



Naam _____ Klas _____

HET GROTE KOOKBOEK

KIJKER 2



Hou je van lekker eten?

Dan wordt dit werkkatern helemaal jouw ding!

Het gaat over instructies om te koken en recepten voor lekkere gerechten.

Dit werkkatern staat boordevol tips voor smulpapen, speciaal voor juffie.

Hieronder vind je het register met alle gerechten die we in deze Kijker onder de loep nemen.

Veel succes, en smakelijk!

Lijst van gerechten

Mini-worstenbroodjes	4
Tomatentaartjes	6
Dipsausjes	7
Pompoensoep met kippenstukjes	9
Spinnetjes	15
Sushi	15
Een lekker lieveheersbeestje	16
Kaas op een stokje	16
Zuiderse rolletjes	17
Potjie met hoender en soet patas	18
Mijn eigen recept	20
Pannenkoeken	24
Quesadilla's	26



Bij het koken maak je gebruik van een oven, kookvuur, messen ...

Wees altijd aandachtig en voorzichtig!

Zorg dat je steeds hulp kunt vragen aan een volwassene.



Les 1 Ik kan de hoofdzaken in een tekst aanduiden en opnoemen.

1 Nummer deze keukenregels in de volgorde waarin ze aan bod komen.

- ☐ Is koken voor jou plezant?
- ☐ Ben je altijd goed beschermd?
- ☐ Proef je voldoende of de smaken goed zitten?
- ☐ Hou je je hoofd erbij?
- ☐ Let je op met messen?
- ☐ Plan je alles vooraf?
- ☐ Ben je netjes in de keuken?
- ☐ Gebruik je de juiste ingrediënten en de juiste hoeveelheden?
- ☐ Ben je aandachtig en heb je geduld bij het koken?
- ☐ Was je je handen voor je begint en werk je met proper materiaal?



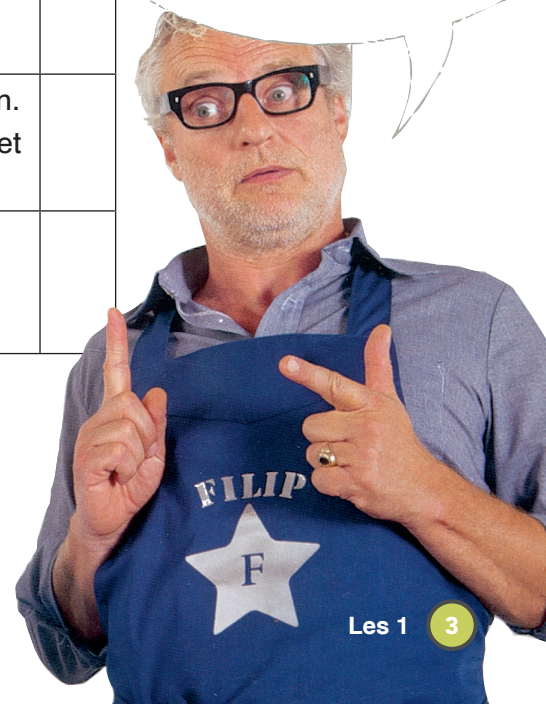
Ik kan de woorden die ik gebruik goed uitspreken.
Ik zet de woorden in mijn zin in de juiste volgorde.

2 Beoordeel jezelf. Kruis aan.

Woorden en zinnen correct uitspreken

Ik kan de woorden en de zinnen die ik gebruik nog niet goed uitspreken.	
Ik kan de woorden en de zinnen die ik gebruik al goed uitspreken. Soms gebruik ik de verkeerde woorden of klinken mijn zinnen niet zo mooi.	
Ik kan de woorden en de zinnen die ik gebruik goed uitspreken. Mijn woorden en zinnen klinken als mooi Standaardnederlands. In mijn zinnen zet ik de woorden in de juiste volgorde.	

Hoe herken je een goede kok?
Zit de saus in zijn haar of in de pot?
Is zijn keuken vuil of tiptop?
Is hij georganiseerd of draait hij zot?





Les 2 Ik kan een beeld vormen van een instructie. Ik kan erover vertellen aan de hand van sleutelwoorden.



- 1 Bekijk de drie recepten. Denk na: wat maken ze klaar?
Hoe ziet het eruit? Hoe zou het smaken?



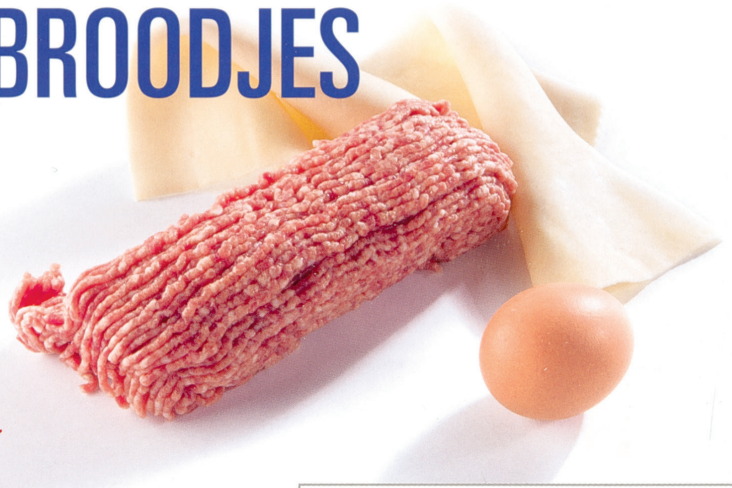
- 2 Lees het recept.
Duid sleutelwoorden aan die je helpen om de film van het recept te zien.



MINI-WORSTENBROODJES

WAT HEB JE NODIG

- snijplank
- kom
- vork
- borsteltje
- aardappel- of chefmes
- spatel
- rooster
- siliconenmatje
- keukenhanddoek
- schaalte voor zout
- gemengd gehakt
- een lange reep bladerdeeg
- 1 ei
- zout
- peper van de pepermolen



- 3 Ik lees een moeilijk woord: **siliconenmatje**.
Wat doe ik?

AAN DE SLAG!



Leg eerst het bladerdeeg open en schik de gehaktworst mooi in het midden. Leonce, eerst werken en dan pas eten verdorie!



- 4 Breek het ei in de kom en klop het los. Kruid met peper en zout.



Ik denk na over de twee betekenissen van dit woord.



De perfectie zit 'm in de details, dames! We kerven nog een mooi motief in het deeg met de punt van het mes.

