

1, 2, 3

TEC time



Hoe ga je te werk om een ei te koken?

Je kunt deze activiteit verwerken in een thema als:

- **Kokkerellen**
- **In de keuken**
- **Voeding**
- ...

Hoofddoel van deze les:

Over woorden en termen
beschikken voor het benoemen van ...

Volgende doelen kunnen ook in aanmerking komen :

-Zich bereid tonen nauwkeurig, veilig en hygiënisch te werken.

-Bij het voornemen om hapjes te bereiden, er rekening mee houden dat sommige voedingsstoffen bij warmte vlug verzuren, ...

Achtergrondinformatie:

Koken is volgens velen een noodzakelijke vaardigheid; anderen zien er ook een kunstvorm in. Voor het uitoefenen van de kookkunst gebruikt men z.g. **kooktechnieken**. Het woord 'koken' is zowel een verzamelnaam voor alle manieren waarop voedsel bereid kan worden, als wel slechts één van de vele technieken.

Naast **koken** (laten liggen in kokend water van 100° C) als kooktechniek, kun je bijvoorbeeld ook nog **bakken, barbecueën, blancheren** (kort koken waarbij niet het garen van het levensmiddel het doel is maar wel de penetrante smaak te minderen), **braden, braiseren** (het smoren of stoven van levensmiddelen in een pan met gesloten deksel en met weinig vocht (1/3 van de hoeveelheid), **koken en papilotte** (gerechten gaar stomen in bakpapier of aluminiumfolie zodat geur en smaak behouden blijven), **fondueën, frituren, gratineren** (het gerecht met kaas en eventueel paneermeel bedekken en in de oven, bij voorkeur onder de grill, de kaas laten smelten en vervolgens knapperig bruin laten worden), **grillen** (door stralingswarmte verhitten van een gerecht waardoor een knapperig korstje ontstaat), **pocheren** (garen van levensmiddelen in niet kokend vocht aan 70-75° C), **steengrillen, stomen** (boven kokend water in de stoom gaar laten worden van voedsel).

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 ei gaan koken.

Aan de slag:

- De leerlingen werken het best met twee samen.
- Zorg er wel voor dat elke leerling op het einde van de activiteit beschikt over een eigen gekookt ei.
- Laat de leerlingen zo zelfstandig mogelijk werken. Indien ze hulp inroepen, 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 over de opdracht die jullie uitvoerden en gebruik de juiste woorden en termen.
 - Op welke wijze hebben jullie nauwkeurig, veilig en hygiënisch gewerkt?
 - Waar hebben jullie allemaal rekening mee gehouden bij het koken van een ei?