

De verhoudingstabel

Wat leer je?

Hoe je een verhoudingstabel gebruikt.

RECEPT VOOR ANDIJVIESTAMPPOT

Voor 4 personen

- 250 gram spekblokjes,
- 400 gram fijn gesneden andijvie,
- 1 fijngesnipperde ui,
- 2 kilo aardappels



We eten met 9 personen.

Als je kookt voor meer of minder personen moet de verhouding tussen het aantal personen en de hoeveelheden van de ingrediënten hetzelfde blijven. Je kunt dit uitrekenen in een verhoudingstabel. Hier zie je een voorbeeld voor de spekblokjes.

ZO REKEN JE IN EEN VERHOUDINGSTABEL

1. Je tekent een lege tabel en schrijft erin wat je weet.

aantal personen	4									562,5
spekblokjes ingram	250									

2. Je kijkt naar de getallen en bedenkt hoe je in stappen kunt rekenen. Hier moet je van 4 naar 9 personen. Je kunt eerst naar 8. Je doet dan alles 2 keer.

aantal personen	4	8								562,5
spekblokjes ingram	250	500								

$\xrightarrow{\times 2}$
 $\xrightarrow{\times 2}$

Nu moet er nog 1 persoon bij: Hoeveel spekblokjes zijn daarvoor nodig? Je deelt 4 personen door 4.

aantal personen	4	8	9							562,5
spekblokjes ingram	250	500	62,5							

$\div 4$
 $\div 4$

Om 9 personen te krijgen doe 8 +1 persoon en je telt ook de hoeveelheid spekblokjes op.

aantal personen	4	8	9							562,5
spekblokjes ingram	250	500	62,5							

$+$
 $+$

3. Je haalt het antwoord uit de tabel: voor 9 personen is 562,5 g spekblokjes nodig. Ik neem 600 g.

De verhoudingstabel

Oefensuggesties begeleider

1. Introductie op het onderwerp

Bespreek met de deelnemer het recept en de tekst. Vraag of zij weleens recepten gebruikt en of ze weet hoe je bij het koken de hoeveelheden aanpast aan meer of minder personen. Bespreek wat wordt bedoeld met 'de verhouding moet hetzelfde blijven'. Hoe zou de deelnemer zelf dit probleem (van 4 naar 9 personen) aanpakken?

NB. In de keuken werk je vaak schattend, of je voor 9 of 10 personen kookt maakt niet veel uit.

2. De verhoudingstabel gebruiken

Bouw stap voor de stap de verhoudingstabel op. Laat de deelnemer zelf de tabel tekenen en meeschrijven. Laat haar steeds de rekenstappen benoemen. Er zijn andere mogelijkheden om van 4 naar 9 personen te rekenen: vraag of de deelnemer een andere manier kan bedenken en laat haar deze in dat geval uitvoeren in een nieuwe tabel. Bijvoorbeeld via 1 persoon ('gedeeld door 4' en dan 'keer 9').

Ga met de deelnemer na welke berekeningen met de kolommen mogen worden uitgevoerd, dit zijn: beide getallen met zelfde waarde vermenigvuldigen of door zelfde waarde delen; twee kolommen optellen of van elkaar aftrekken. Gebruik de context van het recept om dit te verduidelijken (2 keer zoveel mensen, 2 keer zoveel eten, 4+2 personen dan ook de hoeveelheden bij elkaar optellen). Wat niet mag is bij beide getallen in een kolom dezelfde vaste waarde optellen of aftrekken. Bijvoorbeeld dit mag niet: 4 + 5 personen is 9 personen en 250 g + 5 g is 255 g. De verhouding blijft dan niet hetzelfde.

3. Verder oefenen met recepten

- Laat de deelnemer ook voor de *andere ingrediënten* van dit recept de hoeveelheden voor 9 personen berekenen; steeds in een nieuwe verhoudingstabel. Ga na of de deelnemer ziet dat de stappen steeds hetzelfde kunnen zijn.
- Laat de deelnemer de hoeveelheden in dit recept berekenen voor *andere aantallen personen*. Geef die aantallen op (bijvoorbeeld: 3 en 10, of eenvoudiger: 2, 8, 12) of laat de deelnemer deze zelf kiezen. Laat haar steeds bedenken welke stappen zij in de tabel wil maken.
- Gebruik *andere recepten* en laat de deelnemer hiermee oefenen.

4. Oefenen met de verhoudingstabel in andere situaties

Verhoudingen komen heel veel voor. Het woord 'per' geeft aan dat er sprake is van een verhouding. Bespreek met de deelnemer een aantal situaties¹ en laat haar daarbij berekeningen maken met een verhoudingstabel:

- 3 paar sokken voor 5 euro. Hoeveel kosten 9 paar sokken?
- Kaas kost €8,60 per kg. Wat kost 450 g?
- 100 g appel levert 55 kcal. Hoeveel kcal levert een appel van 120g ?

1. Ook procenten zijn verhoudingen namelijk 'per 100'. Zie daarvoor de rekenkaarten over procenten