

1, 2, 3

TEC time



Hoe maak je een (zomerse) lekkernij?

Je kunt deze activiteit verwerken in een thema als :

- Zomer
- Gezondheid
- Fruit
- Smaken
- ...

Hoofddoel van deze les:

-Je weet dat het fruit bij warmte vlug uitdroogt, verwelkt ...

Volgende doelen kunnen ook in aanmerking komen :

- Je weet hoeveel en welke fruitsoorten je nodig hebt voor een lekkernij.
- Je sluit niemand uit.

Achtergrondinformatie :

Een **lekkernij** is voedsel dat "lekker" wordt gevonden, dus als aangenaam van smaak wordt beschouwd. Een andere, chiquere benaming voor lekkernij is *delicatesse*. Lekkernijen worden vaak buiten de maaltijden om gegeten. Lekkernijen zijn onder te verdelen in zoete lekkernijen, zoals snoep, suikerspin, bonbon, alle soorten zoete koek en hartige en zoute lekkernijen, zoals chips, zoute koekjes, kaviaar, krab, kreeft, truffel.

Sommige delicatessen staan er paradoxaal om bekend dat ze bij veel mensen niet geliefd zijn. Een delicatessa is immers een lekkernij. Vaak hebben dergelijke etenswaren een element dat op zich zelf als onsmakelijk wordt beschouwd: schimmelkaas, oester (wordt levend opgegeten en ziet er zeer onsmakelijk uit), het zwarte duizendjarig ei (ongebruikelijke kleur en geur), zoute haring (rauwe vis), Doerian of "stinkvrucht" (ruikt naar rotte eieren, maar een lekkernij in Zuidoost Azië).

Het eten van bepaalde soorten voedsel is vaak cultuur gebonden: voedsel dat in de ene cultuur als delicatessa wordt beschouwd wordt in en andere cultuur verafschuwd (zoute haring, schimmelkaas, kaviaar, hond, civetkat). Sommige soorten lekkernijen heeft men lekker leren vinden. Bijvoorbeeld de smaak van koffie is voor sommige mensen niet aangenaam.

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 lekkernij 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 Afrikaanse lekkernij.
- 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.
- Wat gebeurt er met fruit als het warm is?
- Wat en hoeveel heb je nodig voor onze Afrikaanse lekkernij?
- Hoe hebben jullie samen gewerkt?