

1, 2, 3

TEC time



Hoe kan ik een barbecue maken?

Je kunt deze activiteit verwerken in een thema als:

- In de keuken
- Feest
- Het einde in zicht
- Cowboys en indianen
- Vakantie
- Het schooljaar loopt ten einde
- Op kamp

Hoofddoel van deze les:

Ontdekken hoe veel voorkomende verbindingen, hechtingen en bereidingen worden gemaakt.

Volgende doelen kunnen ook in aanmerking komen :

- Kinderen tonen zich bereid nauwkeurig, veilig en hygiënisch te werken.
- Kinderen krijgen ruimte om samen ... te eten, te vieren.

Achtergrondinformatie:

Een barbecue (afgekort: BBQ of bbq; vaak foutief als "barbeque" geschreven) is een gebruiksvoorwerp waarmee men vlees en andere voedingsproducten kan bereiden door deze te roosteren. Deze kooktechniek wordt ook wel *barbecueën* genoemd. De combinatie van het buiten eten, zomers weer en bewegingsvrijheid zorgt ervoor dat veel mensen barbecueën als een aangename bezigheid ervaren.

Door de ontdekking van het vuur maken in combinatie met de uitvinding van het vuursteenmes kon vlees van het vel worden ontdaan, in stukken worden gesneden, en op een spit worden klaargemaakt. Vermoedelijk is het woord, dat via het Spaanse *barbacoa* in het Engels terechtkwam, van Indiaanse afkomst: bijvoorbeeld bij de Taino-indianen betekent *barabicu* 'het heilige vuurbed'.

Voor de barbecue wordt vaak vlees, gevogelte en vis gebruikt.

Vorbereiding:

- Buiten eten en het eten zelf klaar maken is een hele belevenis. Barbecue is in. We zorgen naast het benodigd materiaal in de rand ook voor een amusementsprogramma en genodigden om er een gezellig feest van te maken.

Aan de slag:

- Kinder-barbecues zijn eenvoudig te maken van grote (terracotta) bloempotten. Die zetten we op enkele bakstenen als verhoog. Onderin de bloempotten leggen we een stuk (niet geplastificeerd) kippengaas. Daar bovenop leggen we de kooltjes. De bloempot dekken we af met kippengaas waarvan we de randen naar beneden plooiën.
- We verdelen de groep kinderen in bijvoorbeeld drie groepjes. Elke groep neemt een ander recept voor zijn rekening. De opdracht wordt door elk groepje uitgevoerd waarbij ze de interne taken afwisselen. Het klaarzetten van alle benodigdheden dient natuurlijk ook vooraf geregeld te worden. We laten in de mate van het mogelijke de kinderen meehelpen.
- (Na een bepaalde tijd kan elk groepje eventueel doorschuiven naar een ander recept).
- We zorgen ervoor dat elk kind een kopie heeft van de recepten.

Nabespreking:

- Na het feest houden we een nabespreking. We zorgen ervoor dat iedereen aan het gesprek deelneemt.
- Laat de leerlingen vertellen wat ze ervaren hebben, hoe het samenwerken verlopen is, wat ze eerst niet wisten en nu wel, hoe ze zich erbij gevoeld hebben.
 - Hoe heb je de barbecue gemaakt?
 - Wat moet je doen om vlees te bakken op een barbecue?
 - Op welke manier heb je nauwkeurig, veilig en hygiënisch gewerkt?
 - Hoe is de maaltijd verlopen?