

Activiteit: Kip-kerrierijst maken

Stap 1 Oriënteren



Informatie verzamelen en onderzoeken

Als je een of meer van de voorgaande activiteiten hebt gedaan, weet je al veel over smaak, hoeveelheden groenten en kruiden en gedekte tafels. Nu komt het koken aan bod: een lekker eenpansgerecht met kip, kerrie en ananas maken voor de hele klas.

In deze activiteit ga je een eenpansgerecht maken dat je samen met de hele klas opeet.

Let op: voor het zoeken heb je 20 minuten. Je werkt individueel.

a. Wat betekenen deze woorden? Zoek de betekenis op.

Moeilijk woord	Wat betekent dit woord?
hoeveelheid	
kruisbesmetting	
besmetten	

b. Neem de **Werkkaart Het recept – Kip kerrie ananas maken**. Lees het recept door.

- Welk ingrediënt gebruik je het **meest** in dit gerecht?
 rijst / kipfilet / water
- Van welke **groente** gebruik je het **minst**?
 paprika / bosui / bleekselderij
- Wat is **zwaarder** denk je?
 een teen knoflook / een schijf ananas
 125 gram rijst / twee bosuitjes
 een half bouillonblokje / 150 gram kipfilet
- Welke voedingsmiddelen zijn vloeibaar? Zet een rondje om de vloeibare voedingsmiddelen:
 Knoflook / Zout / Olie / Water





- Welke kruiden ga je straks gebruiken?
Schrijf de namen van de kruiden over uit het recept:

c. Als je rijst kookt, is het belangrijk om goed te meten hoeveel water erbij moet.

- Lees het recept. Hoeveel water moet er bij de rijst? Vul de tabel in.

Ingrediënt	Voor 2 personen	Voor 20 personen
rijst		
water		

- Je doet niet de goede hoeveelheid water bij de rijst. Wat kan er dan misgaan?

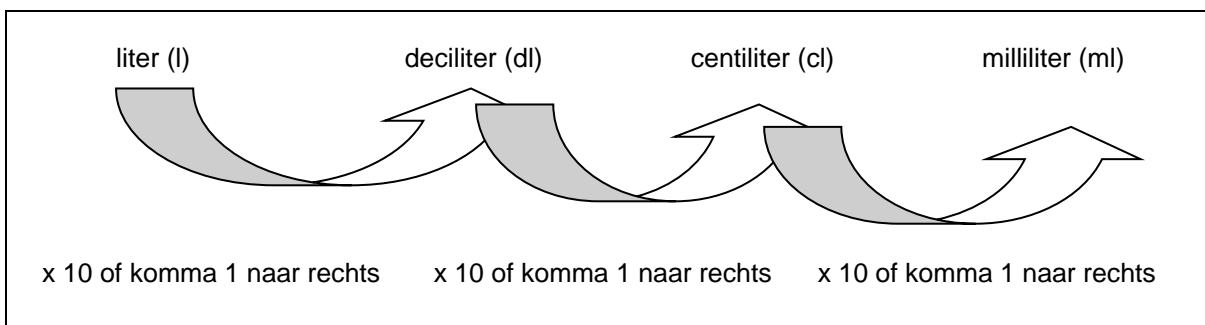
Je neemt te weinig water → het gevolg is → _____

Je neemt teveel water → het gevolg is → _____

- Vul het rijtje in:

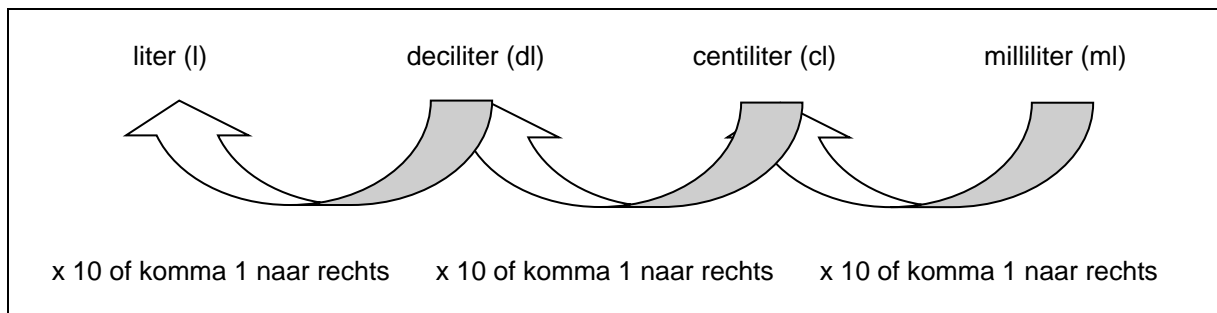
1 liter = _____ dl = _____ cl = **1000** ml

