



Werkblad 12

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 de leerlingen of ze weten waarom er altijd wordt gezegd dat je je handen moet wassen voordat je met eten gaat werken. (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 het fruit/groente waarmee je gaat koken moet gewassen worden.

In deze kookles werken de leerlingen met producten die gekoeld bewaard moeten worden. Het is belangrijk om de producten dus ook zo lang mogelijk in de koelkast te laten liggen en dat de leerlingen ze pas pakken als ze er echt mee gaan werken.

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

Vertel de leerlingen ook dat rauw vlees en vis op aparte snijplanken gesneden moet worden (i.v.m. bacteriën). Als een snijplank gebruikt is om bijvoorbeeld vlees te snijden, dan mag die plank daarna niet gelijk weer gebruikt worden voor het snijden van groente of fruit. De plank moet dan eerst met afwasmiddel en heet water gewassen worden. Houd dit goed in de gaten.

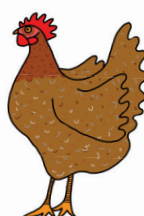
Recept

Op werkblad 13 staan verschillende recepten voor tapasgerechtjes weergegeven. Kies hier wat recepten uit of zoek zelf nog wat leuke recepten op. Het is het leukst om te variëren tussen vlees, vis, eieren, vleesvervanger, peulvruchten en noten. Laat de recepten aan de leerlingen zien en laat de leerlingen ze eerst zorgvuldig doorlezen. Stel de volgende vragen:

- Begrijpen jullie alles?
- Kloppen de hoeveelheden of moeten die aangepast worden zodat er genoeg is voor iedereen?
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

Het is handig om de verschillende tapasgerechtjes over de teams te verdelen. Ook binnen de teams kunnen de taken verdeeld worden. Laat de leerlingen dit kort met elkaar bespreken.



Werkblad 12

Instructies

Aan het werk

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

Samen eten en presenteren

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

