

9. Voeg een deciliter toe

Leeftijdsgroep	12-16 jaar
Kerdoel	Deze les levert een bijdrage aan kerndoel 4. De leerlingen leren meten en wegen en leren omgaan met meetinstrumenten, gangbare maten en eenheden. Leerlijn 10.
Leerstofonderdeel	4.1_3.10 de standaardmaat deciliter (dl) en milliliter (ml)
Doel van de les	Bij het lezen van een recept begrijpen wat een deciliter is en het kunnen afmeten met een deciliter maatbekertje.
Benodigdheden	<ul style="list-style-type: none">- water- decilitermaatjes- kopieën van recepten met inhoudsmaten of tijdschriften van supermarkten (sorteer alvast vooraf, zodat het zoeken niet te lang gaat duren)- kookboeken
	
Korte samenvatting	De leerlingen lezen samen met de leerkracht een recept door waar het begrip deciliter in voorkomt. De leerlingen maken kennis met een decilitermaatbeker en zoeken daarna in recepten op of er deciliter maten worden genoemd.
Organisatie	Klassikaal. Verwerking in tweetallen.
Activiteiten	Introductie: Haal lesstof op uit de vorige lessen over de deciliter en waar je deciliters voor nodig hebt. Laat op het digibord een recept zien waar de deciliter in voor komt (zie werkblad 1). Laat het recept voorlezen en bespreek met de leerlingen wat een deciliter is. Zet enkele maten neer op de groepstafel en vraag of ze de decilitermaat herkennen. Kern: Laat de decilitermaat vullen met water en giet het over in een glas en weer terug, zodat de leerlingen weer zien hoeveel water erin zit. Laat het bijvoorbeeld vergelijken met een gewone drinkbeker en laat ontdekken of ze meer of minder dan een deciliter melk per dag drinken, met vooral als doel om te ervaren hoeveel een deciliter vloeistof inhoudt. Verwerking: Vraag aan de leerlingen om recepten op te zoeken in boeken of laat recepten knippen uit tijdschriften waarin de deciliter maat voorkomt. Afsluiting: Laat de leerlingen de recepten uit de tijdschriften ophangen of in een werkboek plakken. Bedenk samen waar de decilitermaat nog meer voor
	
	

gebruikt kan worden (bijvoorbeeld om rijst, macaroni af te passen).

Aandachtspunten

Recepten met deciliters komen minder vaak voor dan met milliliters. Als je recepten zoekt google dan op *recepten met de deciliter*.

Differentiatie



Makkelijker:

- Bespreek het recept, werk in de context van een kookles en maak de deciliter tot een vaste maat die verband houdt met het bekertje en leg geen verband later met de liter.

Moeilijker:

- Laat eerst de streepjes zien in de litermaatbeker en bespreek dit. Laat vervolgens met water een deciliter afmeten en vertel de leerlingen pas daarna dat er een handige maatbeker bestaat speciaal voor een deciliter. Op deze manier kunnen ze beide maatbekers gebruiken.

Vervolgactiviteiten



- estafettewedstrijd waarbij een litermaat wordt gevuld al rennend met steeds één deciliter water
- laat 10 glazen potten vullen met water, oplopend van 1 tot 10 deciliter en laat ontdekken dat 10 deciliter hetzelfde is als één liter
- koken met een deciliter vloeistof of vaste stof
- limonade maken met twee deciliter limonadestroop en acht deciliter water

Koolsalade

Ingrediënten

- 75 gram rozijnen
- 750 gram witte kool
- 1 deciliter yoghurt
- 1 theelepel honing
- 1 deciliter mayonaise
- 1 eetlepel citroensap
- 2 theelepels karwijzaad



Bereiding

Was de rozijnen en laat ze in een beetje warm water wellen. Verwijder van de kool de lelijkste buitenste bladeren. Snijd de kool in de lengte in vieren, verwijder de witte stronk en snijd de kool in heel dunne reepjes. Doe deze in een vergiet en giet er ruim kokend water over. Spoel ze na met koud water en laat de kool goed uitlekken.

Maak intussen een dressing door de yoghurt, honing, mayonaise en citroensap door elkaar te kloppen. Laat de gewelde rozijnen goed uitlekken en dep ze droog. Meng de rozijnen samen met het zout, de peper, en het karwijzaad door de dressing. Schep ook de kool door de dressing en laat de koolsalade ca. 15 minuten staan.