



Werkblad 11

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 alle groente en fruit moet gewassen worden.

Ook is het belangrijk om de gerookte kipfilet op een aparte snijplank en met een schoon mes te snijden. Deze snijplank wordt alleen gebruikt voor de kipfilet en niet om groente te snijden.

Recept lezen

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

- Begrijpt iedereen wat we moeten doen?
- Kloppen de hoeveelheden of moeten die aangepast worden zodat er genoeg is voor alle leerlingen en eventueel ouders? Laat de leerlingen de recepten aanpassen zodat er genoeg is voor iedereen.
- Hebben we alle benodigde keukenspullen en ingrediënten?

Taken verdelen

Ook tijdens deze kookles werken de leerlingen in teams. Elk team maakt salade en dressing voor alle teamleden. Het is handig om binnen de teams de taken te verdelen. Verdeel de taken bijvoorbeeld op de volgende manier:

1. Linten van de komkommer schaven, sla verdelen en borden opmaken (stap 1+2+6+11).
2. Paprika en avocado snijden (stap 3+4).
3. Appel en kipfilet snijden (stap 5+7).
4. Dressing maken, peterselie snijden (stap 8+9+10).

Aan het werk

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

Presenteren en samen eten

De leerlingen presenteren het gerecht aan hun ouders en laten zien wat ze tijdens de Smaakmissie geleerd hebben. Hierna kan er samen gegeten worden.

