik dan op:

Vul uw gerechten aan →

Dan typ je nog een:

Voeg een persoonlijk bericht toe →



Mijn menukaart is zo geworden.
Alleen nog - printen - vouwen - klaar !

Let op! Wel even het v -tje weghalen.



Hoe maak jij je menukaart?
Ga je knutselen?
Gebruik je de computer?

In ieder geval: Succes met je feesttafel en menukaart!

‘Fijne feestdagen en een gelukkig nieuw jaar’