6



7

De (deegrol) mag dichtgekleefd worden. Goede lijm, zo'n eilaag! Kijk eens wat een mooie, lange bladerdeegworst. De bovenkant van de rol krijgt ook nog een eilaagje. Ik ga ondertussen efkes naar de koers kijken.



8

Die worst moet nu in stukjes gesneden worden. Opgelet met het mes, ik help wel efkes!



Oké babbelkousen, nu al de stukjes worstenbrood met een spatel op een rooster leggen, liefst op een siliconenmatje dat op de rooster ligt. Ja inderdaad: ik ben het siliconenmatje vergeten!



9

10 En ondertussen is de oven warm. Zet het rooster in de warme oven (ovenwanten!) en laat de worstenbroodjes gedurende 20 minuutjes goudgeel/bruin bakken, en smakelijk!

5 In het recept wordt een voorwerp gebruikt dat niet in de lijst met benodigdheden staat. Welk voorwerp? ovenwanten

6 Hoe warm is de oven? Markeer in de tekst.



7

Lees het recept. Duid sleutelwoorden aan die je helpen om de film van het recept te zien.

2

Tomatentaartjes

8 Ik lees een moeilijk woord: kant-en-klaar bladerdeeg. Wat doe ik?

Ingrediënten:

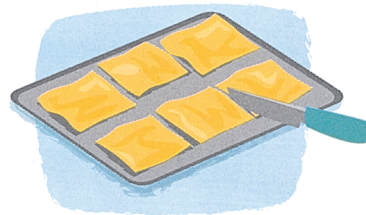
1 grote rode ui
1 rol (375 g) kant-en-klaar bladerdeeg
2 eetlepels melk
100 g volle roomkaas
1 eetlepel olijfolie
225 g rijpe tomaten
1/2 theelepel gedroogde groenekruidenmix

Dit recept gebruikt kant-en-klaar bladerdeeg als basis voor groententaartjes.

Goed voor 6 taartjes



2 Snijd de ui in schijfjes. Doe de olijfolie en de ui in een kookpan. Zet op een zacht vuur en laat de ui in 10 minuten zacht worden. Roer regelmatig.



3 Haal intussen het bladerdeeg uit de verpakking. Rol het uit en leg het op de bakplaat. Snijd het deeg in 6 stukken.



4 Meng 1 eetlepel melk door de roomkaas. Smeer de kaas uit over de stukjes deeg. Laat een rand van 2 cm vrij. Smeer de rest van de melk met een keukenkwast op deze randen.

9 Hoeveel melk moet je nog op de randen smeren? Tip: Kijk naar de ingrediënten!



5 Snijd grote tomaten in schijfjes. Snijd kleine tomaten (kerstomaten) in tweeën. Schik de tomaten over de roomkaas. Bedek de melkrand niet.



6 Roer de kruiden door de zachte uien en voeg een snufje zout en peper toe. Lepel de uien over de tomaten.



7 Bak de taartjes 15-20 minuten tot het deeg rijst en goudbruin kleurt. Laat ze 3 minuten afkoelen op de bakplaat. Je kunt de taartjes eventueel nog bestrooien met verse kruiden.

10 Kruis aan. Een snufje zout is ☐ heel veel zout. ☒ een klein beetje zout.



11 Lees het recept.

Duid sleutelwoorden aan die je helpen om de film van het recept te zien.



Dipsausjes

12 Ik lees een moeilijk woord. 'Salsa' heeft twee betekenissen. Wat doe ik?

13 Wat is het belangrijkste ingrediënt van dit recept? Omkring.

Dipsausjes en **salsa's** zijn ideaal voor een snack, een lunch en een feestje. Het hoofdrecept is een heerlijke worteldip, maar probeer ook de andere dipsausjes en de salsa!

Ingrediënten:

3 grote wortelen

1 citroen

2 eetlepels olijfolie

2 theelepels **komijn**poeder

1 theelepel **koriander**poeder

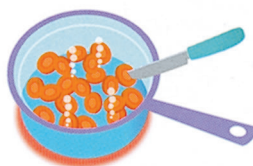
1/2 theelepel **kaneel**poeder

1/2 theelepel paprikapoeder

Goed voor 4 porties



1 Schil de wortelen en snijd de bovenkant eraf. Snijd ze in blokjes en doe ze in een kookpan. Overgiet met koud water. Zet de pan (met deksel) op een middelhoog vuur.



2 Zet het vuur lager zodra het water begint te koken. Laat 15-20 minuten zachtjes koken, tot de wortelen heel zacht zijn. Prik de punt van een scherp mes in een stukje wortel om dat te controleren.



3 Doe de gekookte wortelen in een vergiet. Laat uitlekken en afkoelen. Snijd intussen de citroen in tweeën en pers hem uit.



4 Geen **blender**? Volg dan stap 5 en 6. Heb je er wel één, doe er dan het citroensap, komijn-, koriander-, kaneel- en paprikapoeder, de wortelen en olijfolie in. Voeg een snufje zout en peper toe. Meng en klaar!



5 Om de wortelen met de hand fijn te malen, doe je de afgekoelde wortelen terug in de kookpan. Prak ze zo goed mogelijk fijn met een **pureestamper**.



6 Voeg het citroensap, de olijfolie, het komijn-, koriander-, kaneel- en paprikapoeder toe. Eindig met zout en peper en roer glad.

14 Welke twee voorwerpen kun je gebruiken om de wortelen fijn te malen? Omkring in de tekst.



15 Welk recept heb je gelezen? Omkring: 1 / 2 / 3.

16 Waarom heb je voor dit recept gekozen?



17 Kun je de film van het recept zien? Vat het recept kort samen.

18 Een recept bevat steeds twee delen: de lijst met ingrediënten en een stappenplan.
'Ingrediënten' is een moeilijk woord.
Zoek een woord dat hetzelfde betekent of zoek een verklaring.

benodigdheden / producten die gebruikt worden voor een bereiding

19 Onderstaande werkwoorden komen uit de recepten.
Verbind ieder werkwoord met de juiste betekenis.

prakken	met een lepel scheppen of eten
kerven	met een vork fijnmaken en dooreenmengen
lepelen	met een mes krassen maken

20 Hoe lees jij een recept? Wat doe je? Hoe ga je te werk?



Les 3 Ik kan een recept uitschrijven. Ik kan voor een duidelijke structuur zorgen met woorden die de volgorde aangeven en met een duidelijke instructie.



- 1 Bekijk het fragment.
Vul de drie ontbrekende woorden in het recept aan.

