# Opdracht Aardappelschilproject

## Sla dit document eerst op in je Onedrive onder Aardappelsschilproject- je naam

## Wat heb je nodig aan materialen?

* Kom voor de ongeschilde aardappels
* afvalbakje
* weegschaal
* 2 snijplanken
* Vergiet of zeef
* kookpan
* 2 eetlepels
* 1 theelepel
* afvalbakje
* slakom
* 2 aardappelschilmesjes
* 2 dunschillers
* litermaat
* 2 bakjes om de salade mee te nemen
* Timer (telefoon).

**Ingrediënten:**

* 2 aardappel per persoon
* 1 lepel saus per persoon
* 1 eetlepel bieslook
* 1 eetlepel peterselie
* snufje zout

## Werkvolgorde:

* Keukenmateriaal klaarzetten
* Ongeschilde aardappelen wegen
* Aardappelen schillen 1x met schilmesje en 1x met dunschiller
* De geschilde aardappelen wegen
* Aardappelen afspoelen
* Aardappelen in kleine blokjes snijden (ongeveer 1 x 1 cm)
* De aardappelblokjes opzetten in 1 liter koud water met een snufje zout
* Neem de tijd op hoelang het duurt voordat het water met de aardappelblokjes kookt.
* Als het water kookt, de aardappelblokjes in 8 minuten gaar koken
* Aardappelblokjes afgieten in vergiet en even laten uitlekken.
* Daarna de aardappelblokjes in een metalen bakje doen en het bakje in laagje koud water zetten, zodat de aardappelblokjes afkoelen.
* Aardappelblokjes in slakom doen en de saus erdoor heen roeren
* Aardappelsalade in de bakjes doen en versieren met peterselie en bieslook
* Keukenmateriaal afwassen en opruimen
* Beoordeling docent

**AARDAPPELSCHILPROJECT** Ons groepje bestaat uit ………………leerlingen

**Vergeet niet de namen in de middelste kolom op te schrijven.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Taken** | **Wie** | **Denk aan** |
| **1.** keukenmateriaal klaarzetten ongeschilde aardappelen wegen |  | Het gewicht vaan de ongeschilde aardappelen is \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_gram |
| **2.** Aardappelen schillen |  | Het schillen duurt met schilmes \_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ minuten |
|  |  | Het schillen duurt met dunschiller \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­minuten |
| **4.** De geschilde aardappelen wegen |  | Het gewicht van de geschilde aardappelen is: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_gram |
| **5.** Schillen wegen |  | Het gewicht van de schillen is \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ gram |
| **6.** Klopt het gewicht   * **O**ngeschilde aardappels * **S**chillen * **G**eschilde aardappels |  | **O**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ gram  **S**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ gram **\_**  **G**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ gram |
| **7.** Aardappelen afspoelen en in kleine blokjes snijden ( 1 x 1) |  |  |
| **8.** 1 liter koud water opzetten met de aardappelblokjes en een snufje zout |  | Het koken van 1 liter water met de aardappelblokjes duurt  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ minuten |
| **9.** Blokjes aardappelen ± 8 minuten koken |  | Het water als het kookt zacht zetten |
| **10.** Aardappelblokjes afgieten en in een vergiet met koud water afspoelen. Even laten uitlekken |  |  |
| **11.** Aardappelblokjes in de slakom doen en …….. lepels saus erdoor heen roeren |  |  |
| **12.** De salade in de bakjes verdelen over de bakjes en versieren met peterselie en bieslook |  |  |
| **Eet smakelijk voor thuis** | | |
| **13.** Keukenmateriaal afwassen en opruimen |  |  |
| **14.** Je eigen beoordeling :   * Samenwerking * Resultaat |  |  |
| **15.** Beoordeling docent |  |  |