

Zoveel paddenstoelen!

Het is herfst en je ziet steeds meer paddenstoelen om je heen. In bossen, in parken en in tuinen. Sommige zijn eetbaar, maar andere zijn giftig. Van giftige paddenstoelen kun je ziek worden.

Dit jaar zijn er al 28 mensen ziek geworden. En misschien worden het er nog meer. Vorig jaar waren het er een stuk minder. Toen zijn er maar 11 mensen ziek geworden.

Hieronder zie je een tabel. Daarin lees je hoeveel mensen onbekende paddenstoelen hebben gegeten en hoeveel mensen daarvan ziek zijn geworden in de afgelopen 4 jaar.




Pluk paddenstoelen niet zelf!

jaar	aantal mensen dat meldt dat zij onbekende paddenstoelen hebben gegeten	aantal zieke mensen
2016	137	12
2017	182	14
2018	146	11
2019	onbekend	tot nu toe 28

a Hoeveel mensen werden in het jaar 2017 niet ziek na het eten van onbekende paddenstoelen?

b In 2017 werden er meer meldingen gedaan van het eten van onbekende paddenstoelen dan in 2018. Hoeveel meer?

c  Maak een grafiek van de tabel. Kies zelf of je alles in één grafiek wil zetten of dat je het in 2 grafieken zet.

Paddenstoelen vergelijken

Er zijn veel verschillende soorten paddenstoelen. Sommige paddenstoelen hebben bijzondere namen.

In de tabel staan de kenmerken van zes paddenstoelsoorten. Je ziet de breedte en de hoogte van deze paddenstoelen. En in welke maanden ze te zien zijn.



de honingzwam

	breedte	hoogte	maanden
vliegenzwam	10 tot 16 cm	10 tot 14 cm	augustus tot en met oktober
valse hanekam	5 tot 11 cm	5 tot 8 cm	september tot en met november
honingzwam	5 tot 11 cm	7 tot 12 cm	september tot en met november
geschubde inktzwam	4 tot 8 cm	11 tot 18 cm	mei tot en met oktober
gele trilzwam	4 tot 10 cm	1 tot 3 cm	september tot en met december
grote parasolzwam	10 tot 25 cm	10 tot 40 cm	juli tot en met november

a Kijk in de tabel. In welk seizoen zie je geen van deze paddenstoelen?

b Hoeveel keer breder is de breedste vliegenzwam dan de breedste geschubde inktzwam?

c Timo ziet tijdens een wandeling elke paddenstoel uit de tabel 14 keer. Hoeveel paddenstoelen heeft hij dan in totaal gezien?

Mmm... champignonsoep!

Een heerlijk romige soep? Het is heel makkelijk om te maken. Maak eens champignonsoep!

Het recept hieronder is voor 4 personen. Als je dat lekker vindt, kun je er kruiden aan toevoegen. Zoals peterselie of tijm.



Hoe maak je het?

1. *Snijd de champignons en uien.*
2. *Smelt de boter in de pan.*
3. *Bak de champignons 5 minuten.*
4. *Voeg dan de uien toe.*
5. *En bak ze samen nog eens 5 minuten.*
6. *Kook het water met de bouillonblokjes.*
7. *Voeg de bloem toe aan de pan.*
8. *Roer de helft van de bouillon door de pan.*
9. *Schenk nu de andere helft van de bouillon erbij.*
10. *Voeg de slagroom toe.*
11. *Breng het nog een minuutje aan de kook. En klaar!*

Wat heb je nodig?

- 500 gram champignons
- 2 uien
- 60 gram boter
- 4 lepels bloem
- 2 bouillonblokjes
- 2 liter water
- 250 ml slagroom

a Sam maakt het recept voor 2 personen. Hoeveel milliliter slagroom heeft hij nodig?

b Aïcha wil de champignonsoep maken voor 7 personen. Hoeveel gram champignons heeft ze dan nodig?

c In de koelkast van Lucas staat nog een potje slagroom van 300 milliliter. Is dat genoeg om het recept te maken voor 5 personen?