Pompoensoep met kippenstukjes

Ingrediënten

2 kipfilets	2 aardappelen
1 flespompoe	1 sinaasappel
1 500 g tomaten	1,5 l water
2 rode paprika's	2 tot 3 bouillonblokjes
2 grote uien	bak- en braadproduct
2 teentjes knoflook	4 boterhammen

Vandaag maken we een grote pan soep met tomaten, paprika en pompoen.² We beginnen met de kipfilet gaar te koken in een beetje water, ongeveer 8 tot 10 minuten.³ Schil en hak de ui en de knoflook.⁴ En vervolgens sniid je de tomaten, de flespompoe, de paprika en de aardappels in kleine blokjes.⁵ Rasp een schil van een sinaasappel.⁶ Doe een beetje bak- en braadproduct in een hoge pan.⁷ Doe daar eerst de ui en dan de knoflook bij en vervolgens de pompoen, de aardappelblokjes, de tomaten en paprikablokjes. Laat dit 10 minuten aanbakken.⁸ Doe er vervolgens de bouillon bij met het bouillonblokje en kook dit even door.⁹ Daarna pureer je de soep tot een mooi geheel.¹⁰ Snij de gekookte kip in kleine blokjes en voeg ook deze toe aan de soep.¹¹ Smeer de broodjes in met een beetje knoflook en rooster ze in de oven.¹² Serveer dit bij de soep. Een heerlijke pompoen-paprika-tomatensoep. Vandaag is deze lekker, maar morgen ook nog. Smakelijk eten!

- 2 Signaalwoorden kunnen een volgorde aangeven.
Noteer de signaalwoorden die we besproken hebben in de vorige les.

eerst, dan, ondertussen, intussen, nu, vervolgens, daarna, nadien, ten slotte, tot slot



3 Noteer een sleutelwoord onder iedere foto.



4 Schrijf het recept uit in stappen. Gebruik bevelende werkwoorden. Gebruik signaalwoorden die de volgorde aangeven.

1



bv.

ingrediënten

2



kip koken

3



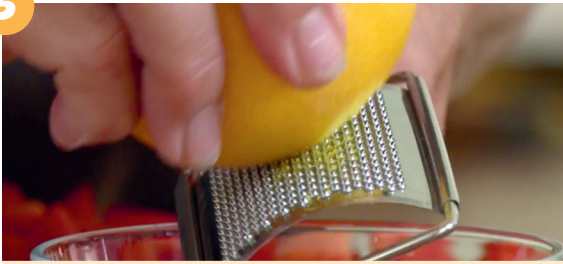
ui snijden

4



paprika snijden

5



sinaasappel raspen

6



boter smelten

7



groenten stoven

8



bouillon toevoegen

9



mixen

10



kip erbij

11



met look insmeren

12



brood roosteren

5 Beoordeel jezelf. Kruis aan.

Instructie schrijven	les 3	les 8
Ik kan nog niet alle stappen van een recept in volgorde schrijven.		
Ik kan de meeste stappen van een recept in volgorde schrijven.		
Ik kan alle stappen van een recept in volgorde schrijven.		

Signaalwoorden	les 3	les 8
Ik kan weinig tot geen signaalwoorden gebruiken die de volgorde van het recept aangeven.		
Ik kan bij sommige stappen signaalwoorden gebruiken die de volgorde van het recept aangeven.		
Ik kan bij alle stappen signaalwoorden gebruiken die de volgorde van het recept aangeven.		



Les 4 Ik kan het juiste lidwoord bij een zelfstandig naamwoord schrijven. Ik weet wat bijvoeglijke naamwoorden zijn.



1 Lees onderstaande tekst.

Markeer de zelfstandige naamwoorden. Omkring de eigennamen.



Mijn opa Gaston is jarig! Het is feest. De hele familie is aanwezig.
Er is water, fruitsap en schuimwijn uit Spanje. Oma zorgt voor
hapjes en tante Iris voor soep. Haar vriendin brengt
aardappelen uit de oven mee. Joost zorgt voor kip en groenten.
Het dessert van oom Moh is overheerlijk. Een druk feestje met
zoveel mensen, maar zo leuk! En zo veel pakjes voor opa!



2 Schrijf een bijvoeglijk naamwoord bij de zelfstandige naamwoorden.

_____ lekkere _____	hapjes	_____ mooie _____	pakjes
_____ kleine _____	kip	_____ zoute _____	soep
_____ leuke _____	mensen	_____ verse _____	groenten

bv.



3 Het genus van het zelfstandig naamwoord staat tussen haakjes: mannelijk (m), vrouwelijk (v) of onzijdig (o).

Zet in de eerste zin bij ieder zelfstandig naamwoord het juiste lidwoord: de of het.

Vul daarna in de tweede zin het juiste verwijswoord in: hij, zij of het.

_____ De _____ appel (m) ligt op tafel.	→	_____ Hij _____ is net geplukt in de tuin.
_____ De _____ puree (v) is klaar.	→	_____ Zij _____ werd gemaakt door papa.
_____ Het _____ dessert (o) koelt af op het werkblad.	→	_____ Het _____ is chocoladepudding.



Vul de woordgroepen aan.

- Noteer een passend lidwoord (de of het) en een bijvoeglijk naamwoord bij het zelfstandig naamwoord.
- Noteer in het hokje het genus van het zelfstandig naamwoord: mannelijk (m), vrouwelijk (v) of onzijdig (o). Gebruik je woordenboek!
- Maak een zin met de woordgroep als onderwerp.
- Maak een tweede zin waarin je het onderwerp vervangt door het juiste verwijswoord: hij, zij of het.

voorbeeld:

de zonnige moestuin

m

*De zonnige moestuin ligt achter ons huis.
Hij is vijf meter lang en vier meter breed.*

bv. de witte kip

v

De witte kip zit in haar hok.

Zij legt elke dag een ei.

het ronde brood

o

Het ronde brood ruikt lekker.

Het is vers gebakken.

de straffe peper

m

De straffe peper brandt in mijn keel.

Hij is afkomstig uit Chili.





Les 5 en 6 Ik kan stapsgewijs een instructie uitleggen zodat iemand die kan uitvoeren.

1 Kies en lees een recept. Leg het recept in stappen uit.

Spinnetjes



Recept

Dit heb je nodig:

- enkele dadels
- witte roomkaas
- pretzelstokjes
(zoute aperitief-
stokjes)

Werkwijze:

- Neem een dadel.
- Snijd deze in de lengte open en haal de pit eruit.
- Leg tussen de twee helften een flinke laag roomkaas.
- Breek een aperitiefstokje in kleinere stukjes en prik acht poten in de roomkaas, vier aan elke kant.
- Werk je spin af met ogen door middel van kleine stukjes roomkaas.

