



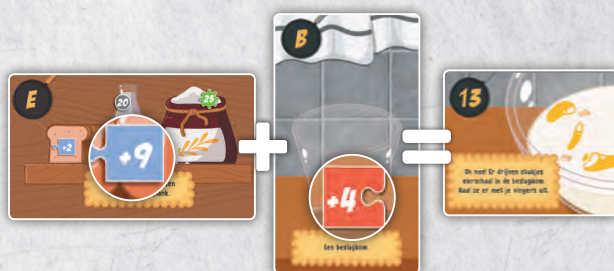
Nu je het recept uit je hoofd hebt geleerd, kun je de wentelteeftjes van oma Willemien gaan maken:

- ▶ Pak het brood  $+2$  van de plank  $E$  en snijd een snee af met het mes  $2$ :  $+2 + 2 = 4$ .  
Pak kaart  $4$ .



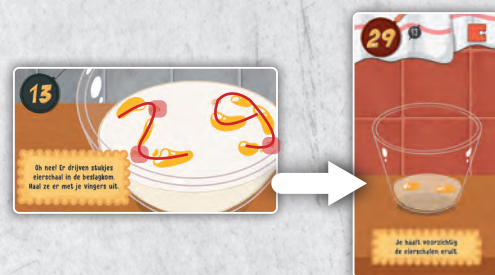
- ▶ Breek de eieren  $+9$  en doe ze in de beslagkom  $+4$ :

$+9 + +4 = 13$ .  
Pak kaart  $13$ .



- ▶ Oh nee! Er zitten stukjes eierschaal in het beslag! Leg je vingers op de eierschalen  $13$ . Jouw vingers en het eigeel vormen samen cijfer 29.

Pak kaart  $29$ .



- ▶ Voeg nu een halve fles melk aan je beslag toe. Toevallig heb je een fles melk  $20$ , maar je hebt slechts de helft nodig:  $20 \div 2 = 10$ .

Pak kaart  $10$ .



- ▶ Schenk de halve fles melk  $10$  in de kom  $29$ :

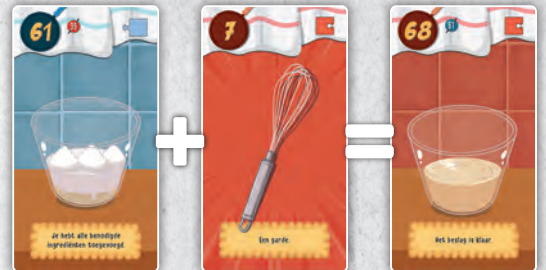
$10 + 29 = 39$ .  
Pak kaart  $39$ .



- ▶ Als je het goed onthouden hebt, moet je nu de suiker **22** toevoegen aan de kom **39**:  $22 + 39 = 61$ .  
Pak kaart **61**.



- ▶ Nu moet je de ingrediënten **61** mixen. Er ligt een garde **7** voor je klaar:  $61 + 7 = 68$ .  
Pak kaart **68**.



- ▶ Weet je nog dat je eerder een dikke snee brood **4** hebt afgesneden? Je kunt deze snee nu weken in het beslag:  $68 + 4 = 72$ .  
Pak kaart **72**.



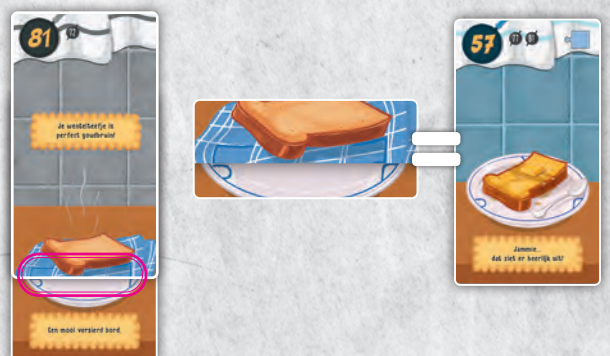
- ▶ Tijd om te bakken! Open machine **70**. Zet de temperatuur volgens het recept op 6 en houd daarna je apparaat boven kaart **72**. Volg het recept en bak het brood 12 seconden. Draai kaart **72** om en bak het dan nog eens 12 seconden.

Jouw wentelteefje is nu perfect goudbruin!

Pak kaart **81**.



- ▶ Je lege bord **77** smeekt om wat eten! Schuif voorzichtig jouw wentelteefje **81** op het bord totdat de blauwe lijnen het cijfer 57 vormen.  
Pak kaart **57**.



- ▶ Nu jouw wentelteefje **57** klaar is, kun je het presenteren aan de chef **30** :  $57 + 30 = 87$  .  
Pak kaart **87** .



- ▶ Oh nee! De chef **87** is niet helemaal tevreden met je gerecht. Je moet het beter doen! Maar natuurlijk! Denk aan de tip van oma Willemien: als het mislukt, probeer dan 1 omhoog te gaan:  $87 + 1 = 88$  .  
Pak kaart **88** .



- ▶ De geest van oma Kitty **88** verschijnt! Ze is duidelijk boos en staat er op dat je haar recept gebruikt.  
Pak kaart **99** .



- ▶ Je hebt geen andere keuze; je moet het recept van oma Kitty uit je hoofd leren. Begin door tegelijkertijd de eieren **+9** , een halve fles melk **10** en de suiker **22** in de kom **+4** te doen:  $+9 + 10 + 22 + 4 = 45$  .  
Pak kaart **45** .



- ▶ Open daarna machine **25** en schud je apparaat zo hard mogelijk om het meel te zeven. Je krijgt nu adapter **+17** .  
Voeg het gezeefde meel aan het beslag toe en het is klaar:  $45 + 17 = 62$  .  
Pak kaart **62** .



- ▶ Mix nu het beslag **62** met je garde **7** om een glad beslag te krijgen:  $62 + 7 = 69$  .  
Pak kaart **69** .



- ▶ Terug naar de gaspitten! Open machine **70**. Zet de temperatuur volgens het recept op 4 en houd dan je apparaat boven kaart **69**. Bak de pannenkoek 10 seconden. Draai deze dan om door de beweging met je apparaat na te doen en bak daarna nog eens 10 seconden. De pannenkoek is nu klaar **+57**! Ga opnieuw naar de chef **30**:

$$30 + +57 = 87$$

Denk eraan dat je kaart **87** al hebt.



- ▶ Oei! De chef **87** is nog steeds niet tevreden met je gerecht. Je moet het beter doen! Maar natuurlijk! Denk aan de tip van oma Kitty:

als het mislukt, probeer dan 1 omlaag te gaan:  $87 - 1 = 86$ .

Pak kaart **86**.



- ▶ Open machine **86** en probeer beide oma's tevreden te stellen door een nieuw recept voor een wentelteefjesachtige pannenkoek te creëren door hun recepten te combineren. Zet de temperatuur op 5 (het gemiddelde van de oorspronkelijke twee recepten:  $(4 + 6) / 2 = 5$ ) en bak 11 seconden (het gemiddelde van de twee oorspronkelijke recepten:  $(10 + 12) / 2 = 11$ ).

Zie de twee opties hiernaast.



**HOERA!**

Het is een succes! De chef wordt er emotioneel van:

“Wat geweldig! Ik heb nog nooit eerder iets gezien dat zo mooi was of zo heerlijk smaakte. Bravo! Je hebt onze plaatselijke kookwedstrijd gewonnen. Ik zal je ook meteen opgeven voor de regionale wedstrijd! Nee, wat zeg ik? De landelijke wedstrijd natuurlijk! Dames en heren, jullie moeten dit recept echt thuis proberen. Laat me weten hoe het smaakt!”