

1, 2, 3

TEC time



## Hoe ga te werk voor kroketten?

Je kunt deze activiteit verwerken in een thema als:

- In de keuken
- Kokkerellen
- Aardappelen
- Voeding
- ...

### Hoofddoel van deze les:

-Ervaren en uiten op welke wijze een aantal grondstoffen worden verwerkt tot materialen en/of producten (bv. meel tot brood, klei tot bakstenen).

### Volgende doelen kunnen ook in aanmerking komen :

- Kunnen aantonen dat een product uit verschillende onderdelen of ingrediënten bestaat of kan bestaan.
- Ontdekken dat ze voor het maken van een bruikbare bereiding dienen te beschikken over de juiste (hoeveelheid) ingrediënten.

### Achtergrondinformatie:

Kroketten werden vroeger gemaakt als restverwerking. Had je vlees, vis of kaas over, dan maakte je er kroketten van. De basis is steeds hetzelfde: een ragout, die dikker is dan wanneer je hem zó serveert. Met ragout kun je heel veel variëren, niet alleen in het hoofdingrediënt, maar ook in de gebruikte kruiden, toegevoegde zaken (ui, paddestoelen, spekjes) en in de gebruikte vloeistof voor de saus (bouillon, wijn, melk, of gewoon water).

**Ragout** is van oorsprong een gerecht dat bestaat uit stukjes gesneden vlees, gevogelte of vis met saus. Er zijn echter ook talloze vleesloze ragouts, zoals eierenragout en champignonragout. Runderragout wordt gebruikt in kroketten, bitterballen en veelal bij feesten op een soort toostje. Het woord ragout komt oorspronkelijk uit het Frans. *Ragoûter* betekent dan ook: de smaak verbeteren. Ragouts worden verwerkt in verschillende producten zoals in goulashsoep.

Het gebruik van kroketten (op z'n sjiek "croquettes") is wel veranderd in de loop der tijd. Vóór de tweede wereldoorlog was de kroket al populair, vanwege de restverwerking. Kroketten werden als warm voorgerecht geserveerd bij het diner. Zij lagen dan chic op een gesteven, sierlijk gevouwen servet, gegarneerd met wat toefjes krulpeterselie. Probeer dat nu maar eens bij een etentje! Tegenwoordig is de kroket gedegradeerd tot junkfood. Hij komt uit de muur, of uit de diepvries, en wordt als tussendoortje genuttigd. Vergelijk maar eens de ingrediëntenlijst ervan op een diepvriesverpakking.

### **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 kroketten 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 kan proeven van zelf gemaakte kroketten.
- 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.
- Op welke wijze hebben jullie van aardappelen kroketten gemaakt?
  - Uit welke ingrediënten bestaan kroketten?
  - Met welke ingrediënten maakten jullie kroketten? En hoeveel van elk?