

Ik ben bewust bezig

## Docenteninstructie Activiteit: Eieren en eiergerechten

Thema: Ik ben bewust bezig

### Toelichting en aandachtspunten

<b>Aantal uren</b>	4
<b>Uitvoering</b>	Individueel en in tweetallen
<b>Werkkaarten</b>	Een planning maken
<b>Schema's</b>	Schema Recept omrekenen Schema Planning koken
<b>Past bij profiel</b>	ZW HBR

### Relatie met kerndoelen vmbo onderbouw

<b>Nederlands (1-10)</b>	1, 2, 5, 6
<b>Engels (11-18)</b>	
<b>Wiskunde (19-27)</b>	20, 23, 24
<b>Mens en Natuur (28-35)</b>	30, 35
<b>Mens en Maatschappij (36-47)</b>	
<b>Kunst en Cultuur (48-52)</b>	
<b>Bewegen en Sport (53-58)</b>	

### Relatie met Referentiekaders Taal en Rekenen

<b>Nederlands</b>	<b>1F</b>	<b>2F</b>
Gesprekken	1.1 – 1.2	2.1 – 2.2
Luisteren	1.21 – 1.22 – 1.29	2.27 – 2.28
Spreken		
Lezen zakelijk	1.53 – 1.54	2.56 – 2.57 – 2.62
Lezen fictie		
Schrijven	1.78 – 1.79 – 1.85 – 1.92	2.94 – 2.95 – 2.111 – 2.112
<b>Wiskunde</b>	<b>1F</b>	<b>2F</b>
Getallen	1.9 – 1.12 – 1.13 – 1.20 – 1.23 – 1.31 – 1.33	
Verhoudingen		
Meten en meetkunde		
Verbanden		





## Ik ben bewust bezig

Voor deze activiteit kunnen de leerlingen de volgende website gebruiken:

[www.Twentelandeieren.nl](http://www.Twentelandeieren.nl)

In deze activiteit wordt verwezen naar de video's:

- Ei pocheren;
- Omelet bakken;
- Het bakken van een roerei.

Ga naar [www.vakcollegegroep.nl/ikbenbewustbezig](http://www.vakcollegegroep.nl/ikbenbewustbezig) en zoek de video's.



## Ik ben bewust bezig

Activiteit	Eieren en eiergerechten
Stap 1: Oriënteren	Verzamel informatie over eieren en eiergerechten.
Stap 2: Voorbereiden	Maak je planning. Reken de recepten om naar 2 personen.
Stap 3: Uitvoeren	Bereid de eiergerechten.
Stap 4: Reflecteren	Vergelijk de eiergerechten.

De leerlingen voeren de stappen individueel en in tweetallen uit

### Stap 1: Oriënteren

*Bij b.*

De leerlingen bekijken de website van Twenteland eieren.

*Bij c.*

Het zou fijn zijn wanneer de leerlingen over een standaard kookboek kunnen beschikken.

### Stap 2: Voorbereiden

*Bij recepten zoeken.*

De leerlingen schrijven zelf het recept met behulp van het **Schema Recept omrekenen** van een 6 minuten gekookt ei en van een gepocheerd ei. Geef voordat ze gaan zoeken en schrijven aan welke en hoeveel andere ingrediënten ze mogen gebruiken.

### Stap 3: Uitvoeren

*Bij het bereiden van de eiergerechten.*

De leerlingen bereiden in tweetallen de 3 recepten. Laat ze de taken goed verdelen. U kunt eventueel extra het **Schema Planning koken** laten invullen.

*Criteria waarop beoordeeld wordt*

Deze beoordelingscriteria kunt u gebruiken voor het beoordelen van de leerlingen en desgewenst aanvullen. Daarnaast kunt u met behulp van deze criteria de leerlingen zichzelf of elkaar laten beoordelen.

De eisen aan de 3 eiergerechten zijn:
Bij het gekookte ei is de dooier nog zacht.
Het gepocheerde ei is één geheel.
De omelet is mooi goudbruin en smakelijk.
In de keuken is hygiënisch gewerkt.



## Ik ben bewust bezig

### **Stap 4: Reflecteren**

*Bij eiergerechten vergelijken.*

De leerlingen vergelijken met een ander tweetal de bereide gerechten.

Laat ze kritisch elkaars gerechten bekijken en proeven. Wijs de leerlingen er op dat ze noteren wat ze zien en wat ze proeven.

Tot slot reflecteren ze op het bereidingsproces.