

Schoonmaken, (wassen) en versnijden van ui		
Fasen	Aandachtspunten	Motivatie
Bespreek waarvoor de ui moet dienen.	Heel fijn gesneden: bv. in een sla of een vinaigrette? Fijn gesneden: bv. in een niet-doorgestoken soep? Iets grover: bv. in en doorgestoken soep? In ringen: bv. zoete ui in een salade of om gefruite uiringen te maken! Helemaal niet versnijden: bv. om een bouillon te trekken met een kruidnagel (en laurierblad) ingeprikt!	Laat lln. op voorhanden nadenken over het beoogde doel! Efficiënt werken: je moet lln. niet heel fijn laten snijden als je nadien toch gaat mixen. De ui wel altijd versnijden voor het fruiten want pas dan gaan de geur- en smaakstoffen vrijkomen.
Bespreek kort de delen van een ui (zeker als je de eerste keer een ui versnijdt!).	De ui heeft geen stengel, enkel een stengelschijf. De bol (cfr. tulp) bestaat uit compacte bladeren = biologen spreken van rokken. Onderaan vind je de wortelen. Maak onderscheid tussen een gedroogde ui en een verse ui (bv. pijpajuin)	Zo leer je de lln. de juiste termen gebruiken! Vakoverschrijdend werken met biologie en taal.
Schoonmaken of reinigen	Werk bij het schoonmaken niet op een snijplank maar doe dit direct boven het GFT-recipient of boven een stukje keukenrolpapier.	Een snijplank gebruik je enkel voor het versnijden van reeds schoongemaakte groente. Dus op een snijplank geen resten van aarde e.d.
	Zorg voor een scherp mesje!!	Zonder goede middelen kan een 'kok' niet werken!
Snij de bovenkant van de ui (restant van de gedroogde bladeren) af. Verwijder de buitenste droge, bruine rokken.	De bovenkant mag je goed kort afsnijden. Let op dat er geen 'rotte' rok tussenzit.	Het verwijderen van de buitenste rokken gaat zo eenvoudiger.
Snij de (stengelschijf) wortels af.	Snij de wortels en de stengelschijf niet te kort af. Zorg er anderzijds voor dat de vuile wortels toch verwijderd zijn.	Zo valt de ui niet uiteen bij het versnijden. Er mogen geen vuile resten op de snijplank!
Wassen van de ui	Een ui wordt in principe niet gewassen. Sommigen gaan een ui wel bevochtigen voor het versnijden.	Een ui groeit wel in de grond maar van binnenuit zodat er geen vuil tussen de rokken kan zitten. Het water verhindert het vrijkomen van de irriterende stoffen bij het versnijden: minder tranende ogen!
Snij de ui overlans of dwars in twee helften	Snij juist in het midden zodat de stengelschijf in twee delen wordt gesneden.	Zo vallen de twee helften niet uiteen
Leg een helft met de vlakke kant op de snijplank	Een rechtshandige: houdt de ui vast met het worteldeel naar links Een linkshandige: met het worteldeel naar rechts	
Snijtechniek	In drie vlakken: - eerst enkele keren met de snijplank mee (horizontaal); van het uiteinde naar de wortel toe; niet doorsnijden tot aan de wortel - dan verticaal tegen de richting van de rokken in - als laatste verticaal met de rokken mee	Als je de stengelschijf niet doorsnijdt dan vallen de rokken niet uiteen! Als het resultaat niet te fijn moet zijn dan mag je het eerste snijvlak overslaan.
	Zet de punt van het mes op de snijplank. Snij echt en duw niet op je mes. Zorg voor een scherp mesje!!	
Voorkomen van wenen	Niet in ogen wrijven Handen spoelen onder stromend water Indien mogelijk werken voor open raam of onder dampkap	Voorkomt dat er te veel aandacht gaat naar het aspect 'wenen' bij snijden van ui