LITER → MILLILITER





MILLILITER → LITER

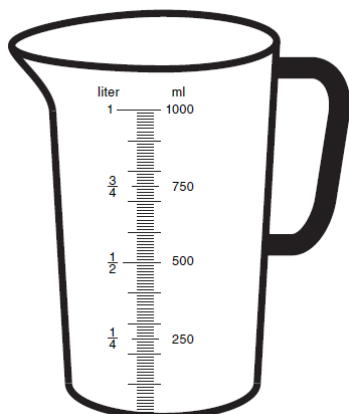


- Vul de tabel in. Je hoeft alleen de lege vakken in te vullen.

ml	cl	dl	l
			0,5
	100		1
		12,5	
	250		
5000			

- d. Pak een maatbeker en 4 hoge glazen. Vul de glazen met de maatbeker.
In de tabel staat hoeveel water je in de glazen moet schenken.

Tip: Kijk op je maatbeker. Hoeveel is één streepje?



In deze maatbeker is één klein streepje 1 milliliter.

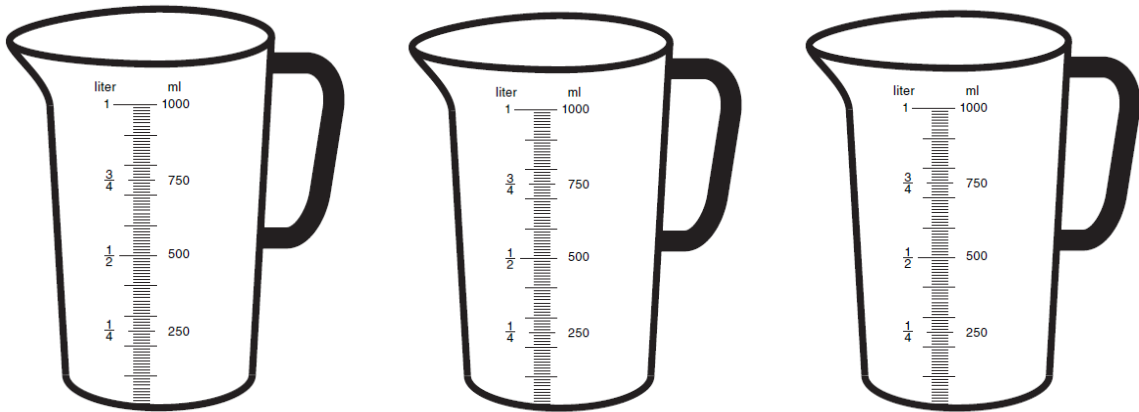
- Op mijn maatbeker is één streepje



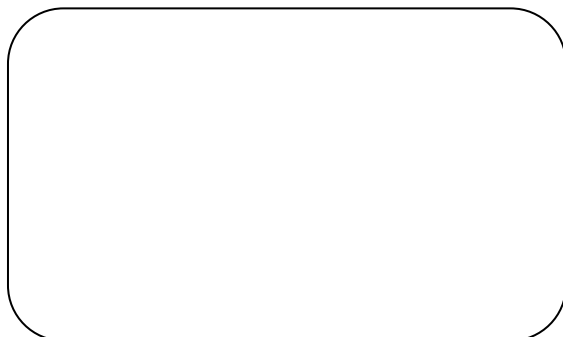
- Reken eerst uit hoeveel milliliter je moet hebben. Dat leest makkelijker af. Als je een maatbeker hebt met centiliters, dan reken je om naar centiliters!

Glas	Hoeveelheid water	In milliliter	In centiliter
glas 1	150 ml	150 ml	
glas 2	2 dl		
glas 3	0,25 l		
glas 4	30 cl		30 cl

- e. Voor de rijst heb je 2500 ml water nodig. Teken hoeveel maatbekers van 1 l je moet vullen (zet heel precies een streep bij de goede hoeveelheid).



