|  |  |
| --- | --- |
| Onderwerp les(senreeks) | Onze kruidenolie |
| Doelen:B-stroom | V-Hb06 De leerlingen passen digitale vaardigheden functioneel toe. V-Hb09 De leerlingen geven bij bereiden van voedingsproducten de belangrijkste eigenschappen weer van de grondstoffen. V-Hb11 De leerlingen gebruiken de gepaste technieken bij bereiden en bedienen. V-Hb12 De leerlingen meten en wegen juist af. V-Hb17 De leerlingen passen principes van voedselveiligheid toe bij het handelen met grondstoffen en bereidingen. |
| Onderzoeksvraag, probleemstelling, uitdaging | We verkennen de keukenkruiden uit onze plantentuin en maken onze eigen kruidenolie. |
| Leerinhouden | * Soorten keukenkruiden en oliën (eigenschappen)
* Verwerking van kruiden, hakken, drogen …
* Afmeten en wegen bij de bereiding
* Voedselveiligheid (etikettering)
 |
| Werkvormen - lesopbouw | 1. Lln blinddoeken en laten ruiken en proeven van olie: kunnen wij dit ook maken?
2. Bezoek aan plantentuin: elke lln kiest / krijgt een keukenkruid
3. Individuele opdracht: opzoeken op internet, verwerken van informatie (eigenschappen van kruiden, gezondheidsaspecten)
4. Bepaling samenstelling kruidenolie (in groepjes of klassikaal): evt verschillende
5. Bereiding van oliën
6. Overschot drogen
7. Toepassing van kruidenolie en gedroogde kruidenresten
 |
| Media | * ICT: internet
* Handboeken kruiden
* Film (Youtube) productieproces olie
 |
| Evaluatiecriteria | * De lln kan zelfstandig ICT gebruiken voor het opzoeken van informatie
* De lln kunnen de kruiden herkennen en verwerken
* De lln kunnen receptuur volgen, wegen en meten
* De lln kunnen voedselveilig werken bij het bereiden
 |