

Lesbrief: Reis rond de wereld

Thema: Hoe kom ik daar?





Reis rond de wereld

Inleiding

In Nederland leven veel culturen naast elkaar. Op school, in je straat of op je werk kom je vast en zeker mensen tegen uit een andere cultuur. Je verdiepen in andere gewoontes zorgt voor begrip en goede samenwerking. Een onderdeel van het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie is de keuken. Zou het werken in de keuken bij je passen? Je moet goed kunnen samenwerken en je aan afspraken houden. Hygiënisch werk vind je belangrijk.

In deze lesbrief ga je je verdiepen in de culinaire schatten van onze multiculturele samenleving. In tweetallen kook je een gerecht en met de hele klas maken jullie hier een feestelijk buffet van.



Waar moet de opdracht aan voldoen?

De bereiding van de gerechten voor het buffet moet aan de volgende eisen voldoen:

- Het gerecht waar jij voor verantwoordelijk bent staat op de afgesproken tijd op het buffet.
- Het gerecht wordt keurig gepresenteerd.
- Het gerecht komt van oorsprong uit een ander land.
- Tijdens de bereiding en het serveren wordt er hygiënisch gewerkt.
- Tijdens de bereiding wordt er goed samengewerkt.

Wat kun je en wat weet je na deze lesbrief?

- Je weet meer over het ontstaan van onze multiculturele samenleving.
- Je weet enkele verschillen tussen culturen te noemen.
- Je kunt recepturen kiezen.
- Je kunt recepturen omrekenen.
- Je kunt een gerecht uit een andere cultuur bereiden.
- Je kunt een buffet opbouwen.



Reis rond de wereld

- Je kunt aangeven of het werken in de keuken iets voor jou is.

Uit welke stappen bestaat de lesbrief?

Stap	Reis rond de wereld
1. Oriënteren	Verzamel informatie over het ontstaan van onze multiculturele samenleving.
2. Voorbereiden	Maak je planning. Kies de gerechten uit die jullie gaan maken. Zoek je recept uit en herschrijf dit. Maak je werkplanning voor het koken en serveren. Maak een boodschappenlijst.
3. Uitvoeren	Kook de gerechten. Richt het buffet in.
4. Afronden en terugkijken	Proef het eindresultaat.



Stap 1: Oriënteren



Moeilijke woorden

Wat betekenen deze woorden? Zoek de betekenis op.

Moeilijk woord	Wat betekent dit woord?
multicultureel	
migratie	
culinair	
allochtoon	
autochtoon	
integreren	



Informatie verzamelen

Je gaat informatie verzamelen over de multiculturele samenleving.

- Bekijk de video Nederland migratieland- Nieuwkomers naast Autochtonen. Maak aantekeningen terwijl je naar het programma kijkt.

uitzendinggemist.net/aflevering/18106/Nederland_Migratieland.html

- Wat heeft Melissa meegekregen van de Turkse cultuur?



Reis rond de wereld

- Welke talen spreekt Melissa van thuis uit?

- Wat verstaan we onder westerse culturen?

- Woont Melissa in een achterstandsbuurt? Waarom denk jij van wel, of van niet?

a. In de jaren '60 kwamen er gastarbeiders naar Nederland. Teken een tijdbalk. Van de gouden eeuw tot nu. Zet 1960 in de tijdbalk.

- Uit welke landen kwamen de eerste gastarbeiders?

- Met welke gerechten kwam de Nederlandse bevolking in aanraking?

- Dit was niet voor de eerste keer dat de Nederlanders met andere voedingsmiddelen in aanraking kwamen. In welke periodes kwamen de Nederlanders nog meer in aanraking met buitenlandse invloeden?



Reis rond de wereld

-
- Zet deze periodes in de tijdbalk.
 - Zet jouw geboortjaar in de tijdbalk.

b. In Nederland zijn 3 miljoen allochtonen. 55% van hen zijn niet-Westerse allochtonen. Noem 5 landen waar niet-Westerse allochtonen vandaan komen.

-
-
-
- Wat kunnen autochtonen doen om beter om te gaan met andere culturen?

-
-
-
- Wat kunnen allochtonen doen om te integreren?

c. In Nederland is tussen de tien en twintig procent van de bevolking een 'niet-westerse allochtoon'. In totaal wonen er ongeveer zestien miljoen mensen in Nederland.

