






Situatie	<h1>Maak eens een soepje</h1>  <p><a href="https://fisme.science.uu.nl/toepassingen/29210/">fisme.science.uu.nl/toepassingen/29210/</a></p>
Beschrijving	<p>Praat met je cursist over koken en omgaan met recepten.</p> <p>Wat kookt jouw cursist? Gebruikt hij daarbij weleens recepten, zoals deze?</p> <p>Lees samen het recept van deze tomatensoep.</p> <p>Kent hij alle maten die je bij het maken hiervan tegenkomt?</p> <p>Hoe meet hij hoeveelheid af?</p> <p>Koken betekent een recept zoeken, inkopen doen, allerlei kookgerei pakken, en dan aan de gang. Recepten zijn overal te vinden, bijv. In een tijdschrift van de supermarkt of op internet. Een recept bestaat uit ingrediënten en een beschrijving hoe je het klaarmaakt. Bij de ingrediënten staat ook de hoeveelheid of gewicht ervan. Getallen, daar zijn ze weer. Maar nu weer met een eigen maat erbij.</p> <p>.</p> <div data-bbox="722 824 1374 1218"><p><b>Verse tomatensoep</b></p><p><b>Ingrediënten</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>• 1 ui, in heel kleine stukjes</li><li>• 2 tenen knoflook, heel klein gesneden</li><li>• 500 gram kleine tomaatjes, in stukjes</li><li>• 1 liter water</li><li>• 150 gram rundergehakt</li><li>• 2 blokjes groentebouillon</li><li>• 1 klein blikje tomatenpuree (70 g)</li><li>• 50 ml kookroom</li><li>• halve eetlepel olijfolie</li><li>• zout en peper naar smaak</li></ul><p>- bereidingstijd: 20 minuten klaar - 4 porties</p></div> <p>Welke hulpmiddelen gebruikt hij bij het koken om hoeveelheden te meten, denk aan maatbeker, weegschaal, maatschepjes, kookwekker, oven of microwave?</p> <p>Welke maten kan hij zelf goed gebruiken? Denk aan gram, kg, liter, ml, tijdseenheden, graden..</p> <p>Wat doet hij als het recept voor 4 mensen is, en je wilt het maken voor 6 mensen?</p>



Lees meer

Koken is van alle tijden en voor iedereen. Het delen van recepten hoort daar ook bij. Een recept lezen vraagt een beetje kennis van maten, van wegen, van afpassen, van tijd instellen en temperatuur instellen. Op school leren alle kinderen over de stelsels van maten voor lengte, gewicht, tijd, temperatuur, oppervlakte en inhoud.

Veel kinderen halen af bij de volledigheid en het gereken tussen maten, bijvoorbeeld in opgaven als  $28 \text{ dl} = \dots \text{ ml}$ . In het dagelijks leven komen veel maten terug zoals uit dit recept ook blijkt. Termen als gram (g), kg (kilogram), ml (milliliter), en liter (l). Op de markt hoor je ook nog vaak oude maten zoals pond en ons.

Omgaan met maten betekent activiteiten als wegen en afpassen. Hierbij wordt gebruik gemaakt van de keukenweegschaal, van maatbekers of maatschepjes.

Het woord weegschaal zegt dat er een schaal gebruikt wordt om een gewicht vast te stellen. Het gewicht is af te lezen in grammen uitgedrukt. Daarbij geldt  $1000 \text{ gram} = 1 \text{ kilogram}$ .

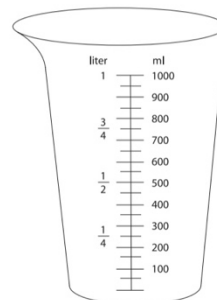
Als je een appel op de linker schaal legt zie je wijzer verdraaien en kun je aflezen hoe zwaar de appel weegt in gram.



De rechter schaal geeft direct een getal weer. Voor het recept gaan de tomaten, het gehakt en de tomatenpuree op de schaal.

Als het gaat om inhoud dan wordt de maatbeker gebruikt. Bij een maatbeker lees je de inhoud verticaal (op de hoogte) af. Hierbij is de maat ml. Er geldt  $1000 \text{ ml} = 1 \text{ l}$ .

Op de meeste verpakkingen staat de inhoud vermeld. Zo staat er op een blikje frisdrank  $330 \text{ ml}$ .



Voor het recept gaat de kookroom in de maatbeker en de olijfolie in een maatschepje.

De meeste mensen hebben bij  $1 \text{ kg}$ . en  $1 \text{ l}$ . wel 'beelden' zoals een pak suiker en een pak melk.



Deze beelden kunnen dus betekenis geven aan het getal gekoppeld aan die maat. Deze beelden worden ook wel referentie maten genoemd. Het hebben van referentiematen helpt degene met het meten en inschatten van hoeveelheden.

In het boekje Koken en Bakken uit de serie Succes! Rekenen worden allerlei situaties uit de keuken besproken. Naast recepten gaat het ook om inkopen doen, gebruik van oven en bijbehorende instellingen van tijd en temperatuur. Belangrijk bij gebruik van recepten is het verhoudingsgewijs rekenen. Kortom een aanrader voor verdere bespreking.