

Hoe ga je te werk voor een geklutst ei?

Je kunt deze activiteit verwerken in een thema als:

- Landbouw
- Voeding
- Dieren
- Eieren
- ...
-

Hoofddoel van deze les:

Zich bereid tonen nauwkeurig, veilig en hygiënisch te werken.

Volgende doelen kunnen ook in aanmerking komen :

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

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

Achtergrondinformatie:

Bakken is een kooktechniek waarbij men de voeding in een pan of koekenpan laat garen en bruin worden. Om aanbranden te voorkomen wordt in de pan boter, olie of ander vet gedaan. Bij teflon hoeft geen vet toegevoegd. Het bakken kan plaatsvinden al of niet met gesloten deksel. Men kan verschillende producten bakken: vlees, wild, kip, kalkoen, vis, aardappelproducten, groenten, pannenkoeken, ei, omelet. Met bakken wordt ook bedoeld het in de oven bereiden van brood, gebak, zoals cake, koekjes ...

Een **ei** is een voedingsmiddel dat vanouds veel door mensen wordt gegeten. Vogels waarvan de eieren gegeten worden, zijn voornamelijk de kip, maar ook gans, eend (vooral gebruikt bij de productie van beschuit) en kwartel (vanwege het kleine formaat dienen deze gevlekte eitjes vooral als versiering of als afrodisiacum). Een kippenei is ca 2 à 3 weken houdbaar.

In Nederland werden in 2002 gemiddeld 184 eieren per persoon gegeten. De meeste eieren worden thuis gegeten, maar er worden ook veel eieren verwerkt in koek, gebak, pasta en beschuiten. Eidooiers zijn een emulgator en vormen met wat olie en azijn een emulsie: mayonaise. Sommige mensen verkiezen het ei van een kip die wat meer leefruimte heeft dan in een legbatterij.

Vorbereiding:

Zoek aanknopingspunten met het thema waarin deze activiteit een zinvolle plaats krijgt.

Laat de leerlingen over eigen ervaringen in verband met het onderwerp van de activiteit vertellen.

Vertel de leerlingen dat ze vandaag een geklutst ei of omelet gaan maken.

Aan de slag:

Verdeel de leerlingen in groepjes van twee.

Laat hen de opdrachten op de fiche uitvoeren.

Het is de bedoeling dat de leerlingen zo zelfstandig mogelijk de opdrachten uitvoeren. De leerkracht heeft de rol van coach: hij zal geen antwoorden geven maar in eerste instantie doorvragen, vervolgens - indien nodig - een beperkt aantal mogelijkheden aanbieden en pas op het allerlaatste een oplossing suggereren.

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

We zorgen ervoor dat elke leerling op het einde van de opdracht beschikt over de toelichting en een 'geklutst ei'.

Nabespreking:

Na de uitvoering van de opdracht houden we een nabespreking.

We zorgen ervoor dat de antwoorden van de leerlingen met mekaar worden vergeleken en geëvalueerd.

De link met de vooropgestelde doelen kan eveneens voor een zinvolle nabespreking zorgen. Dat kan aan de hand van volgende opdrachten/vragen.

- Hoe zijn jullie te werk gegaan om nauwkeurig, veilig en hygiënisch te werken?
- Vertel wat je allemaal hebt moeten doen om een geklutst ei te bakken!
- Op welke wijze hebben jullie een grondstof verwerkt tot een product?