

Welke kruiden komen uit 'de Oost'?

1 TOT 2 UUR

GROEP 78

In de tijd van Piet Hein en de VOC kwamen er veel kruiden en specerijen vanuit de Oost naar Nederland. Ook nu nog gebruiken wij deze kruiden volop in ons eten. Je leert de geur en smaak van verschillende kruiden. Ook kun je zoeken naar recepten waar kruidnagel in zit of je maakt een Indonesisch gerecht.



TREFWOORDEN

kruiden, VOC, specerijen, kruidnagel

INTELLIGENTIEGEBIEDEN

- Interpersoonlijk
- Naturalistisch
- Verbaal linguïstisch
- Visueel ruimtelijk

VAKKEN

- Nederlands
- Wereldoriëntatie - Geschiedenis

DENKVAARDIGHEDEN

- Analytisch
- Logisch
- Onderzoeksvaardigheden
- Praktisch

LEERDOELEN

WAT DE LEERLING LEERT

- Je weet welke kruiden en specerijen uit de Oost komen.
- Je weet in welke gerechten kruidnagel zit.
- Je weet hoe je Indonesische recepten kunt opzoeken en bereiden.

HOE DE LEERLING LEERT

- **Ik leer met mijn gevoel:** Ik kan samenwerken.
- **Ik hoe ik leer:** ik kan complexe problemen oplossen.
- **Ik leer met mijn hoofd:** ik kan informatie zoeken, beoordelen en ordenen.

INLEIDING

Wat ga je maken?

Je ontwerpt een geur- of smaaktest en voert deze uit met 5 personen.

Je maakt een menukaart of een klein receptenboekje of een video van een aflevering van een kookprogramma of je schrijft een lied naar aanleiding van je smaaktest.

Optie: je maakt een van de recepten.

Wat heb ik nodig?

- 5 verschillende kruiden of specerijen
- potjes of bakjes
- blinddoek
- Kookboek of toegang tot bijvoorbeeld Smulweb
- eventueel knutselmateriaal of een camera
- voor je gerecht: ingrediënten, pan en kookspullen, kookplaat

Benodigde tijd

1 tot 2 uur

Wat ga je leren?

Je weet welke kruiden en specerijen uit de Oost komen.

Je weet in welke gerechten kruidnagel zit.

Hoe ga je leren?

Ik leer met mijn gevoel: Ik kan samenwerken.

Ik hoe ik leer: ik kan complexe problemen oplossen.

Ik leer met mijn hoofd: ik kan informatie zoeken, beoordelen en ordenen.

Aan welke eisen moet het eindproduct voldoen?

- De smaak- of geurproef: Er zijn 5 kruiden gekozen die duidelijk te onderscheiden zijn.
- Diagram bij de proef: de informatie in het diagram is duidelijk en precies weergegeven
- De menukaart (of receptenboekje, kookstudio-opname of lied) zijn origineel gemaakt en het thema (kruiden uit de Oost) is herkenbaar.
- Het gerecht: het gerecht is uit de Indonesische keuken en is smaakvol bereid en opgediend.

WERKWIJZE

Oriënteer kies en plan: Lees de opdracht goed door. Weet je wat je moet doen?

Zoek informatie en bestudeer: Voordat je aan de opdracht begint, bekijk je eerst aan welke eisen de opdrachten moeten voldoen.

Bedenk en maak: Ga aan de slag met de opdrachten.

Test en verbeter: Ben je klaar met de opdracht? Kijk terug of je opdrachten aan alle eisen voldoen. Voldoen de opdrachten nog niet aan alle eisen, verbeter dit dan.

Presenteer: Presenteer de menukaart en de uitkomsten van het onderzoek

Evalueer: Vul de evaluatie op Acadin in.

OPDRACHT

Opdracht 1: Wat weet jij al over kruiden en specerijen?

Peper en nootmuskaat waren kostbare kruiden die in de tijd van de VOC naar ons land werden verscheept. Noem nog een paar andere goederen die in die tijd uit Oost-Azië werden ingevoerd. Maak een lijst van 10 kruiden. Onderzoek waar de kruiden vandaan komen en welk deel van het kruid gebruikt wordt.

Gebruik hiervoor bijvoorbeeld: VOC kenniscentrum en Specerij - Wikikids

Opdracht 2: Organiseer een geur- of smaaktest uit met 5 verschillende kruiden of specerijen.

