**OPDRACHT 5 DE AFWAS**



1. Je gaat een informatieposter maken over de afwas.

Bedenk van tevoren voor welke doelgroep de poster is.

Bijvoorbeeld: kleuters

 Demente ouderen

 Verstandelijk gehandicapten

 Toeristen op de camping

De keuken van een jeugdherberg

1. Je leest de informatie over äfwassen”.
2. Je maakt de poster.
3. Na goedkeuring maak je een foto van je poster zodat je die kan verwerken in je presentatie.
4. Je levert je poster in.

**INFORMATIE**

Na het koken is het (helaas) nodig om alles weer schoon en droog in de kast terug te zetten.

Omdat bij velen van jullie dit klusje tegenwoordig gedaan wordt door een afwasmachine, hier een apart hoofdstukje over AFWASSEN.

Om af te wassen heb je nodig:

1. vuile afwas (vaat)
2. heet water met een beetje afwasmiddel
3. afdruiprek, om je natte afwas te laten afdruipen
4. een schone theedoek
5. een schone vaatdoek

In de keuken gebruiken we drie soorten doeken:

* + handdoek: om je handen af te drogen
	+ theedoek: om de afwas af te drogen
	+ vaatdoek: om het fornuis en de aanrecht schoon te maken en droog te maken

Voordat je gaat afwassen spoel je de afwas eerst af met koud water.

Het afwaswater moet goed warm zijn, zorg er wel voor dat je er nog wel met je handen in kunt zonder ze te verbranden! Je krijgt je afwas beter schoon met heet water omdat het vet van de vieze afwas beter ‘oplost’.

Verder is het belangrijk om een vaste volgorde aan te houden.

Deze volgorde is als volgt:

1. glaswerk (drinkglazen, bierglazen, glazen schalen)
2. kopjes en schoteltjes, schalen
3. aardewerken of porseleinen borden
4. bestek
5. pannen

Als de afwas klaar is gebruik je het water, als dat dan tenminste niet al te vies is om het fornuis en de aanrecht schoon te maken.

Dit ‘poetswerk’ doe je met een **VAATDOEK** en dus niet met je theedoek.

Een **THEEDOEK** gebruik je alleen om de afwas af te drogen.

Toch zijn we er dan nog niet.

Alles moet weer op de goede plaats in de keuken komen te staan.

Daarom zijn er in elke keuken kaartjes geplakt, waarop precies staat waar alle keukenmaterialen moeten staan/liggen.