Sushi



Recept

Dit heb je nodig:

- enkele sneden wit
brood
- mayonaise
- enkele plakjes
kippenwit
- witte roomkaas

Werkwijze:

- Snijd de korsten van de boterham.
- Rol het brood plat met een deegrol.
- Besmeer de boterham met de roomkaas.
- Leg er het kippenwit op.
- Smeer er een dun laagje mayonaise op.
- Hierop komt een frietje van komkommer en wat geraspte wortel.
- Rol dit toe.
- Zet eventueel vast met een prikker.
- Snijd stukjes van ongeveer 3 cm.

Een lekker lieveheersbeestje



Recept

Dit heb je nodig:

Werkwijze:

• wit brood	• Rooster het brood in een broodrooster.
• mayonaise	• Duw er met een vorm een stuk uit, bijvoorbeeld een cirkel.
• sla	• Smeer er een dun laagje mayonaise op.
• kerstomaatjes	• Leg hierop een blaadje sla.
• zwarte olijven	• Neem het kerstomaatje en snijd er het topje af.
	• Snijd het nu in de lengte door.
	• Neem een zwarte olijf. Snijd deze in de breedte middendoor.
	• Neem zo'n helft en snijd deze opnieuw doormidden.
	• Schik nu de halve kerstomaat op het slablaadje en leg er het stukje olijf tegen.
	• Maak met twee toefjes mayonaise de ogen op de olijf en met kleine stukjes olijf de puntjes op de rug van het lieveheersbeestje.

Kaas op een stokje



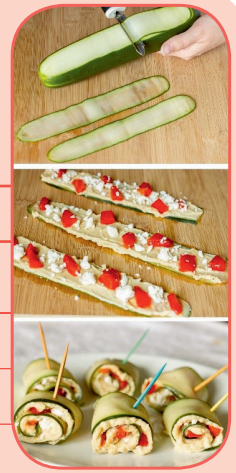
Recept

Dit heb je nodig:

Werkwijze:

• 2 lepels gedroogde cranberrybessen	• Doe de roomkaas, de kruidenkaas en de cranberrybessen in een kom. Mix alles door elkaar.
• 3 lepels pecannoten	• Hak de noten fijn. Dit kan met de keukenrobot of met een mesje.
• 3 lepels witte roomkaas	• Maak met de hand balletjes van de kaasmengeling.
• 2 lepels kruidenkaas	• Rol de bolletjes door de gehakte noten.
• pretzelstokjes (zoute aperitiefstokjes)	• Leg ze op een bord en prik er de zoute stokjes in.

Zuiderse rolletjes



Recept

Dit heb je nodig:

- enkele sneden van een rond wit brood
- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 1 paprika
- blokje fetakaas

Werkwijze:

- Neem een snede brood. Snijd de korsten eraf.
- Rol het brood plat met een deegrol.
- Schil de komkommer met een dunschiller.
- Snijd van de lange kant van de komkommer een dun plakje.
- Leg het brood op de komkommerplak.
- Snijd de tomaat en de paprika in kleine blokjes.
- Strooi ze op het brood.
- Brokkel enkele stukjes feta tussen de tomaten- en paprikablokjes.
- Rol dit nu toe met de komkommer aan de buitenkant.
- Zet dit vast met een prikkertje.



Ik kan stapsgewijs een duidelijke instructie geven aan een medeleerling.



Ik kijk naar de mond en de bewegingen van de spreker om de boodschap beter te begrijpen.

2 Beoordeel jezelf. Kruis aan.

Instructie geven

Ik kan nog niet goed instructies geven aan medeleerlingen.
Ik kan de verschillende stappen nog niet goed aangeven.

Ik kan instructies geven aan medeleerlingen.
Soms sla ik nog een stapje over of ben ik nog niet in alle stapjes duidelijk genoeg.

Ik kan goed instructies geven aan medeleerlingen.
De stappen zijn duidelijk en mijn medeleerlingen kunnen de instructies uitvoeren.

Gespreksdoel bepalen en bewaken

Ik kan nog niet zo goed aangeven wat het doel is van een gesprek.
Het is dan ook moeilijk om het gesprek in de juiste richting te laten verlopen.

Ik kan het gespreksdoel aangeven. Het lukt me nog niet om het doel te bewaken
waardoor het gesprek soms moeizaam verloopt.

Ik kan het gespreksdoel bepalen.
Ik zorg ervoor dat het gesprek zo verloopt dat het doel wordt bereikt.



Les 7 Ik kan recepten met elkaar vergelijken. Ik probeer het recept te begrijpen en zoek naar gelijkenissen en verschillen.



- 1 Bekijk het recept 'Potjie met hoender en soet patas'. Welk gerecht wordt hier gemaakt?



- 2 Lees het recept. Markeer de woorden die je niet herkent.

Potjie met hoender en soet patas

- 3 Ik vraag me af waarom dit in het Nederlands staat? Bespreek met je buur hoe dit in de taal van het recept zou klinken.

Bereidingstijd: 1,5 uur
Aantal personen: 8

Dit heb je nodig:

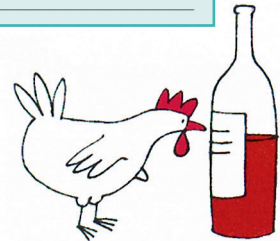
2 groot uie, gesny in ringe
2 repe seldery stingels, gesny in blokkies
olie
8 hoenderboudjies
sout en peper na smaak
3 knoffelhuisies fyngedruk
5 groot soetpatas, geskil en sny in ringe
8 wortels, skraap en sny in blokkies
200 g droe appelkose
250 ml wit wyn of groenteblokkie
10 ml soya sous
75 ml sagte bruin suiker
15 ml tamatie sous of mosterd sous
10 ml basilkruid

- 4 In welke taal is het recept geschreven?

Afrikaans

Aan de slag:

1. Sorteër uie met seldery in 'n bietjie olie tot sag. Besprinkel hoenderboudjies met sout en peper en voeg by uie en seldery en braai tot bruin.
2. Rangskik groente in verskillende lae bo op hoenderboudjies in stoofpan. Eindig met 'n laag gedroogte appelkose. Besprinkel gereg met wit wyn of groenteblokkie, soya sous, bruin suiker, tamatie sous of mosterd sous en basilkruid strooi oor groente (oor gereg).
3. Bedek en verminder die hitte en laat stadig kook tot die hoender en groente sag en gaar is. Moenie roer nie, skraap die bodem af en toe met houtlepel, dat die gereg nie aanbrand nie.
4. Geur met sout en peper. Bedien met warm brood.



