Food Experience Tour
Evaluatieles

Les 3: Wat weet je van en wat kun je met paprika?

Doel :
- leerling kan een het geleerde in de Food Experience Tour toepassen in zijn eigen leefomgeving;
- Leerling kan een maaltijd bereiden met paprika
- Leerling kan een zelfbedachte paprikamaaltijd weergeven in een recept

Duur van de les:
90-120 minuten (afhankelijk van het bedachte recept)

Voorkennis:
De kinderen hebben tijdens de FET kennis opgedaan over het teelt- en verwerkingsproces en de bereiding van paprika..

Materialen:
(materiaal thuis)
- Ingrediënten paprikagerecht + hulpmiddelen voor bereiding gerecht
- Invulblad (digitaal) voor receptpagina
- Digitale fotocamera

(materiaal op school)
- Snelhechters
- Computer
- Voorblad Food Experience Kookboek

Werkvormen:
Zelfstandige opdracht, klassikale nabespreking

Omschrijving les:
De les wordt gedeeltelijk thuis en gedeeltelijk op school uitgevoerd.

Inleiding

Saskia kookt heel graag. Van haar moeder mag ze niet koken omdat ze denkt dat Saskia daar veel te jong voor is en dat het te gevaarlijk is. Saskia baalt daar enorm van.
Op een dag moet de moeder van Saskia werken en komt ’s avonds later thuis. Ze heeft voor haar gezin kant en klare boerenkool met rookworst gekocht die alleen maar even in de magnetron opgewarmd hoeft te worden. Saskia vindt kant en klare boerenkool eigenlijk helemaal niet lekker. Ze besluit de kant en klaar maaltijden in de koelkast te laten staan en zelf een maaltijd te bedenken. Ehhhhmmmm……..wat is nu een lekker en gezond gerecht? Er moeten groenten in zitten, vlees en aardappels, rijst of pasta, denkt ze hardop. Ze besluit iets te gaan maken van haar lievelingsgroente, paprika!

Wie kan Saskia helpen met het uitzoeken van een paprikagerecht. Misschien kunnen jullie samen in een kookboek bladeren of op internet kijken, wellicht kunnen jullie zelf wel een leuk recept bedenken.

Zo, eindelijk heeft Saskia een mooi recept gevonden. Ze haalt wat geld uit haar spaarpot en gaat de ingrediënten kopen in de supermarkt. Als ze thuis is begint ze snel met koken. Ze bakt, ze braad en het ruikt heerlijk. Ze kan haast niet wachten totdat ze het op mag eten. Eindelijk is het zover. Haar vader en broertje komen thuis, mmmmm roepen ze in koor, hier ruikt het heerlijk, wat heb je gemaakt? Kijk zegt Saskia, ik heb een menukaart gemaakt waar op staat wat ik heb gekookt en welke ingrediënten ik gebruikt heb.
Saskia serveert het eten zoals dat in een restaurant wordt gedaan. Wauw, roept broertje Robbie. Ik maak er een foto van en dan plakken we die op de menukaart erbij, dan kun je mamma laten zien wat je hebt gemaakt.

Opdracht

Thuis of op school
Zoals jullie zojuist hebben gelezen vind Saskia het superleuk om zelf te koken. Wie kookt ook wel eens thuis? Vind je het leuk om te doen? Wat kook je dan?
Wie kookt nooit thuis en waarom niet?
Jullie hebben tijdens de excursie heel veel geleerd over de groei en herkomst van paprika's, ook hebben jullie gekookt met paprika's.
Nu zou het leuk zijn als pappa en mamma ook een keer kunnen proeven hoe paprika's smaken die jij hebt klaargemaakt, net zoals Saskia dat heeft gedaan.
Zoek een recept waarbij paprika als ingrediënt gebruikt wordt. Je kunt kijken in een kookboek of op internet bij bv. www.voedingscentrum.nl/recepten/receptenzoeker.

Thuis
Als je thuis komt vertel je tegen je vader of moeder dat jij een keer voor hun iets heel lekkers met paprika's gaat koken. Vertel dat je van school al een paprika hebt meegekregen. Lees het recept door met één van hen en vraag welke ingrediënten er niet in huis zijn. Vraag toestemming om de overige ingrediënten in de supermarkt te gaan kopen.
Nu heb je alle spullen bij elkaar en kan het kokkerellen van start gaan.
Het zou zonde zijn als je zo'n mooi gerecht nu op een bord zou kiepen en zou serveren. Probeer het bord zo mooi mogelijk op te maken en maak er vervolgens een foto van.
Smakelijk eten!!!

Op school
Terug op school maakt iedereen een receptenblad waarop de naam van het recept wordt vermeld (dit mag natuurlijk ook een fantasienaam zijn), de ingrediënten, bereidingswijze, het aantal personen per recept en de smaaksensatie. De receptenpagina ziet eruit als een (mini)collage. Op de achterkant van opdrachtblad… beantwoorden de leerlingen een aantal vragen over de Food Experience Tour.
Alle receptbladen worden gebundeld. Het geheel vormt het Food Experience Kookboek. Op de voorkant van het Kookboek komt de foto van het mooiste gerecht te staan. Deze foto wordt geselecteerd door de leerlingen en de leerkracht zelf.
Het Food Experience Kookboek wordt vervolgens, als teken van dank, aangeboden aan het teeltbedrijf dat de school bezocht heeft. Voordat het kookboek aangeboden wordt aan de teler worden er twee kopieën gemaakt 1 voor de basisschool zelf en 1 voor de organisatie van de Food Experience Tour.
Aan het einde van het schooljaar bepaalt de organisatie van de Food Experience Tour welk recept het mooiste is van allemaal. De school met het mooiste recept ontvangt een smaakmakende prijs (gesponsord door het bedrijfsleven).

.