|  |  |
| --- | --- |
| 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 |