- 5 Markeer de twee belangrijkste ingrediënten om dit gerecht te maken.

uit *Kip zoekt kok*, Sint-Joost-aan-Zee, Clavis, 2009



- 6 Zoek samen naar een betekenis voor de woorden die je hebt gemarkeerd.

- 7 Wat wordt hier klaargemaakt? Noteer kort in je eigen woorden.

Een stoofpotjie met kip, zoete aardappelen, selder, wortel en abrikozen.

- 8 Hieronder staat de Nederlandse versie van het recept. Sommige woorden uit de ingrediëntenlijst werden weggelaten. Vul ze aan.

Dit heb je nodig:

2 grote uien
2 stengels **selder**
olie
8 **kippenbillen**
zout en peper naar eigen smaak
3 teentjes knoflook
5 grote zoete **aardappelen**
8 wortels
200 g gedroogde abrikozen
250 ml witte **wijn** of groentebouillon
10 ml sojasaus
75 ml bruine suiker
15 ml **ketchup** of mosterd
10 mg verse basilicum

- 9 Wat een slordige kok! Hij morste saus op zijn kookboek. Voorspel wat er zou kunnen staan. Verbind de tekst met de vlekken.

Aan de slag:

1 Pel de ui en snij hem in ringen. Snij de selder in blokjes. Stoof de selder en ui in een beetje olie. Bestrooi de kippenbillen

2 Schil de zoete aardappels en snij ze in kleine schijfjes. Was de wortels en snij ze in blokjes. Pel en plet de look.

3 Leg de kippenbillen in een kookpan. Leg de groenten in verschillende lagen op de kippenbillen. Eindig met een laag gedroogde abrikozen

4 Strooi hierover de basilicum. Kruiden met peper en zout naar smaak.

4 Dek de pan af en laat alles sudderen op een zacht vuurtje tot de kip

5 Alles op een schaal schikken en versieren met de selderijblaadjes. Opdienen met warm brood.

... en de groenten zacht en gaar zijn. Regelmatig omscheppen, zodat het niet aanbrandt.

Besprenkel het gerecht met de witte wijn of de groentebouillon, de sojasaus en de bruine suiker, de tomatensaus of de mosterd.

... met zout en peper en bak ze bruin samen met de selder en de uien.

- 10 Welk woord vind jij het leukste in het recept op pagina 18? Noteer het hieronder. Schrijf de Nederlandse vertaling erachter.

_____ = _____



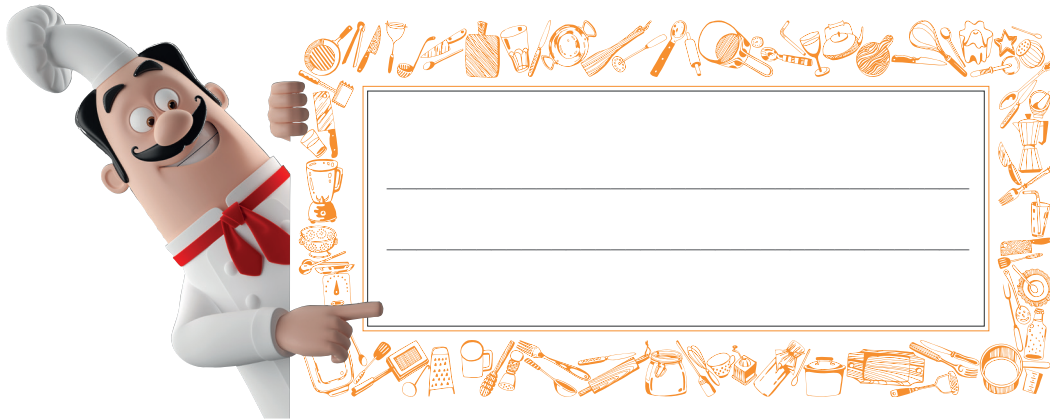
Les 8 Ik kan een recept uitschrijven. Ik kan rekening houden met de kenmerken van een recept.



1 Welk soort recept ga je uitschrijven? Omkring.

Ik maak een hapje, een voorgerecht, een soep, een hoofdgerecht, een dessert.

2 Noteer hier de titel van het recept.



3 Noteer hier de ingrediënten en materialen die nodig zijn om het gerecht te maken.
Schrijf er de juiste hoeveelheden bij.

INGREDIËNTEN	MATERIALEN EN ANDERE BENODIGDHEDEN



4 Dit recept is voor _____ personen.



5 Zoveel tijd heb je nodig om te koken: _____



6 Schrijf hier een kladversie van je recept.
Nummer je stappen.



Les 9 Ik kan van een zelfstandig naamwoord het verkleinwoord en het meervoud geven.

11

36

1 Schrijf het meervoud van deze zelfstandige naamwoorden. Gebruik je woordenboek.

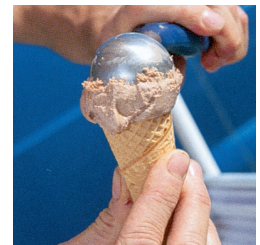
spiegelei	<u>spiegeleieren</u>	aardbei	<u>aardbeien</u>
melkkan	<u>melkkannen</u>	spatel	<u>spatels</u>
afwasmachine	<u>afwasmachines</u>	abrikoos	<u>abrikozen</u>
kaas	<u>kazen</u>	pizza	<u>pizza's</u>
zeef	<u>zeven</u>	banaan	<u>bananen</u>

2 Vul de tekst aan met het meervoud van deze zelfstandige naamwoorden.

bol – aardappel – tomaat – marktkramer – soort – kind – framboos – product

NAAR DE MARKT

Filip en de kinderen kopen graag hun verse producten bij marktkramers op de wekelijkse markt. Aan het groentekraam kopen ze mooie rode tomaten, gekleurde paprika's en aardappelen. Bij de fruitboer zien ze heerlijke frambozen voor bij het dessert. Aan het vleeskraam kiezen ze enkele soorten vlees. De verkoopster geeft hen elk nog een rolletje worst in de hand. Tot slot krijgen ze nog een ijsje op een hoorntje, met twee bollen voor elk.



3 De paarse zelfstandige naamwoorden zijn afgeleid van een werkwoord.
Noteer van welk werkwoord.

soep aan de **kook** brengen

koken

een deeg**rol**

rollen

een fruit**pers**

persen

een **gril** in de oven

grillen



4 Vul aan met het juiste verkleinwoord van het vetgedrukte woord.

Een klein **mes** is een **mesje**

Een kleine **kom** is een **kommetje**

Een klein **vuur** is een **vuurtje**

Een klein **ei** is een **eitje**

Een kleine **appel** is een **appeltje**

Een kleine **zalm** is een **zalmpje**



5 Maak van ieder woord een verkleinwoord en schrijf het in de juiste kolom.

kan – lepel – schuim – drank – keuken – mand – pluim – boterham

+ je

drankje

mandje

+ tje

lepeltje

keukentje

+ pje

schuimpje

pluimpje

+ etje

kannetje

boterhammetje



Les 10 Ik kan een recept lezen en begrijpen.