- Schrijf 'zestien miljoen' in cijfers.
-



Reis rond de wereld

- Hoeveel is '10 tot 20%' van 16 miljoen? Hoe reken je dat uit?

Uitrekenen van procenten

Het totaal van iets noemen we altijd 100%.

De helft van iets noemen we 50%.

Stel dat er in totaal 300 kinderen op school zitten. Dit is dan 100%.

50% van de kinderen is ziek. Hoeveel kinderen zijn er dan nog op school? Dit is de helft.

100% = 300 kinderen

50% = 150 kinderen

Maar nu iets lastiger. Vandaag is 20% van de kinderen ziek. Hoeveel kinderen zijn dat? Dit reken je als volgt uit.

100% = 300 kinderen

Je gaat nu eerst omrekenen naar 1%. Dit doe je door te delen door 100.

$300 : 100 = 3$

1% = 3 kinderen

Je wilt weten hoeveel 20% is. Je gaat dan vermenigvuldigen met 20.

$3 \times 20 = 60$

20% = 60 kinderen

Als je dit moeilijk vindt, kun je een verhoudingstabel maken. Dat rekt gemakkelijk en je ziet meteen het antwoord:

	1%	2%	10%	20%	40%	60%	80%	100%
Kinderen	3	6	30	300

- Reken nu uit hoeveel 10 tot 20% van 16 miljoen is.

100% = _____ mensen

1% = _____ mensen

10% = _____ mensen

20% = _____ mensen

In Nederland zijn dus ongeveer _____ allochtonen.



Reis rond de wereld

d. Hoe zit dat met jouw woonplaats en op jouw school?

- Stel dat ook 10 tot 20% van de bevolking in jouw woonplaats of op jouw school allochtoon is. Hoeveel mensen zijn dat dan?

	totaal aantal inwoners	1%	10%	20%
woonplaats				
school				

- Klopt dat aantal? Of zijn er in jouw woonplaats / op jouw school meer of minder allochtonen? Hoeveel procent leerlingen met een niet-westerse cultuur schat je?

- Hoeveel van jouw klasgenoten zijn niet in de regio geboren waar ze nu wonen?

e. Samen koken en samen eten vinden mensen een goede manier om te integreren. Waarom is dat? Bedenk minstens 3 redenen.

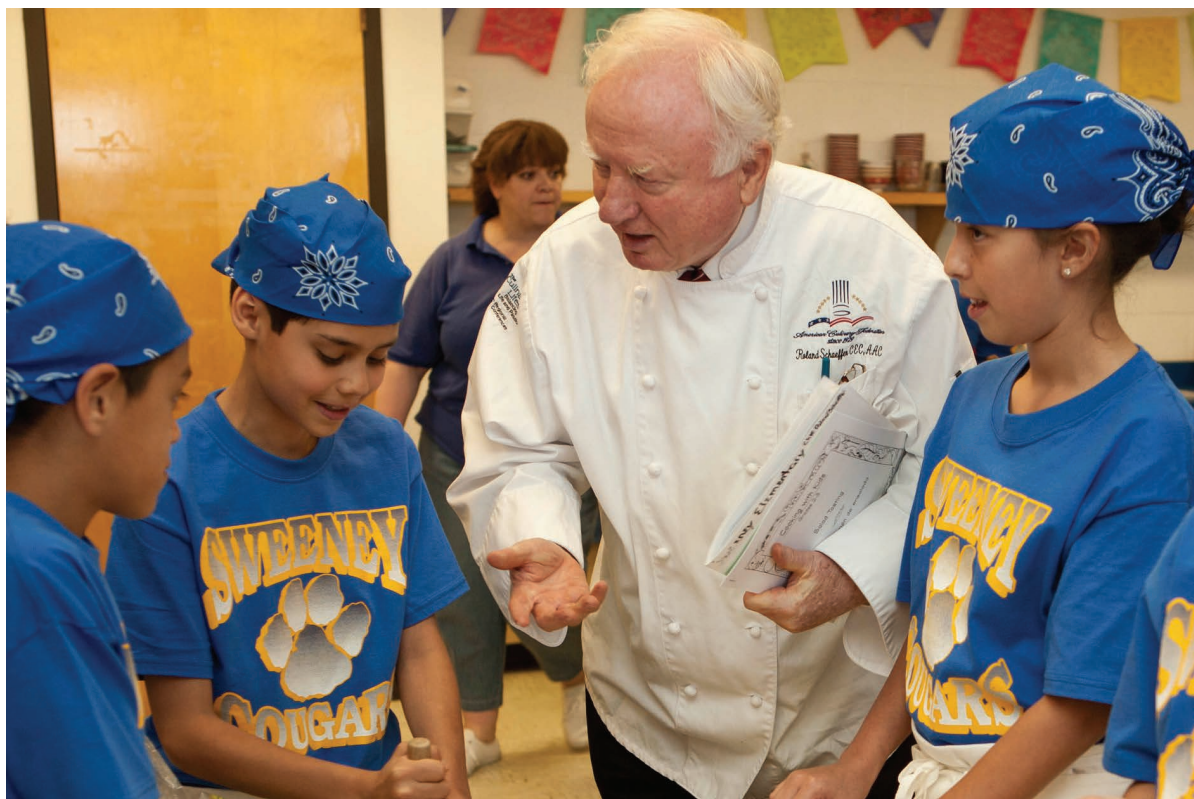
f. Zoek 2 afbeeldingen van buffetten die jij mooi vindt ingericht. Sla deze op in een mapje op de computer, geef de map de naam van deze lesbrief.

