

Extra opdrachten CVT hoofdstuk 4



Opdracht 1 a

- Neem de onderstaande tekst over.

Romige tuinerwtensoep met gerookte paling

Ingrediënten:

2 eetlepels olijfolie
3 bosuitjes
1 bosje dille
450 gram tuinerwten
500 ml kippenbouillon
400 gr. minikrieltjes
75 gr. roomkaas
100 gr. gerookte palingfilet
staafmixer



Bereiding

Verhit in een pan de olie en fruit de uit. Fruit de helft van de dille enkele minuten mee. Helft van de tuinerwten even meefruiten. Schenk de bouillon erbij en kook de erwten gaar in 3-4 minuten. Met staafmixer soep pureren. Voeg de krieltjes aan de soep toe. Kook ze gaar in 5-6 minuten. Roer rest van de erwten en roomkaas door de soep. Roer de paling en de rest van de dille door de soep en laat het even meewarmen. Breng de soep op smaak met zout en peper.

- Maak de titel en het woord Bereiding vet.
- Onderstreep het woord Ingrediënten.
- Zet bij de bereiding elke zin op een aparte regel.
- Maak een nieuwe pagina.
- Kopieer de gehele tekst naar de nieuwe pagina.
- Zet in een koptekst je naam aan de linkerkant.
- Zorg voor paginanummering rechts onderaan de pagina.
- Maak een afdruk van de hele tekst.
- Sla het document op onder de naam **Recept 1** en sluit het.

Opdracht 1 b

- Maak een nieuw document. Probeer het antwoord te vinden op de volgende vragen. Je mag een kookboek, een biologieboek en een aardrijkskundeboek gebruiken. Vraag aan je docent of je ook op Internet mag zoeken.
 1. De paling is een vis die op een slang lijkt.
 - a. Ken je een ander woord voor paling? Zo ja, welk woord?
 - b. Waarom is de paling een dure vis?
 - c. Welke bijzondere eigenschap heeft de paling?
 2. Volwassen palingen leggen hun eieren in de Sargassozeë.
 - a. Waar ligt de Sargassozeë?
 - b. Hoeveel kilometer is dat ongeveer vanaf Nederland?
 3. Noem enkele landen waar veel olijfolie vandaan komt.
 4. Dille is een soort kruid.
 - a. Noem nog ten minste 2 andere groene kruiden die je in de winkel kunt kopen.
 - b. Waarom wordt dille vrijwel nooit samen gebruikt met andere kruiden?
 5. Noem minimaal 2 merken roomkaas.
 6. Noem minimaal 2 andere soorten bouillon.
 7. Van erwten in blik zijn er verschillende groottes. Noem minimaal 3 soorten grootte.
 8. Wat zijn krieltjes?
 9. Wat is het verschil tussen bosuitjes en gewone uien?
 10. Wat is het verschil tussen koken en braden?
- Zet je naam onderaan de tekst. Zorg voor een witregel tussen je naam en de tekst.
- Maak een afdruk van de hele tekst.
- Sla het document op onder de naam **Recept 2** en sluit het.