- 1 Bekijk de titel, de tekst en de afbeeldingen.
Overleg in je groepje hoe jullie te werk zullen gaan.



- 2 Lees de tekst en beantwoord de vragen tussen de tekst.

Pannenkoeken

Ingrediënten

- 200 g zelfrijzende bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 theelepels fijne kristalsuiker
- 1 middelgroot ei
- 300 ml melk of sojamelk
- 15 g boter, margarine of sojaboter
- zonnebloemolie (om in te bakken)
- ahornsiroop of honing (voor erbij)

Goed voor 20 pannenkoeken

- 3 Markeer de drie belangrijkste ingrediënten om pannenkoeken te maken.

- 4 Ik vraag me af hoe 'ahornsiroop' smaakt. De betekenis van het woord kan me hierbij helpen.

Kruis aan:

- ☒ zoet
☐ zuur
☐ bitter

- 5 Wat moet ik doen als ik 40 pannenkoeken wil maken?
de ingrediënten verdubbelen

Pannenkoeken maak je met deeg dat bestaat uit bloem, eieren en melk. Schep met een lepel deeg in de pan om een lekkere pannenkoek te maken. Met dit recept maak je kleine, luchtige pannenkoekjes. Ideaal voor een bijzonder ontbijt.

Materialen

zeef, kom, maatbeker, garde,

pan, mes, vork, schep,

keukenhanddoek, grote eetlepel,

bord

- 6 Lees eerst het recept op pagina 25. Noteer dan welke materialen je nodig hebt om pannenkoeken klaar te maken.

Pannenkoeken smaken heerlijk
met vers fruit en yoghurt.

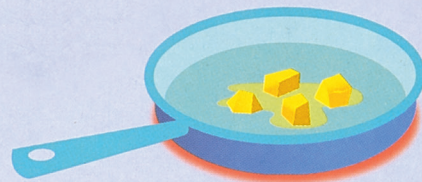




- 1 Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom. Voeg de suiker toe.



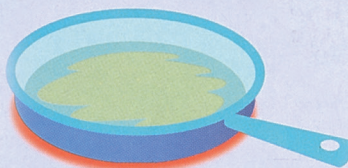
- 2 Klop **het ei en de melk** glad in een maatbeker. Neem een grote pan (bij voorkeur met een antiaanbaklaag). Laat hierin de boter of margarine langzaam smelten en meng dit door het **melkmengsel**.



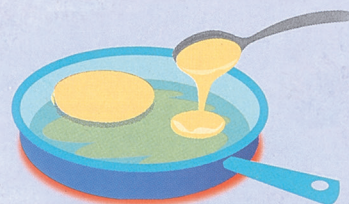
7 Uit welke ingrediënten bestaat dit melkmengsel? Markeer in de tekst.



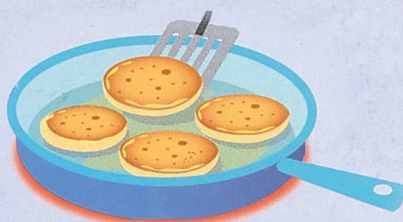
- 3 Giet het melkmengsel bij de bloem. Klop dit met een **garde** of een vork tot een glad **beslag**.



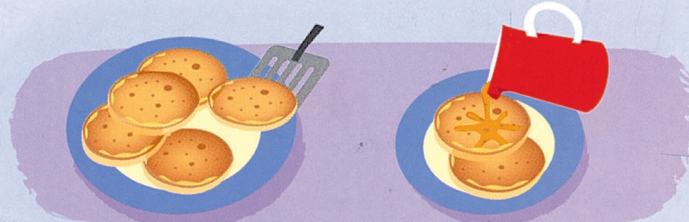
- 4 Giet 1 eetlepel olie in de pan. Zet de pan 2-3 minuten op een middelhoog vuur. Giet aan één kant een grote eetlepel beslag in de pan.



- 5 Giet nog 2 of 3 eetlepels beslag in de rest van de pan. De pannenkoeken mogen elkaar niet raken.



- 6 Laat ze 3 minuten bakken. Er verschijnen nu kleine luchtbelletjes op de bovenkant. Draai de pannenkoeken om en bak ze nog 2-3 minuten.



- 7 Leg de pannenkoeken op **een warm bord** onder een keukenhanddoek. Warm een scheutje olie op in de pan en bak nog een paar pannenkoeken. Besmeer de pannenkoeken met ahornsiroop of honing.

- 8** Hoelang moet één pannenkoek bakken? 5-6 minuten

- 9** Ik lees iets wat niet in de tekst staat. Hoe kan ik mijn bord opwarmen?

Met banaan

Extra ingrediënt: 1 rijpe banaan

Snijd de banaan in dunne schijfjes. Volg stap 1-3.

Roer de bananenschijfjes voorzichtig door het beslag.

Volg stap 4-7.

- 10** Zet een kruisje in het recept wanneer je de bananenschijfjes moet toevoegen.

- 11** Waar moet je op letten bij het bakken van de pannenkoeken? Onderstreep in de tekst.

- 12** Met welke twee extra ingrediënten smaken pannenkoeken heerlijk? Omkring in de tekst.





13 Bekijk de titel, de tekst en de afbeeldingen.
Overleg in je groepje hoe jullie te werk zullen gaan.

14 Lees de tekst en beantwoord de vragen tussen de tekst.

Quesadilla's

Ingrediënten

- 100 g harde kaas (bv. edammer)
- 2 lente-uien
- 2 tomaten
- 4 zachte maïstortilla's (er bestaan ook glutenvrije tortilla's)
- ongeveer 1 eetlepel olijfolie

Goed voor 2 personen

15 Wat is de Nederlandse naam van dit gerecht? Zoek het in de tekst.

kaashapje

16 Markeer het belangrijkste ingrediënt om quesadilla's te maken.

Een quesadilla is een zachte **tortilla** met een vulling van gesmolten kaas: het woord betekent dan ook 'kaashapje' in het Spaans. Quesadilla's smaken heerlijk met **guacamole** en een salade. Heb je echt honger, dan kun je nog wat gebakken kip of gepureerde bonen toevoegen.



