

Smaakmissie Voedselverspilling

Benodigdheden

- notitieboekje/kladblok
- kliekjesboek van oma Kliek
- tekenpapier A4
- potloden of viltstiften
- digibord
- per tweetal 2 stukken van een voedingsmiddel dat kan bederven. (2 boterhammen of 2 tomaten, enz.) Laat ze zelf iets meenemen van thuis.
- een aantal glazen, schoteltjes of bakjes per tweetal
- een rol plastic folie
- werkblad 8 koks instructies
- borden, bestek en eventueel aankleding voor de tafels
- benodigdheden voor het koken
 - citruspers
 - 4 messen
 - lepel
 - garde of vork
 - staafmixer of keukenmachine
 - ondiepe schaal
 - klein schaaltje
 - koekenpan
 - spatel
 - kookplaat
 - snijplanken
 - vergiet
 - broodrooster (eventueel)
 - 1 grote schaal
 - garde of vork

Werkbladen

- werkblad 1: woordweb (voor iedere leerling één)
- werkblad 2a (voor 1/3e van de groep, één per leerling)
- werkblad 2b (voor 1/3e van de groep, één per leerling)
- werkblad 2c (voor 1/3e van de groep, één per leerling)
- werkblad 2a, 2b en 2c uit de vorige les
- werkblad 3 (voor iedere leerling één)
- werkblad 4 (één exemplaar)
- werkblad 5a en b
- werkblad 6
- huiswerkblad 7
- werkblad 8 koks instructies
- werkblad 9 recept wentelteefjes of werkblad 10 recept panzanella
- poster met koelkast met kliekjes (ook aan te vragen via www.smaaklessen@wur.nl)

Boodschappen

- ingrediënten voor het koken
 - Feestelijke wentelteefjes (4 personen)
 - 1 persinaasappel
 - 8 abrikozen of ander zacht fruit
 - 4 eetlepels halfvolle yoghurt
 - 2 kleine eieren
 - 100 ml halfvolle melk
 - 4 oude boterhammen (bruin)
 - 2 eetlepel vloeibare margarine
 - Panzanella salade (4 personen)
 - 400 gram kleine tomaten
 - halve komkommer
 - 1 rode ui
 - 1 rode paprika
 - 1 blikje tonijn in water
 - 400 gram oud volkorenbrood, ongesneden
 - 4 eetlepels olijfolie
 - 2 eetlepels azijn
 - 2 theelepels mosterd
 - 20 basilicumblaadjes