

Werkblad 8

Koks instructies

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 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.)

Om alles goed schoon te kunnen houden gebruik je een schoon vaatdoekje en een schone theedoek.

Recept bespreken

Bespreek eerst samen de recepten. Stel de volgende vragen:

- Begrijpt iedereen wat we moeten doen?
- Zijn er dingen die eerst moeten worden gedaan?
- Kloppen de hoeveelheden of moeten die aangepast worden zodat er genoeg is voor alle leerlingen en vaders en moeders? Bereken samen met de leerlingen hoeveel er nodig is van alle ingrediënten om genoeg te hebben voor iedereen.
- Hebben we alle benodigde keukenspullen en alle ingrediënten?

Taken verdelen

Het is handig om de klas te verdelen in groepen die ieder een taak op zich nemen. U kunt er ook voor kiezen om de ingrediënten van de gerechtjes/hapjes over verschillende tafels te verdelen waardoor de leerlingen langs een soort circuit lopen en zo overall een gerechtje/hapje maken.

Aan het werk

De leerlingen gaan aan de slag. Loop rond om vragen te beantwoorden en zo nodig hulp te bieden.

Presenteren en samen eten

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

