



Was alles af!



Veeg de vloer en
kuis de tafel af!



Ruim alles op!

Tomatensoep met balletjes



Afspraken

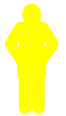


- Hou het rustig.
- Werk netjes.
- Snijd weg van je lichaam.
- Hou het vuur in de gaten.
- Gebruik steeds je ovenwanten om de warme kookpot vast te nemen.
- We ruimen alles op.

Elk groepslid heeft een bepaalde taak. Dit is aangeduid aan de hand van een gekleurd mannetje. Spreek af wie welke rol heeft.



Dit is leerling 1

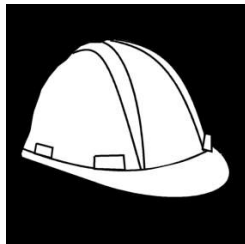


Dit is leerling 2



Dit is leerling 3

- Werk steeds samen
- Pas op voor gevaar
- Werk steeds met propere handen



**Deel de soep uit aan je klasgenoten.
Zij kruiden bij indien nodig.**



Smakelijk!



«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»



Neem zout en peper en voeg dit toe aan de soep.
Proef eens of dit voldoende is.



19

Benodigdheden

- 10 tomaten
- 250 g gehakt
- 2 ajuinen
- 3 kippenbouillon-blokjes
- Peper en zout
- 20 g bloem



Giet de soep in de kommetjes.



20

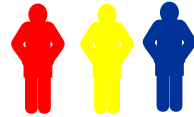
Materiaal

- Kookpot
- Snijplank
- Messen
- Handdoek
- Mixer
- Lepels
- Maatbeker
- Vergiet
- Soepkom
- Kookplaat
- Timer
- Koffielepel
- Afwasmiddel





Was je handen met zeep.



1



Verzamel de balletjes in de pollepel en roer ze door de soep. Zo voorkom je spetters.



17



Kuis de ajuin door met je mes de schil te verwijderen.

Verzamel het afval op het doekje.



2



Verwarm de soep opnieuw. Wanneer de balletjes omhoog komen, laat je de soep nog een tweetal minuten opstaan.

Vraag hiervoor hulp aan de juf.



18



Als de soep niet meer kookt, mix je met de mixer de soep.
Hou de kop van de mixer in de soep.



21



Snij de ajuin in twee. Daarna snij je dit in stukjes.



3



Was de mixer af. Het handvat en het snoer hou je niet onder water.



22



Neem de kookpot en doe de stukjes ajuin er in.



4



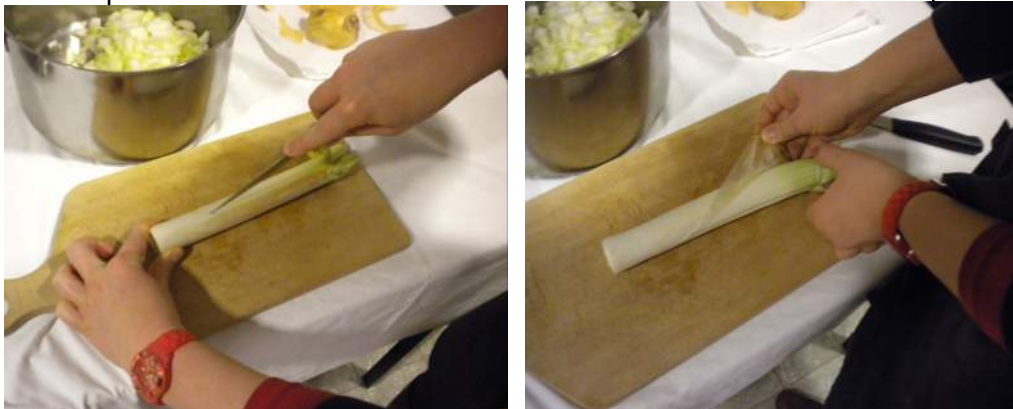
Neem de snijplank en een snijmesje. Neem nu de preistengel en snij de uiteinden er af.



5



19



Maak een snee in de lengte van de prei. Nu kan je het buitenste vliesje eraf trekken.



6

Neem drie bouillonblokjes.

Neem je kookwanten en neem het deksel van de kookpot.

