

Werkblad 9

Koksinstructies

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.

Wat mag wel en wat mag niet bij het proeven? Je mag niet met je vingers of met een vieze lepel in de schaaltes en de proefbakjes. 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 leerlingen eerst samen het recept zorgvuldig doorlezen. Stel de volgende vragen:

- Begrijp je alles dat er staat?
- Kloppen de hoeveelheden of moeten die aangepast worden zodat er genoeg is voor alle leerlingen en vaders en moeders?
- 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. Verdeel de klas bijvoorbeeld in de volgende vier groepen:

1. Broodjes snijden en besmeren (stap 1+13+14+15).
2. Radijsjes, komkommer en wortel snijden (stap 2+3+4).
3. Bloemkool in stukjes breken en de paprika snijden (stap 5+6).
4. Appel in stukjes snijden, dressing maken en kruiden knippen (stap 7+11+12).

Elke groepje kan dan wat van de groentemix in een theedoek doen en in kleine stukjes slaan met de deegroller (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 geleerd hebben met behulp van hun artikelen. Hierna kan er samen gegeten worden.