

Thema: sla - gezond en veelzijdig - quiz!

Kruis het juiste antwoord(en) aan en schrijf de tussen haakjes staande hoofdletters over in de volgorde van de antwoorden (onderaan bladzijde 2)!



Waarom is sla gezond?

- a) Omdat het lekker smaakt. (F)
b) Omdat het veel vitamines bevat! (S)
 c) Omdat het knapperig is! (D)

Wat hoort in een Griekse boerensalade thuis?

- a) kropsla, augurk, bieslook (E)
b) Chinese kool, wortels, augurken (O)
 c) uien, augurken, tomaten (L)

Tegenwoordig is bijna elke salade bij elk seizoen te verkrijgen. Er zijn echter klassieke wintersalades, die bij ons ook in de winter kunnen worden verbouwd! Welke zijn dat?

- a) Andijvie, Chinese kool, Veldsla (A)
 b) Kropsla, ijsbergsla, lollo rossa (W)
 c) Ijsbergsla, witlof, radicchio (S)

Men kan salades onderscheiden in

- rauwe salades en
 - salades met gekookte ingrediënten. Welke zijn gekookt?

- a) aardappelsalade (C)
 b) kropsla (D)
 c) bonensalade (E)
 d) tomatensalade (R)

Hoe heet de afgebeelde slasoort, die nootachtig smaakt en van origine uit het Middellandse Zee gebied komt.

- a) veldsla (U)
 b) kropsla (F)
c) rucola (N)



Andijvie



Kropsla



Ijsbergsla



Chinese kool



Radicchio



Veldsla

De saladetang, die je zojuist hebt gemaakt, is vooral geschikt voor

- a) gekookte salades (E)
- b) rauwe sla (T)

Voor de geliefde salade op barbecue-feesten heb je nodig: tomaten, mozzarella en

- a) basilicum (R)
- b) bieslook (C)
- c) peterselie (S)



Belangrijk voor een geslaagde salade is de juiste dressing. Je hebt hiervoor nodig

- a) olie of yoghurt (I)
- b) azijn of citroensap (F)
- c) ketchup (A)
- d) paprikapoeder (S)
- e) zout, peper (U)
- f) eventueel wat suiker (G)
- g) water (T)



Rauwe sla zoals bijvoorbeeld andijviesalade

- a) één uur voor het eten met de dressing mengen, daarmee deze hij kan intrekken. (I)
- b) pas kort voor het eten marinieren, omdat hij anders in elkaar zakt. (E)

Hier zie je de

- a) Bladsla (N)
- b) Witlof (!)
- c) Friséesla (E)



**Oplossing bij
het werkblad**
kunt u gratis downloaden
www.aduis.nl

Voor professionals bij salades onontbeerlijk, de

S L A C E N T R I F U G E !