Als je droge (poeder)kruiden kiest kun je een geurtest uitvoeren. Kies je voor verse (blad)kruiden, doe dan de smaaktest.

Maak een proefopstelling waarbij de kruiden niet herkenbaar zijn. Blinddoek de proefpersonen als je de kruiden door het uiterlijk of de kleur kunt herkennen. Werk met minimaal 5 proefpersonen.

Schrijf de resultaten op in een tabel. Maak daarna per kruid een cirkeldiagram waarin je laat zien hoeveel kinderen het goed en niet goed geraden hebben. Welk kruid was het makkelijkst te raden? Welk kruid was het moeilijkst te raden? Gebruik het werkblad 'Cirkeldiagram'.

Opdracht 3: Zoek 3 recepten met als ingrediënt kruidnagel.

De gerechten moeten uit de Indische keuken zijn. Zoek bijvoorbeeld een kookwebsite (zoals Smulweb) of gebruik een kookboek (bibliotheek). Kies 1 voorgerecht, 1 hoofdgerecht en 1 toetje uit.

Opdracht 4: Maak een menukaart bij je drie recepten.

Alternatieve opdrachten: Maak een klein receptenboekje of een video van een aflevering van een kookprogramma of schrijf een lied naar aanleiding van je smaaktest.

EXTRA Opdracht 5: Overleg met je leerkracht of je een Indonesisch gerecht kunt maken op school. Kies een recept en maak een boodschappenlijstje. Bespreek je keuze met de leerkracht.

Doe zelf de boodschappen. Maak je gerecht in een groepje. Jij bent de chef!

Tip: Het makkelijkste is om een soep of een toetje te maken.

Idee: maak met de hele klas een rijsttafel met allemaal verschillende hapjes. Zorg samen voor een receptenboekje zodat iedereen later ook thuis de gerechten kan maken.

INFORMATIE VOOR DE BEGELEIDER

INSTRUCTIE

Deze leeractiviteit sluit aan op de leeractiviteit "Ken jij de daden van Piet Hein?"

Opdracht 1: Peper en nootmuskaat waren kostbare kruiden die in de tijd van de VOC naar ons land werden verscheept. Noem nog een paar andere goederen die in die tijd uit Oost-Azië werden ingevoerd. Zie bijvoorbeeld: VOC kenniscentrum

Antwoorden: Zilver, goud, koper, tin, zijde, koffie, thee, kruidnagel, foelie, rijst, suiker, porcelein.

De leerlingen maken een lijst van 10 kruiden of specerijen en onderzoeken waar de kruiden vandaan komen en welk deel van het kruid gebruikt wordt. Bijvoorbeeld:

Kruiden	Land van herkomst	Gebruikt deel
Basilicum	Zuid-Azie	blad
Bieslook	China, Europa, Noord-Azië	Blad/stengel
Gember	China, India	wortelstok
Anijs	Middellands zeegebied, Azië	zaadjes
Peterselie	Middellands zeegebied	blad
Kaneel	Sri Lanka, Java, Brazilië, Egypte	Binnenbast boomscheuten
Nootmuskaat	Indonesië	pit
Vanille	Mexico, Madagaskar	Vrucht (stokje)
Salie	Middellands zeegebied	Blad
Rozemarijn	Zuid-Europa, Klein-Azië	Blad

Opdracht 2: De leerlingen voeren een geur- of smaaktest uit met 5 verschillende kruiden of specerijen. Bij droge (poeder)kruiden kiezen ze voor een geurtest. Bij verse (blad)kruiden doen ze een smaaktest.

Leerlingen maken een proefopstelling waarbij de kruiden niet herkenbaar zijn, maken hierbij gebruik van een blinddoek. Ze doen de test met minimaal 5 personen. Bespreek het diagram met de kinderen.

Opdracht 3: De leerlingen zoeken 3 recepten (voor-, hoofd- nagerecht) op met als ingrediënt kruidnagel. De gerechten moeten uit de Indische keuken zijn..

Opdracht 4: De leerlingen maken een menukaart of een receptenboekje.

Opdracht 5: Overleg met de leerlingen of het mogelijk is op school gerechten te maken. Bespreek wanneer ze de boodschappen kunnen doen, Geef bij het koken de veiligheid aan. Let op spatten van olie.

PRESENTATIE AAN DE GROEP

De leerlingen kunnen de uitkomsten van hun opdrachten verwoorden en presenteren hun menukaart of receptenboekje aan de groep en de leerkracht.

Laten proeven van het gemaakte gerecht.