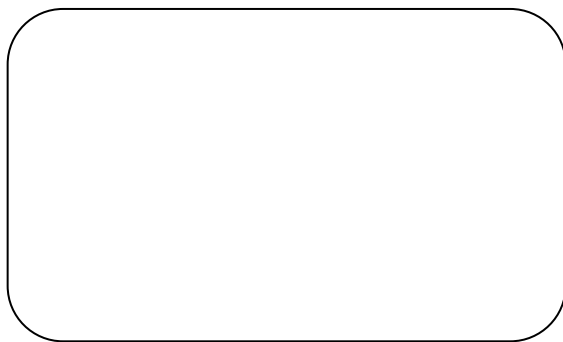
- f. Ken jij deze keukengereedschappen: schilmes / pollepel / vergiet / snijplank? Zoek ze op in de schoolkeuken (als dat mag). Teken ze na en schrijf onder elke tekening waarvoor je het gebruikt.



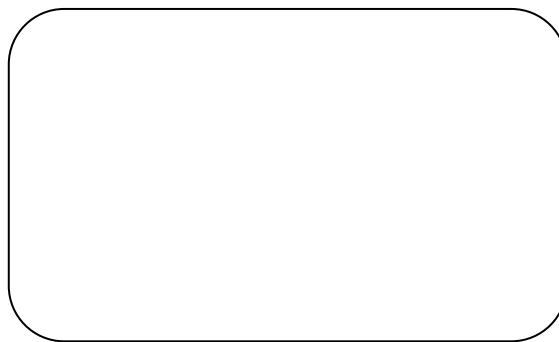
schilmes



pollepel



snijmes



vergiet

g. Lees de tekst hieronder. Zet een streep onder de moeilijke woorden.

Kippenvlees bevat veel bacteriën. Van deze bacteriën kun je ziek worden.
Dit heet voedselvergiftiging. Als je kip goed gaar bakt, gaan alle bacteriën dood en word je niet ziek.

Kip snijd je op een snijplank. Op deze snijplank mag je niets anders snijden. Als je dit wel doet, komen die bacteriën hier ook op. Dit noemen we kruisbesmetting.

Was dus je snijplank goed af, voordat je er iets anders op snijdt of gebruik een andere snijplank.

Als je kip gesneden hebt, was je ook altijd je handen.

- Heb jij weleens voedselvergiftiging gehad?

Ja / Nee

- Als je kip hebt gesneden, dan moet je de plank héél goed afwassen. Leg in je eigen woorden uit waarom dat moet.

Brainstormen

Bij deze activiteit hoef je niet te brainstormen.





Activiteit: Kip-kerrierijst maken

Stap 2 Voorbereiden



Alles klaarzetten

- a. Lees het recept goed door.
- b. Welke keukenmaterialen heb je nodig? Schrijf die op.

- c. Zet de kruiden en de andere ingrediënten klaar.
Meet de hoeveelheden goed af!
- d. Wat voor kleding trek je aan als je in de keuken werkt?

Hygiëne

- a. Je hebt het eerder al gelezen: als je met kip werkt, moet je voorzichtig zijn.
Bacteriën in kip kunnen ook de rest van het eten besmetten.

Hoe ga je te werk? Zet een kruisje voor de goede zinnen:

- Trek altijd handschoenen aan, als je kip snijdt.
- Was de snijplank goed af, als je klaar bent met de kip.
- Bak de kip goed gaar.



b. Je moet altijd hygiënisch werken in de keuken.
Weet je het nog? Waar moet je op letten? Leg het aan elkaar uit.

- handen
- kleding
- haren

De materialen en de planning

a. De materialen (ingrediënten, keukengereedschap, werkkleding) heb je al klaargezet.

b. Maak een planning:

Let op: je vult alleen de regels in die bij jouw taak horen.

Wat moet ik doen?	Wanneer ga ik dit doen?
Tafel dekken.	
Ingrediënten verzamelen.	
Bosuitjes snijden en wassen.	
Paprika snijden.	
Bleekselderij wassen en snijden.	
Knoflook schoonmaken.	
Kipfilet snijden en bakken.	
Groenten en kruiden meebakken.	
Rijst, water en bouillon toevoegen.	
Ananas snijden en toevoegen.	
Gerecht proeven en op smaak afmaken.	
Opdienen en garneren.	
Afwassen en opruimen.	



VRAAG TOESTEMMING AAN JE DOCENT OM VERDER TE GAAN MET STAP 3.