1 Verwarm de oven voor (180 °C). Rasp de kaas op de grove zijde van de rasp.



2 Snijd de worteldraden en het donker-groene stuk van de lente-uien. Gooi dit weg en snijd de rest van de lente-uien in kleine stukjes. Gebruik een schaar.



3 Leg de tomaten op een snijplank. Snijd ze in tweeën en snijd de helften in kwarten. Snijd het groene hart weg en snijd de kwarten in stukjes.



4 Smeer met een **keukenkwast** een beetje olie op 2 tortilla's. Leg de tortilla's met de oliedkant naar beneden op een bakplaat.



5 Bestrooi de tortilla's tot bijna aan de rand met de helft van de kaas. Verdeel de lente-uien en de tomaten over de kaas. Werk af met de rest van de kaas.

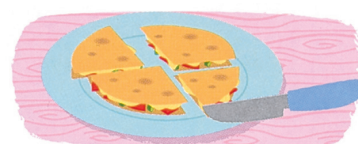


6 Bedek elke tortilla met een tweede tortilla. Smeer de bovenkant in met de rest van de olie.



17 Hoe warm is de oven?
Markeer in de tekst.

7 Zet de bakplaten in de oven en bak de quesadilla's 8-10 minuten tot ze lichtbruin kleuren.



8 Leg de quesadilla's met een spatel voorzichtig op een bord en snijd elke quesadilla in 4 punten.

Materialen

oven, rasp, schaar, mes, snijplank,

keukenkwast, bakplaat, spatel,

bord

18 Noteer hier welke materialen je nodig hebt om quesadilla's te maken.



Quesadilla's met kip

Extra ingrediënt: 125 g gebakken kip – een restje gebakken kip is ideaal, maar je kunt ook een stuk gebakken kip kopen.

Snijd de kip in dunne reepjes. Volg stap 1-4. Bestrooi de quesadilla's in stap 5 met de kip voordat je ze afwerkt met het laatste laagje kaas. Volg de resterende stappen.

Quesadilla's met bonen

Warm eerst een blik bonen volgens de instructies hier-naast. Volg dan stap 1-4 van het hoofdrecept. Besmeer elke tortilla met de helft van **het bonenmengsel** en voeg dan de rest van de vulling toe. Volg stap 5-8.

19 Zet een kruisje in het recept wanneer je de kip of de gepureerde bonen moet toevoegen.

Gepureerde bonen

Je hebt nodig: **1 kleine rode ui, 1 knoflookteentje, 2 eetlepels bakolie en 1 blik (400 g) bonen (bv. kidneybonen).**

Snij de ui fijn en pers het knoflookteentje. Doe de olie in een kookpan en voeg ui en knoflook toe. Zet de pan op een middelhoog vuur. Bak het mengsel 10 minuten terwijl je regelmatig roert. Laat de bonen uitlekken. Doe ze in een kom en prak ze fijn. Doe de bonenpuree in de pan. Voeg 50 ml water toe. Breng op smaak met een snufje zout en peper. Laat dit 5 minuten borrelen, terwijl je roert.

20 Uit welke ingrediënten bestaat dit bonenmengsel? Markeer in de tekst.

uit *Het grote kookboek voor kinderen*, Abigail Wheatley, Deltas



22 Kruis de juiste manier aan waarop tortilla's gebakken worden.

☐ Olie en kaas aan de buitenkant van de tortilla.

☒ Olie aan de buitenkant van de tortilla.
Kaas aan de binnenkant van de tortilla.

☐ Olie en kaas aan de binnenkant van de tortilla.

23 Onderstreep in de tekst drie delen van de ingrediënten die je niet kunt gebruiken.

21 Hoeveel tijd heb je nodig voor het bereiden van de bonen? Kruis aan.

☐ ongeveer 10 minuten

☐ 15 minuten

☒ 15-30 minuten

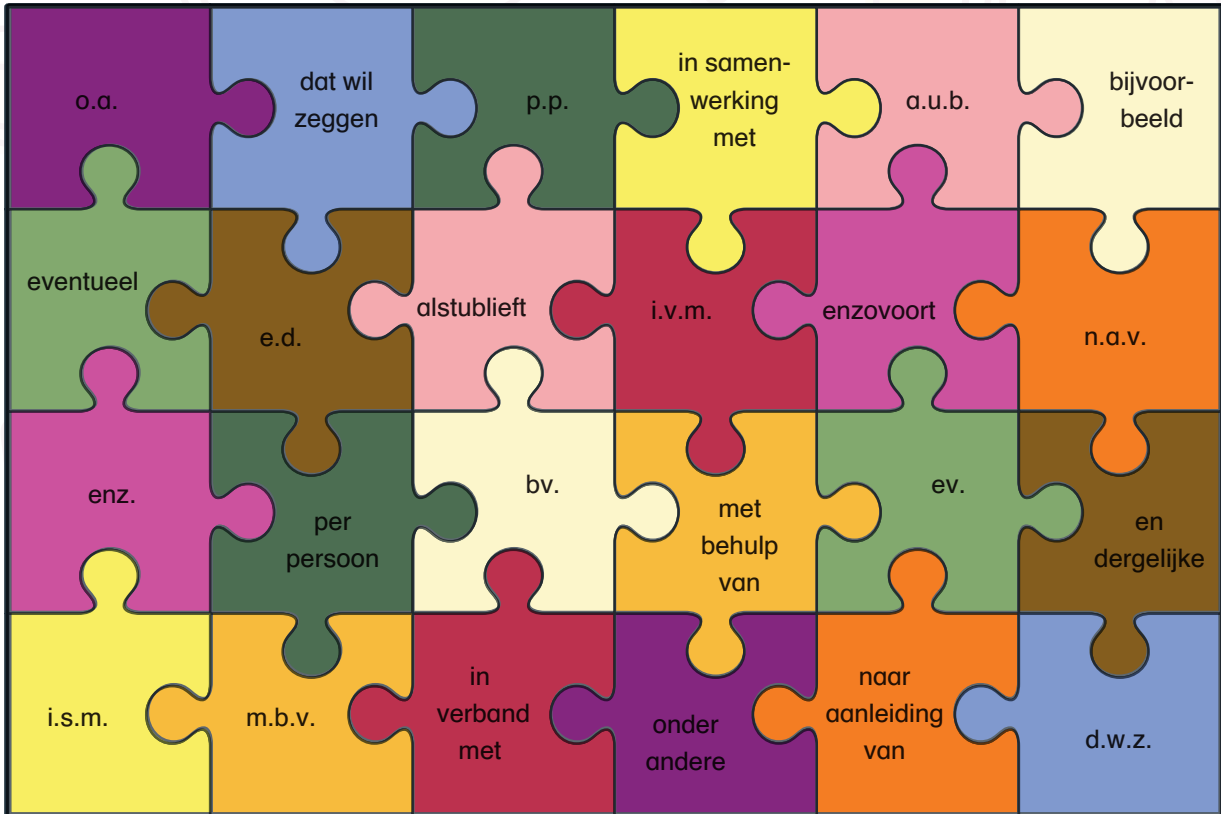
☐ zeker 50 minuten



Les 11 Ik kan een verklaring vinden voor moeilijke woorden en uitdrukkingen. Ik kan tegenstellingen en afkortingen gebruiken.