Brainstormen

Je hoeft voor deze opdracht niet te brainstormen.



Stap 2: Voorbereiden



De planning

Met onderstaande stappen maak je een eenvoudige planning. Werk je aan een grote opdracht of werk je met meerdere personen, maak dan een uitgebreide planning. Zie werkkaarten.nl/wk/planningmaken.



Stap 2: Voorbereiden

Wat ga je doen?

Hoeveel tijd heb je nodig?



Stap 3: Uitvoeren

Wat ga je doen?

Hoeveel tijd heb je nodig?



Stap 4: Afronden

Wat ga je doen?

Hoeveel tijd heb je nodig?





Reis rond de wereld

Gerechten kiezen

In de vorige stap heb zijn er al gerechten uit andere landen besproken. In tweetallen ga je gerechten bedenken die jullie zouden willen bereiden voor het buffet.

- a. Zet alle gerechten met de daarbij behorende landen in onderstaande tabel.
Geef ook aan of het gerecht een voor-, hoofd-, of nagerecht is.

Gerecht	Land	Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht

- b. Als klas bepalen jullie welke gerechten jullie uiteindelijk gaan koken.

- De gerechten worden in buffetvorm geserveerd in de volgorde: voor-, hoofd-, en nagerechten. Noteer in onderstaande tabel alle gerechten met het land van oorsprong die op het buffet komen. Noteer ook welk tweetal welk gerecht maakt.

Voorgerechten	Komt oorspronkelijk uit	Wordt gemaakt door
Hoofdgerechten		Wordt gemaakt door
Nagerechten		Wordt gemaakt door

- c. Hoe gaan jullie die gerechten straks presenteren? Overleg met het groepje dat verantwoordelijk is voor de voorgerechten of de hoofdgerechten of de nagerechten.





Reis rond de wereld

- Teken de buffetopstelling.
- Noteer welke schalen, bestek en borden nodig zijn voor jullie buffet.

Recept uitzoeken en herschrijven

a. Welk gerecht maken jullie? Vul onderstaande tabel in.

Naam gerecht	Land	Gang in het menu?

b. Zoek het recept op. Dit kan van internet of neem het van huis mee. Geschikte sites zijn: www.24kitchen.nl of ah.nl. Laat je recept goedkeuren door de docent.

c. Maak het recept geschikt voor 2 personen. Gebruik hiervoor onderstaande tabel.

Ingrediënten voor personen	Hoeveelheid 4 personen	Hoeveelheid 2 personen

- d. Lees het recept goed door en herschrijf het recept in jouw woorden. Je krijgt van de docent een document hiervoor.
- e. Hoeveel tijd schatten jullie kwijt te zijn bij het bereiden van het gerecht? Houd hierbij ook rekening met eventueel de tijd die nodig is om een gerecht te laten afkoelen.
- f. Teken hoe jullie het gerecht aan de gasten gaan presenteren.



- g. Maak een kaartje bij het gerecht met hierop de naam van het gerecht en uit welk land het recept komt.