Activiteit: Kip-kerrierijst maken

Stap 3 Uitvoeren



Kip-kerrierijst maken

Ga aan de slag volgens de planning. Werk samen en denk aan de tijd!

- a. Help mee met koken.
Werk hygiënisch. Gebruik het bestekbord en houd je aanrecht netjes.
- b. Ruim na het koken de gebruikte spullen op.



Activiteit: Kip-kerrierijst maken

Stap 4 Reflecteren



Kip-kerrierijst proeven

Eet smakelijk! Proef goed en geniet van je eten.

- a. Dek de tafel.
- b. Schep het eten op en garneer het bord.
- c. En...?
 - Is de rijst goed gaar? Ja / Nee
 - Is de kip gaar? Ja / Nee
 - Zit er genoeg (maar niet te veel) zout in het eten? Ja / Nee
 - Proef je de curry? Ja / Nee
- d. Zou jij dit thuis ook wel willen koken? Ja / Nee

Omdat

- e. Ben je tevreden over hoe je deze opdracht hebt gedaan? Ja / Nee

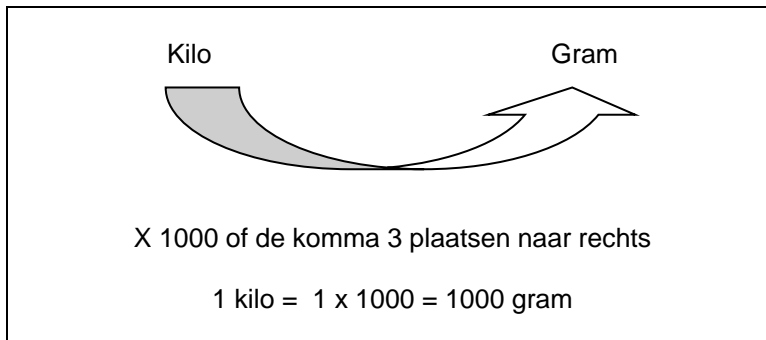
Omdat



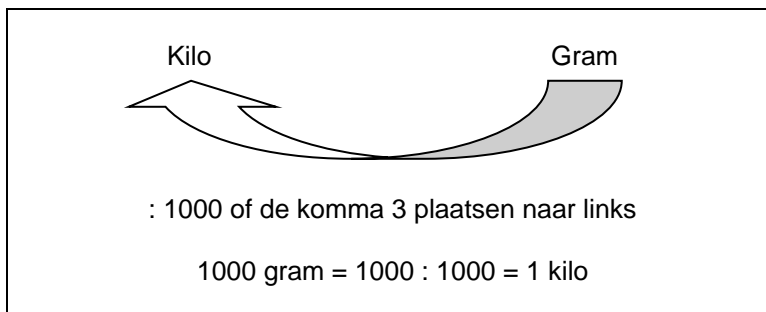


Bijlage: Van gram naar kilogram, van deciliter naar liter

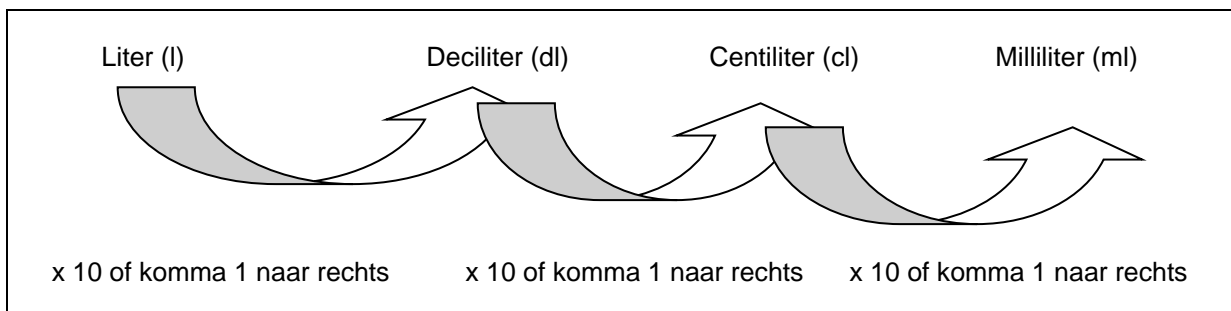
KILO → GRAM



GRAM → KILO



LITER → MILLILITER



MILLILITER → LITER

