

Zoveel paddenstoelen!


Heb jij al paddenstoelen gezien?
Er zijn er dit jaar heel veel.
Sommige paddenstoelen kun je eten.
Zoals de champignon.
Maar andere paddenstoelen zijn giftig.
Steeds meer mensen plukken zelf paddenstoelen.
In september waren al 9 mensen ziek.
Zij plukten de verkeerde paddenstoelen.
In oktober kwamen daar nog 19 mensen bij.
Oeps!
En het jaar is nog niet voorbij.
In het jaar 2018 werden er maar 11 mensen ziek.
En in het jaar 2017 werden er 14 mensen ziek.
Koop je paddenstoelen dus in de supermarkt.
En pluk ze niet zelf!



Pluk paddenstoelen niet zelf!

a Hoeveel mensen zijn er dit jaar al ziek geworden van het eten van paddenstoelen?

b In 2017 werden er meer mensen ziek dan in 2018.
Hoeveel meer?

c  Dit jaar is nog niet voorbij.
Hoeveel mensen schat jij dat er nog ziek zullen worden?
Waarom?

Paddenstoelen vergelijken

Er zijn veel verschillende paddenstoelen. Sommige paddenstoelen hebben rare namen. In de tabel zie je 3 paddenstoelen. Je ziet hoe hoog en hoe breed ze zijn. Ook lees je wanneer je ze kunt zien.



de honingzwam

	breedte	hoogte	maanden
vliegenzwam	13 centimeter	12 centimeter	augustus tot en met oktober
honingzwam	8 centimeter	10 centimeter	september tot en met november
gele trilzwam	7 centimeter	2 centimeter	september tot en met december

a Hoeveel centimeter breder is de vliegenzwam dan de honingzwam?

b Hoeveel maanden kun je de gele trilzwam zien?

c Tussen welke 2 paddenstoelen is het verschil in hoogte het grootst?

Mmm... champignonsoep!

Een heerlijk romige soep?
Het is heel makkelijk.
Maak champignonsoep!
Het recept hieronder is voor 4 mensen.
Je kunt er ook kruiden in doen.
Als je dat lekker vindt.



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 de champignons en uien samen 5 minuten.*
6. *Kook het water met de bouillon- blokjes.*
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 even aan de kook. En klaar!*

Wat heb je nodig?

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

a Yvonne wil de soep voor 8 mensen maken.
Hoeveel bouillon-blokjes heeft ze dan nodig?

b Maxime heeft nog 6 uien in huis.
Voor hoeveel mensen kan zij de soep maken?

c  Asher moet zo gaan sporten.
Hij heeft nog 10 minuten om eten klaar te maken.
Kan hij de soep nog maken? Waarom wel of waarom niet?
