

## METEN EN WEGEN IN DE KEUKEN

### OPDRACHT 13

Lees onderstaande tekst.

#### VEEL ETEN WORDT WEGGEGOOID

Gooi je ook op het gevoel een hoeveelheid rijst in de pan? Beter te veel dan te weinig natuurlijk. De rest gooi je gewoon weg.

Uit consumentenonderzoek blijkt dat maar liefst 18% van de pasta en 31% van de rijst wordt weggegooid. Gewoon omdat er te veel van gemaakt is. Dat is zonde van het eten en zonde van het geld.



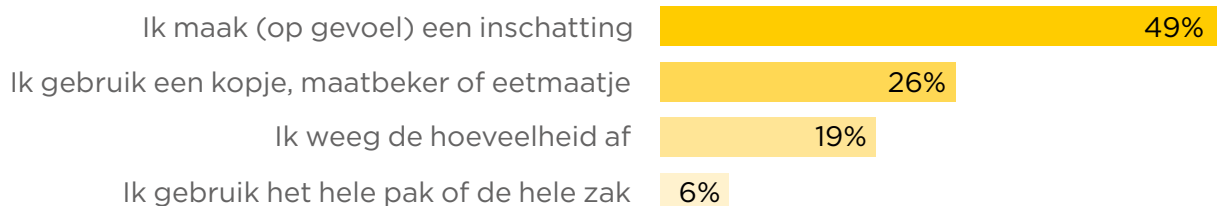
Bespreek samen:

- Kook jij wel eens te veel? Wat voor eten blijft er dan over?
- Wat doe je met het eten dat over is?
- Hoe kun je bij het koken zorgen dat je niet te veel eten overhoudt?
- Welk deel is 18% ongeveer. Laat dit zien op de zak pasta.
- Welk deel is 31% ongeveer. Laat dit zien op het pak rijst.

### OPDRACHT 14

Om te weten te komen hoe mensen de hoeveelheid bepalen als ze rijst, pasta en aardappelen koken is er een vraag gesteld. 1080 mensen hebben deze beantwoord. De resultaten staan in de *staafgrafiek* hieronder.

#### Hoe bepaal je de hoeveelheid als je rijst, pasta of aardappels kookt?



Beantwoord de vragen en bespreek de antwoorden.

- Hoeveel procent van de mensen meet of weegt de hoeveelheid af?
- Hoeveel procent van de mensen bepaalt de hoeveelheid op gevoel? Hoeveel van de 1080 mensen zijn dat ongeveer?
- Hoe bepaal jij de hoeveelheid als je rijst, pasta of aardappels kookt? Hoeveel procent gaf dit antwoord ook?

**OPDRACHT 15**

Hier zie je spullen uit de keuken om ingrediënten mee af te wegen en af te meten.



Bespreek samen.

- Gebruik je deze spullen wel eens?
  - Waar gebruik je ze voor?
  - Als je 0,5 kg rijst afweegt welk getal staat er dan op de eerste weegschaal?
  - Waar staat de wijzer dan op de tweede weegschaal?
- Teken die er in.

**OPDRACHT 16**

Yasmina heeft melk afgemeten voor pap.

- Hoeveel melk zit er ongeveer in deze maatbeker?



Yasmina wil ook taart bakken.

Ze heeft 3 deciliter (dl) melk nodig voor het deeg.

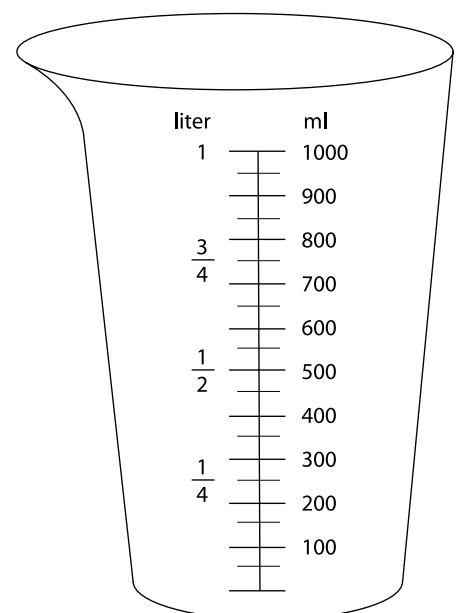
Ze weet niet wat 3 dl is.

Op haar maatbeker kan ze dat niet zien.

Ze vraagt op een forum:



- Welk antwoord geef jij Yasmina?  
Bespreek het samen.
- Laat zien hoe je met deze maatbeker 25 centiliter (cl) melk afmeet.



**OPDRACHT 17**

Om Botersaus te maken heb je water en azijn nodig.  
 Als je te veel of te weinig water of azijn gebruikt mislukt de saus.  
 Het is heel belangrijk dat de hoeveelheden precies kloppen.  
 Daarom gebruik je een maatbeker om water en azijn af te meten.

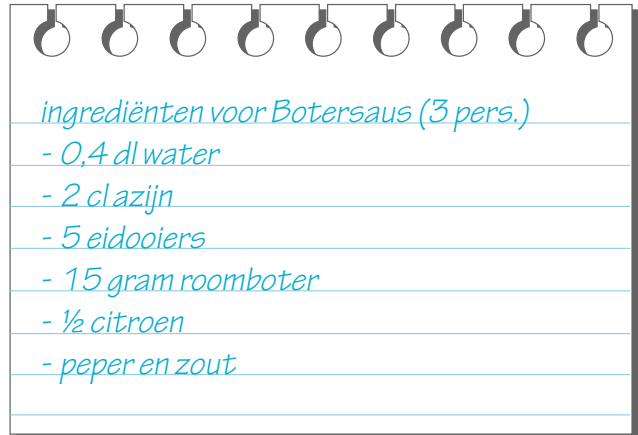
Beantwoord de vragen samen:

- Bekijk de ingrediënten.  
 Waarvan is meer nodig: water of azijn?

Sam zegt:

*Ik kan het water en de azijn niet afmeten in een maatbeker van 1 liter.*

- Leg uit of je het met Sam eens bent.



**MATEN OMREKENEN**

Bij het koken en op producten kom je verschillende inhoudsmaten tegen.

1 liter is 1000 **milliliter**  
 1 liter is 100 **centiliter**  
 1 liter is 10 **deciliter**


Dat is net als bij meters:

1 meter is 1000 **millimeter**  
 1 meter is 100 **centimeter**  
 1 meter is 10 **decimeter**


Je kunt maten omrekenen:

33 cl = 0,33 l = 330 ml = 3,3 dl  
 2,5 dl = 0,25 l = 250 ml = 25 cl  
 450 ml = 0,45 l = 4,5 dl = 45 cl


33 cl




2,5 dl



450 ml



1,5 l



➡ Zie: Rekenkaart