Werkplanning en boodschappenlijst

- a. Maak voor het koken en serveren van het recept een werkplanning. Vul de werkplanning in. Je krijgt de tabel van de docent.
- b. Maak een boodschappenlijst. Verdeel dit in producten van de slager, visboer, poelier, groenteboer (AGF), zuivelhandel en kruidenier (DKW).

Let op: controleer welke ingrediënten er al op school aanwezig zijn.



Slager	Vis	AGF	Poelier
Geschatte kosten	Geschatte kosten	Geschatte kosten	Geschatte kosten
Zuivel	DKW	Op school	
Geschatte kosten	Geschatte kosten	Geschatte kosten	

- c. Maak een gezamenlijke boodschappenlijst voor de hele klas.
- d. Maak met de hele klas afspraken over het inrichten van het buffet. Welke materialen hebben jullie nodig?



VRAAG TOESTEMMING AAN JE DOCENT OM VERDER TE GAAN MET STAP 3.



Stap 3: Uitvoeren



Uitvoeren

Je gaat nu jullie gerecht voor het buffet bereiden. Kijk voordat je begint nog eens goed naar de eisen van de opdracht die aan het begin van de lesbrief staan.

Het gerecht koken

- Controleer of benodigde ingrediënten aanwezig zijn.
- reid het gerecht met behulp van je herschreven recept en je werkplanning.

Het buffet inrichten

- Maak het gerecht serveer klaar. Presenteer het op een mooie schaal. Zorg voor opschepbestek.
- Plaats alle gerechten op het buffet en geef uitleg over jouw gerecht aan de gasten.



Stap 4: Afronden en terugkijken



Het resultaat

Samen genieten jullie van het multiculturele buffet. Misschien heb je wel gasten uitgenodigd!

Het eindresultaat proeven

- a. Hoe smaakt het gerecht dat jezelf gemaakt hebt?

- b. Beoordeel ook de gerechten van je klasgenoten. Geef een cijfer 1 t/m 9. Een 1 als het gerecht totaal niet lekker is en een 9 als het heel smakelijk is. Het zelfde doe je in de laatste kolom voor presentatie

Naam gerecht	Land	Hoe smaakt het?	Presentatie



Reis rond de wereld

- c. Heb je een gerecht gegeten dat je nog niet kende?
Probeer het verschil te omschrijven tussen wat je dagelijks eet en het nieuwe gerecht.

- d. En nu de kosten. Maak een berekening voor jullie gerecht.

- Noteer de ingrediënten in Excel en de kosten daarachter. Laat het programma de kosten optellen. Maak een printafdruk.
- Wat zijn de uiteindelijke kosten van jullie gerecht?

- Wat zijn de totale kosten van het buffet?



Kijk terug op deze lesbrief

- a. Als het goed is, heb je bij de uitvoering gekeken naar de eisen waaraan de opdracht moet voldoen. Wat vind jij, voldoet jouw resultaat van de opdracht aan de eisen? Kruis aan wat jij vindt.

Eis	Voldoet?	Omdat?
Het gerecht waar jij voor verantwoordelijk bent staat op de afgesproken tijd op het buffet.	<input type="checkbox"/> Ja / <input type="checkbox"/> Nee	
Het gerecht wordt keurig gepresenteerd.	<input type="checkbox"/> Ja / <input type="checkbox"/> Nee	
Het gerecht komt van oorsprong uit een ander land.	<input type="checkbox"/> Ja / <input type="checkbox"/> Nee	
Tijdens de bereiding en het serveren wordt er hygiënisch gewerkt.	<input type="checkbox"/> Ja / <input type="checkbox"/> Nee	
Tijdens de bereiding wordt er goed samengewerkt.	<input type="checkbox"/> Ja / <input type="checkbox"/> Nee	

- b. Waar was je goed in bij het bereiden en serveren van het buffet?

- Ik was goed in:

- Dat blijkt uit:

- c. Wat vond je minder goed gaan?

- Waarom vond je dat?

- d. Deze lesbrief ging vooral over het bereiden en presenteren van gerechten. Het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie bevat ook lesstof over gastheerschap, de bakkerij en recreatie. Waar zou je nog meer mee willen oefenen bij een volgende opdracht?



Reis rond de wereld

e. Past het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie bij jou? Leg je antwoord uit.
