

1, 2, 3

TEC time



Hoe ga je te werk voor wortelpuree?

Je kunt deze activiteit verwerken in een thema als:

- Voeding
- Gezondheid
- Kokkerellen
- Feest
- ...

Hoofddoel van deze les:

Kunnen verdelen, samenvoegen, snijden, kneden, schillen, roeren, schudden, ... en afwerken.

Volgende doelen kunnen ook in aanmerking komen :

Zich bereid tonen nauwkeurig, veilig en hygiënisch te werken.

Niemand uitsluiten.

Achtergrondinformatie

De **wortel** is van dezelfde soort als de peen. De wilde peen kruist zeer gemakkelijk met de eetbare wortel, waardoor er zo nu en dan een witte wortel tussen de gekweekte wortelen kan voorkomen. Andere gekende familieleden zijn dolle kervel, dille, pastinaak en berenklauw. Wortels zijn rijk aan bètacaroteen, dat in het lichaam wordt omgezet in vitamine A.

Aan het zaad, dat eigenlijk een vrucht is, zitten kleine haakjes. Bij de wilde peen blijft het zaad aan de vacht van dieren kleven en kan zo over grote afstanden verspreid worden. De wortel is een heel dankbare groente om in de tuin of in bakken op het balkon te verbouwen. De wortel kan al in januari gezaaid worden. Al snel kan men er elke dag een paar uittrekken om rauw op te eten. En hoe meer men het veldje uitdunt, hoe beter de anderen zullen groeien. Aantasting door wortelvlieg, meeldauw en aaltjes zijn de grootste plagen.

De huidige oranje wortel is het resultaat van kruisingen, waarschijnlijk werden de eerste oranje wortels geteeld in Vlaanderen in de 15e eeuw of vroege 16e eeuw. De oranje wortel werd pas in de 17e eeuw verspreid over de rest van Europa.

Puree is een gerecht dat bestaat uit gestampte of geperste groenten of vruchten. Er zijn meerdere soorten puree, zoals: aardappelpuree, tomatenpuree, ansjovispuree ... Puree van vruchten wordt meestal compote of moes genoemd (bijv. appelmoes), afhankelijk of het grof of fijn is. Omdat bij puree meestal niet meer kan worden herkend hoe de oorspronkelijke vorm van de groente eruit heeft gezien, wordt het woord ook gebruikt in overdrachtelijke zin: hij zit in de puree, hij heeft zijn auto in de puree (*of* prak) gereden.



Vorbereiding:

Zoek aanknopingspunten met het thema.

Laat de leerlingen over eigen ervaringen vertellen.

Indien vooraf zelf wortelen werden gezaaid, is het uiteraard nu het moment om te oogsten.

Kondig aan dat jullie samen wortelpuree gaan maken. Het benodigde materiaal verzamelen behoort tot de taak van de leerlingen, uiteraard onder het alziend (?) oog van de leerkracht.

Aan de slag:

Verdeel de leerlingen in kleinere groepen. Zorg ervoor dat ieder groepslid een specifieke taak krijgt.

Laat elke groep de opdracht zoals beschreven op de leerlingenfiche, uitvoeren.

De rol van de leerkracht is die van coach. Probleempjes lossen de leerlingen zelf op, de leerkracht beperkt zich tot het zgn. doorvragen zodat de beslissing steeds bij de leerlingen ligt. Als doorvragen geen oplossing brengt, kunnen een drietal mogelijkheden worden gesuggereerd. Slechts in uiterste nood biedt de leerkracht zelf een oplossing aan.

Deze activiteit kan ook worden gebruikt in combinatie met andere activiteiten, een doorschuifstelsel ...

We zorgen ervoor dat elke leerling op het einde van de activiteit beschikt over het recept.

Het 'product' wordt door de leerlingen geëvalueerd met zoveel mogelijk zintuigen ...

Bij deze activiteit behoort het opruimen eveneens tot de opdracht van de leerlingen.

Nabespreking:

- Na het uitvoeren van de opdracht houden we een nabespreking. We zorgen ervoor dat de antwoorden van de verschillende groepjes met elkaar worden vergeleken en geëvalueerd.
- 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.
- Vraag de leerlingen hoe ze te werk zijn gegaan. Leg de klemtoon op nauwkeurig, veilig en hygiënisch.
- Bespreek ook of iedereen ten volle mee mocht helpen zodat niemand werd uitgesloten.
- Vraag de leerlingen welke handelingen ze allemaal hebben moeten uitvoeren: verdelen, samenvoegen, snijden, kneden, schillen, roeren ... en afwerken.