Kookt het water (grote bellen die openspatten)
Gooi dan de bouillonblokjes in de kookpot.

Laat de soep 15 minuten koken. Vraag hulp aan de leerkracht.

Als de 15 minuten om zijn, zet je het vuur uit.



20



Rol de bolletjes in de bloem en verzamel ze op het dekseltje.



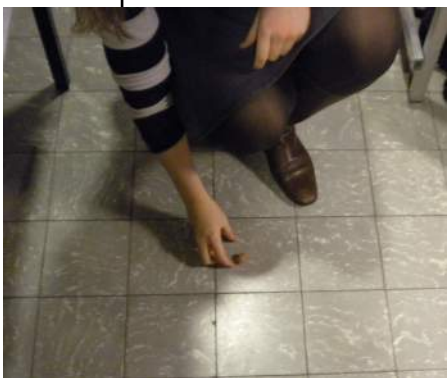
17



Snij de prei in stukjes.



7



Wanneer er een balletje valt op de grond, dan gooi je dit weg in de vuilnisbak.

18



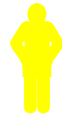
Verzamel de stukjes prei in een vergiet. Was nu de stukjes met water.



8



Doe de stukjes prei in de kookpot.



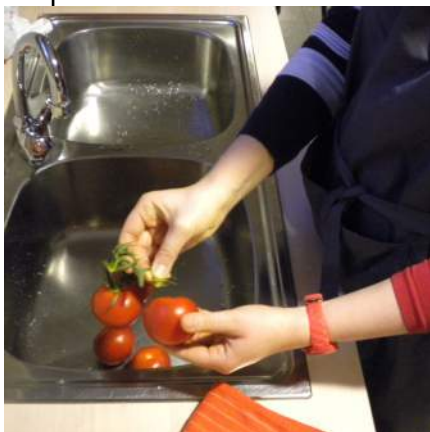
9



Leg het gehakt klaar met de bloem. Het dekseltje van de pot bloem hou je apart.



19



Neem de tomaten en verwijder ze van het groene takje.

Was de tomaten onder het water.



10



Rol het gehakt in kleine bolletjes in je handen.



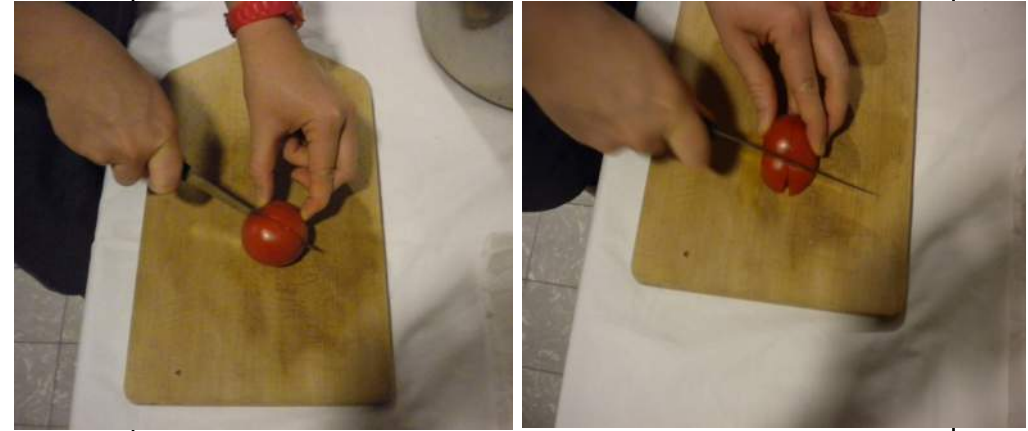
20



Zet de kookpot op het vuur en zet het vuur op de warmste stand.



17



Snij de tomaten eerst in twee.

Snij ze daarna in kleinere stukjes.

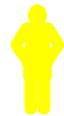


11

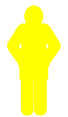


Was het materiaal af.

Neem hiervoor warm water en vul een koffielepel met afwas-middel.



Verzamel de tomaten in de kookpot.



12



Roer nu alles door elkaar.



13



Was je handen opnieuw.



15



Verzamel het afval en gooi dit in de vuilnisbak.



14



Neem je maatbeker en neem 1l water.

Giet het water in de kookpot. Alle groenten staan nu onder water.



16