

Goji-bes-project

5-3-2014

Leerlingen van het AOC-Oost in Almelo die de opleiding MBO-levensmiddelentechnologie niveau 4 volgen, zijn in de maand februari en maart met een project bezig. De opdrachtgever van het project is De Viermarken uit Enschede. De Viermarken is een zorgboerderij die de Goji-bes op het terrein verbouwt. Deze supergezonde bes verdwijnt nadat de verse bessen verkocht zijn in de vriezer zonder dat deze bessen verwerkt worden. Of: Nadat de verse bessen zijn verkocht, verdwijnen de niet-verkochte supergezonde bessen onverwerkt in de vriezer.



De opdracht die de leerlingen hebben gekregen is: verzin meerdere EKO-recepten waarin de Goji-bes verwerkt kan worden. Verder is er nog een aantal randvoorwaarden.

Deze opdracht hebben de leerlingen aangenomen en zijn begonnen met brainstormen over de Goji-bes. Tijdens de brainstorm hebben de leerlingen een poster gemaakt over alles wat met de bes te maken heeft. Deze poster hebben de leerlingen gepresenteerd aan hun medestudiegenoten. Na deze brainstorm zijn de leerlingen een aantal testen gaan doen met de Goji-bes. Deze resultaten worden meegenomen in de verdere ontwikkelingen met de Goji-bes. Aanstaande dinsdag presenteren de leerlingen de voorlopige resultaten aan de opdrachtgever. Daarna gaan de leerlingen de verzonden recepten testen en doorontwikkelen tot een echt product.



Bas Verdouw
Student voeding en communicatie StoasVilentum
Hogeschool

