

Werkblad 18

Instructies koken

Vooraf

Praat met de leerlingen over het belang van hygiëne bij het omgaan met voedsel. Wat is belangrijk voordat je gaat eten of eten gaat maken? Allereerst handen wassen!

Vraag de leerlingen of ze weten waarom er altijd wordt gezegd dat je je handen moet wassen voordat je met eten omgaat. (Bacteriën en virussen kunnen je ziek maken. Ze zijn microscopisch klein, dus ook al lijken je handen schoon, je handen zitten er vol mee.) Ook al het fruit moet gewassen worden.

Wat mag wel en wat mag niet als je iets gaat proeven? Je mag niet met je vingers of met een vieze lepel in de schaalpjes. Gebruik altijd twee lepels: één algemene lepel om iets op jouw lepel te scheppen en één lepel om het vervolgens te proeven. Om alles goed schoon te kunnen houden gebruik je een schoon vaatdoekje en een schone theedoek.

Recept lezen

Laat de kinderen eerst samen het recept zorgvuldig doorlezen. Stel de volgende vragen:

- Begrijpen jullie alles?
- Kloppen de hoeveelheden of moeten die aangepast worden zodat er genoeg is voor alle leerlingen en vaders en moeders? Laat de leerlingen berekenen hoeveel er nodig is van alle ingrediënten om genoeg te hebben voor iedereen.
- Hebben we alle benodigde keukenspullen en alle ingrediënten?

Taken verdelen

U kunt er voor kiezen om iedere leerling zijn/haar eigen gerechtje te laten maken of om de taken te verdelen.

Aan het werk

De leerlingen volgen het recept. Loop rond om vragen te beantwoorden en zo nodig hulp te bieden.

Presenteren en samen eten

Eet smakelijk! Na het eten van de gerechtjes laten de leerlingen aan de ouders zien wat ze geleerd hebben.

