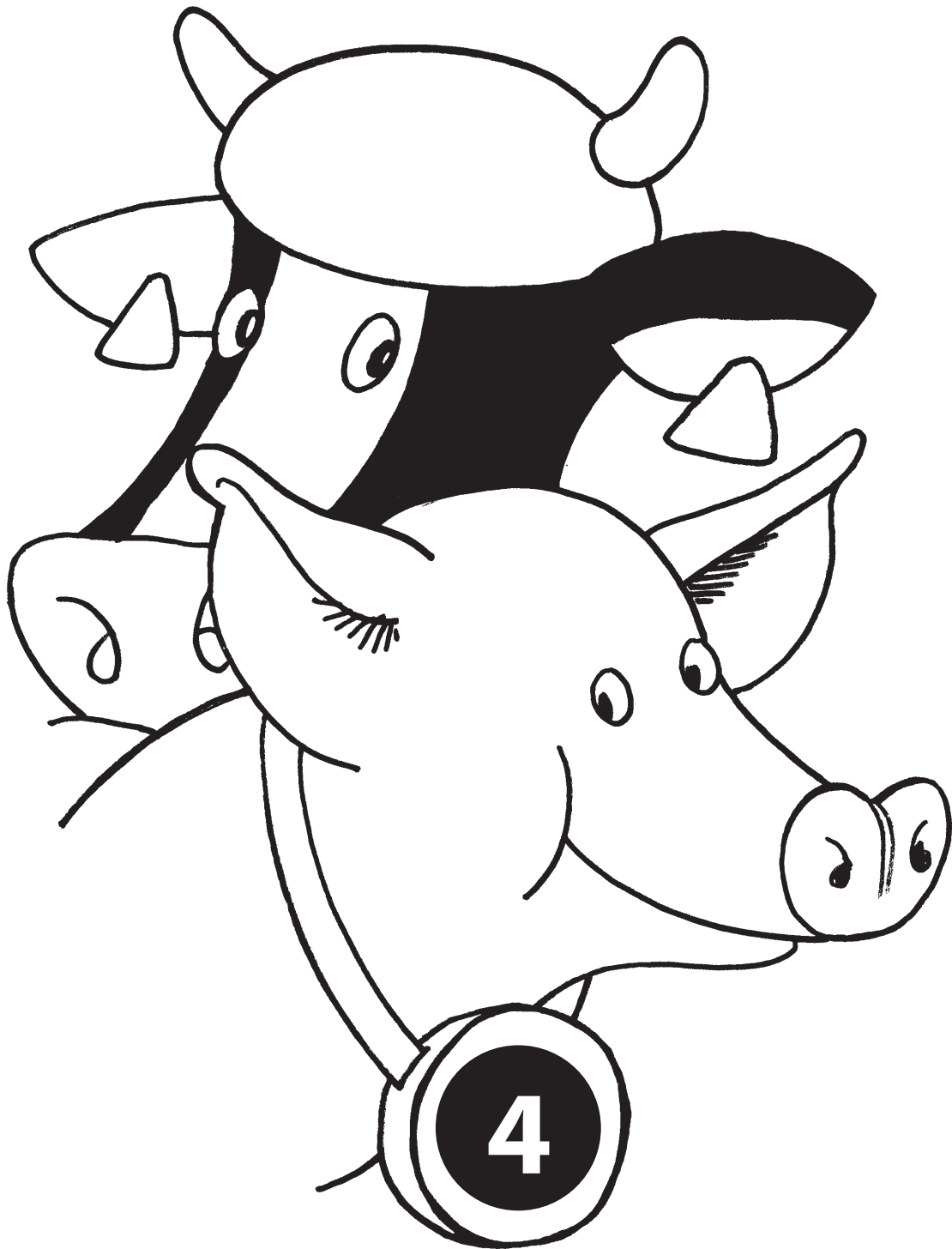


VIERTDE LEERJAAR



Zet je koksmuts op

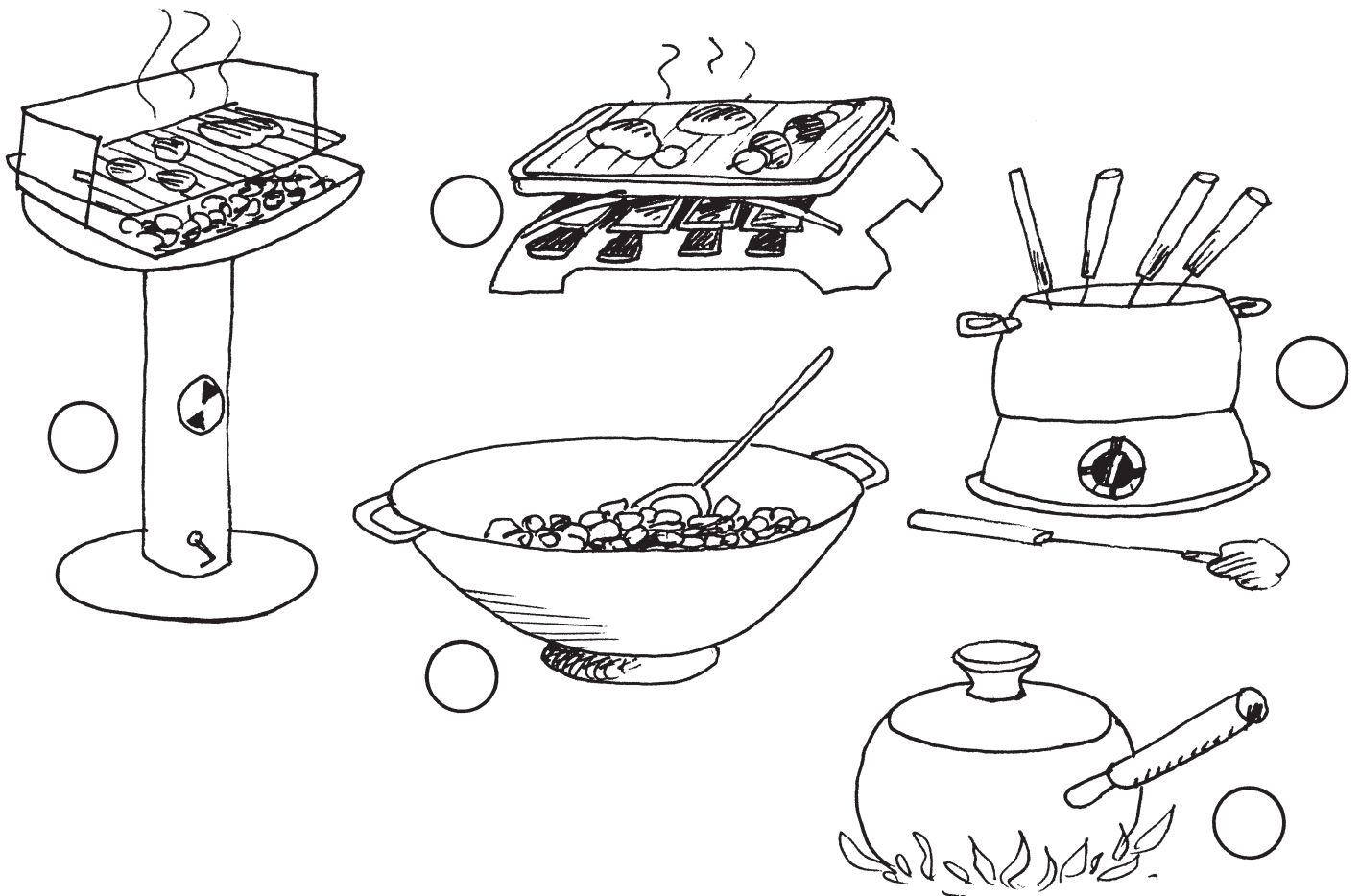


Leuke gerechten

Er zijn heel veel manieren om gezellig te tafelen. Dat lees je hieronder. Bij elke schets hoort een woord. In een ander vakje lees je hoe je dat woord uitspreekt. Bij elke schets en naam horen enkele zinnen die vertellen hoe je het vlees bereidt. Breng de vier stukken samen: tekening, naam, en tekstblok. Je kunt de tekeningen uitknippen of overtekenen. Zet steeds het juiste nummer bij naam en tekening. Daarna praat je erover met vrienden: wat je reeds proefde en wat niet; wat je erg lust en niet lust... en waarom.

Doelen

- de namen van vleesbereidingen lezen en juist uitspreken;
- de tekst, de afbeelding en de naam van een gerecht aan elkaar relateren;
- verwoorden wat men reeds / nog niet gegeten heeft evenals wat men lust / niet lust.



Zet je koksmuts op



1. Dit gerecht wordt buiten en bij goed weer gegeten. Er brandt een vuur van houtskool. De zwarte houtskool brandt op en wordt helemaal wit. Je ziet geen vlammen meer maar pas op: de houtskool is erg heet. Op een rooster boven de houtskool wordt het vlees bereid. Kies maar uit: worstjes, hamburgers, brochetten, kippenbouten... en nog veel meer. Je vindt vast iets naar je zin.
2. Op de tafel staat een pot met kokende olie of bouillon. Onder de pot brandt een vuurtje. We prikken een stuk vlees op een vork met lange steel. Het vlees dompelen we nu in de kokende olie. Op tafel staan groenten en sausjes. Na een paar minuten is het stuk vlees klaar om op te smullen.
3. Kies maar uit allerlei kleine stukken vlees: minihamburgers, worstjes, gehaktballetjes, stukjes kip of biefstuk... Je hebt je eigen pannetje voor je staan. Je kunt van alles een beetje proeven. De naam van deze bereiding is een Frans woord dat verwijst naar een smulpartij.
4. In een grote hete pan worden kleine stukjes vlees en groenten snel gebakken. De kok moet hard roeren, daarom noemt men dit ook roerbakken. Ken je de korte naam van deze grote pan?
5. Dit is een manier om vlees langzaam te bereiden. In een pot worden stukjes vlees en groenten samen bereid. Soms wordt er een stenen pot gebruikt. Het kan wel meer dan een uur duren vooraleer alles gaar is. Op het einde heb je een heerlijk gerecht waarin allerlei lekkere stukjes samen zitten.

Zoek nu wat samenhoort

Naam:

--	--

Naam:

--	--