18

- 1 In deze puzzel staan 12 afkortingen en hun verklaringen door elkaar. Markeer de afkorting en de verklaring die samen horen met dezelfde kleur.



- 2 Noteer de juiste afkorting in de zin.

m.b.v. – bv. – d.w.z. – p.p.

Voeg twee eetlepels suiker p.p. toe.

Haal de bakplaat uit de oven m.b.v. ovenwanten.

Serveer de pannenkoeken met iets zoet, bv. suiker.

Je moet de wortelen prakken, d.w.z. fijnhakken met een vork of pureestamper.

34

- 3 Noteer het tegengestelde van het vetgedrukte woord achter de zin.

Pel het **hardgekookt** ei.

zachtgekookt

Smeer olie op de **onderkant**.

bovenkant

Bak de quesadilla's **lichtbruin**.

donkerbruin

Laat de boter **langzaam** smelten.

snel

4 Lees deze tekst.



Wie wordt kok van het jaar?

Dit jaar wordt opnieuw de wedstrijd 'Wie wordt kok van het jaar?' georganiseerd. De afgelopen jaren wonnen achtereenvolgens de chefs van de restaurants 'Moeders keuken', 'Oma's stoof' en 'Potje roer me niet'. Graag willen we ervoor zorgen dat de kans om te stemmen voor deze wedstrijd niet **aan je aandacht ontsnapt**. Je kunt een mooie prijs winnen die echt de moeite loont: een etentje bij de winnende chef.

Maar eerst moeten we die chef selecteren. Dat doen we door op bezoek te gaan, zodat we kunnen vaststellen of de chef en zijn keukenteam de prijs verdienen. **In eerste instantie observeren** we hoe ze in de keuken en in het restaurant werken. Daarna kijken we of ze werk maken van hun borden en dan volgt het proeven.

Tot slot discussiëren we over de punten van de jury. Nadien raadplegen we de mening van de bezoekers van de website en formuleren we een antwoord op de vraag: Wie is dit jaar de beste chef? Daarna voltooien we het verslag. Het ligt voor de hand dat we gedurende de hele periode niets vertellen over wat we konden vaststellen.

Jij stemt toch ook? Bezoek onze website en win die geweldige prijs!

5 Deze uitdrukkingen staan vetgedrukt in de tekst van oefening 4. Kruis de juiste verklaring aan.

aan de aandacht ontsnappen

- ☒ iets vergeten
- ☐ iets verliezen
- ☐ iets zoeken

in eerste instantie

- ☐ Je doet dit wanneer je klaar bent met de rest.
- ☐ Het is gemakkelijk.
- ☒ Je doet het eerst, voor alle andere dingen.

6 Verbind de onderstreepte woorden uit de tekst van oefening 4 met de juiste betekenis.

achtereenvolgens

observeren

raadplegen

voltooien

gedurende

afwerken

opzoeken

tijdens

na elkaar

waarnemen





Les 12 Ik kan mijn tekst verbeteren en verzorgen volgens de typische kenmerken van een recept.



1 Herlees je tekst.



2 Verbeter en verzorg je tekst en houd rekening met deze aandachtspunten.



De typische kenmerken van recepten zijn:

- korte zinnen;
- bevelende werkwoorden;
- woorden die de volgorde aanduiden;
- duidelijke stappen;
- tekeningen of foto's die verduidelijken.

3 Beoordeel jezelf. Kruis aan.

Instructie schrijven

Ik kan nog niet alle stappen van een recept in volgorde schrijven.

Ik kan de meeste stappen van een recept in volgorde schrijven.

Ik kan alle stappen van een recept in volgorde schrijven.

Werkwoordsvormen

Ik maak tijdens het schrijven van mijn recept nog veel fouten tegen de werkwoordsvormen.

Ik maak tijdens het schrijven van mijn recept af en toe fouten tegen de werkwoordsvormen.

Ik maak tijdens het schrijven van mijn recept weinig tot geen fouten tegen de werkwoordsvormen.

Tekststructuur

Ik kan de typische vormkenmerken van een recept niet goed overnemen.

Ik kan de typische vormkenmerken van een recept min of meer overnemen.

Ik kan de typische vormkenmerken van een recept goed overnemen.



Woordenlijst

de ahornsiroop	zoete stroop gemaakt van het sap van de esdoorn
het bakpoeder	poeder dat aan deeg wordt toegevoegd om het te laten rijzen tijdens het bakken
het beslag	deeg
de blender	toestel waarmee je kunt mixen, hakken en mengen
de garde	keukengereedschap om te kloppen, te roeren en te mengen
de guacamole	puree van avocado, bijvoorbeeld als dipsaus
de kaneel	specerij
de keukenkwast	borsteltje om voedsel in te smeren tijdens het koken
de komijn	specerij
de koriander	specerij
het recept	uitleg over de bereiding van een gerecht
rijzen	lucht in het deeg laten komen, waardoor het zwelt
de roomkaas	zachte witte kaas met minstens 60% vet
het siliconenmatje	matje waarop je dingen legt om af te bakken in de oven
de spatel	plat en breed keukengereedschap om iets mee te scheppen
de tortilla	plat brood gemaakt van maïs- of tarwemeel
zelfrijzend	rijzend zonder de toevoeging van gist



Instructie



-  In deze Kijker heb ik gekeken naar de opbouw van **recepten**.
-  Ik heb geleerd over de gedragsregels in de keuken en aan tafel.
-  Ik heb enkele recepten uitgeschreven en uitgevoerd.
-  Ik heb een vreemd recept vergeleken met de Nederlandse vertaling ervan.
-  Ik leerde het juiste lidwoord bij een zelfstandig naamwoord schrijven door te kijken of het een mannelijk, vrouwelijk of onzijdig zelfstandig naamwoord is.
-  Ik kan meervouden en verkleinwoorden schrijven.
-  Ik weet wat veel voorkomende afkortingen betekenen.

