

1, 2, 3

TEC time



Hoe smaakt een fruitsaté?

Je kunt deze activiteit verwerken in een thema als :

- Feest
- Gezondheid
- Fruit
- Verjaardag
- Smaken
- ...

Hoofddoel van deze les:

Je voelt je betrokken bij en geniet van feesten en rituelen in je omgeving.

Volgende doelen kunnen ook in aanmerking komen :

- Je leeft afspraken binnen de groep na.
- Je kunt vertellen op welke wijze en met welke materialen en grondstoffen je een fruitsaté maakt.

Achtergrondinformatie :

Saté is van oorsprong een Indonesisch gerecht, bestaande uit drie à vier stukjes geroosterd vlees op een dunne houten spies, meestal van bamboe. De Indonesische naam ervoor is *sate* (soms ook *sateh* of *satai*). Naar verluidt is de naam afkomstig uit het Chinees en betekent het 'drie verdiepingen'. In het Indonesisch hebben de meeste woorden een lichte klemtoon accent op de eerste lettergreep, en 'saté' is daarop geen uitzondering. Desondanks, waarschijnlijk onder invloed van woorden als 'café', wordt het door Nederlanders meestal uitgesproken met de klemtoon op de tweede lettergreep.

Saté wordt in Indonesië meestal gegeten met witte rijst (*nasi putih*) of met blokjes kleefrijst (*lontong*) en soms met *ketupat* (of *kupat*, rijst gestoomd in klapperblad). Over de saté wordt ook een saus gegoten, die echter niet echt lijkt op de pindasaus die men gewend is. Een saus kan onder andere gebaseerd zijn op sambal of ketjap. Naar de gebruikte soort vlees (varken, kip, rund, geit, garnaal) worden verschillende soorten saté onderscheiden. Ook streken en steden hebben hun eigen saté-varianten.

In Indonesië wordt saté vaak langs de kant van de weg bereid en verkocht. Saté is een van de vele Indonesische gerechten die via de koloniale banden populair zijn geworden in Europa.

Vorbereiding:

- Leg een duidelijk verband met het thema waarin deze activiteit een zinvolle plaats krijgt.
- Laat de leerlingen vertellen wat ze al weten en kennen in verband met het onderwerp van deze activiteit.
- Deel hen mee dat jullie vandaag zelf een fruitsaté gaan maken.

Aan de slag:

- De leerlingen werken het best met twee of drie samen.
- Zorg er wel voor dat elke leerling op het einde van de activiteit beschikt over een zelfgemaakte fruitsaté.
- Laat de leerlingen zo zelfstandig mogelijk werken. Indien ze hulp invoepen, hanteer dan de techniek van het doorvragen. Indien dat geen oplossing biedt, kun je nog altijd enkele suggesties voor mogelijke oplossingen aanbieden. Het is belangrijk dat we de leerlingen zo zelfstandig mogelijk laten werken.
- Deze activiteit kan ook ingepast worden in hoekenwerk, een doorschuifstelsel ...

Nabespreking:

- Deze activiteit wordt zinvol afgesloten met een nabespreking.
- Daarbij kunnen allerhande bedenkingen ter sprake worden gebracht in verband met de inhoud van de activiteit, de wijze van samenwerken...
- Eveneens zinvol is het in deze nabespreking de link te leggen met de vooropgestelde doelen. Dat kan bijvoorbeeld als volgt.
 - Vertel eens hoe jij je voelde tijdens deze activiteit!
 - Hoe ben jij met de afspraken binnen de groep omgegaan?
 - Vertel eens op welke wijze en met welke materialen en grondstoffen je een fruitsaté maakt.