|  |  |
| --- | --- |
| **Deelopdracht 4**  **Eetplezier met bier!** | |
| **Opdrachtomschrijving**  **C:\Users\Gebruiker\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\9V15KYFN\MC900287596[1].wmf** | Bier als drank, maar bier in gerechten? Het klinkt misschien een beetje gek, maar je zou ervan versteld staan in hoeveel gerechten bier is verwerkt. Het stoofvlees dat je bij je frieten eet, kan je bijvoorbeeld bereiden met bier. Er zijn nog tal van andere gerechten! Neem de touwtjes in handen en ga op zoek naar een bereiding waarin bier is verwerkt. Deze bereiding zal je de volgende les daadwerkelijk maken.  Bij deze opdracht zal je je blik op bier verruimen. Bier is niet louter een drankje waarnaar je kan grijpen als je er trek in hebt. Bier is een veelzijdig product! |
| **Competenties en competentiedoelen** | Competentie 2:  Binnen een welomschreven opdracht een maaltijd bereiden voor een groep.  Competentiedoelen (Competentie 1):  *Een onderwerp afbakenen:*   * De leerling zoekt informatie uit een aanbod van meerdere bronnen.   *Informatie opzoeken:*   * De leerling houdt een bronvermelding bij. |
| **C:\Users\Gebruiker\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\9V15KYFN\MC900055355[1].wmf**  **Hoe gaan we te werk?** | Voor deze opdrachten krijg je ***75 minuten.***  **Opdracht 1: Bierrecept**   * Ga op zoek naar een gerecht waarin bier wordt verwerkt. Welk soort bier wordt verwerkt, maakt niet uit, let er enkel op dat het biertje in de doorsnee supermarkt te vinden is. Vermeld de bron.   http://www.okeanos.nl/drupal/files/images/news/opgelet.gifOpgelet! Groep 1 gaat op zoek naar een *warm* *voorgerecht*, groep 2 naar een *soep* en groep 3 zoekt een *hoofdgerecht*. Groep 4 gaat aan de slag met het opgegeven *dessert* (zie bijlage 1).   * Werk dit recept uit en maak er een receptenfiche van. Een voorbeeld van een receptenfiche kan je in bijlage (2) terugvinden. * Stel je recept aantrekkelijk voor. Je kan dit doen met fotomateriaal, maar je kan er ook een heus knutselwerk van maken. De bedoeling is dat je recept anderen uitnodigt tot bereiden. Een woordje uitleg kan dus ook van pas komen.   **Opdracht 2: Boodschappenlijst**   * Maak tenslotte een boodschappenlijst op met daarin de benodigdheden voor het bereiden van je gerecht. * Deze boodschappenlijst maak je op voor 10 personen. |
| **Bronnen** | * internet * kookboeken * culinaire tijdschriften * … |
| **Aantal deelnemers per groep**  **http://www.geografica.be/site/sites/default/files/frothy_mug_of_beer_or_soda_cartoon_character_with_welcoming_open_arms.jpghttp://www.geografica.be/site/sites/default/files/frothy_mug_of_beer_or_soda_cartoon_character_with_welcoming_open_arms.jpg** | Splits de groepjes (die werden opgesteld tijdens de intro van de IO) op indien nodig:  **De soep:** 2 leerlingen  **Het voorgerecht:** 2 leerlingen  **Het hoofdgerecht:** 4 leerlingen  **Het dessert en de menukaart:** 2 leerlingen |
| **Materiaal** | * papier * schrijfgerei * computer met internetaansluiting * kookboeken, culinaire tijdschriften * … |
| **C:\Users\Gebruiker\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\NOCQGKAM\MC900071259[1].wmf**  **Resultaat en eindcriteria** | Je recept:   * is opgemaakt voor 10 personen * is realiseerbaar binnen een tijd van twee lesuren * bevat minstens 2 technieken naar keuze   (vb. schillen en stomen)   * bevat bier als ingrediënt (te vinden in de doorsnee supermarkt) * toon je ter controle aan de leerkracht en pas je aan waar nodig * is gedetailleerd uitgeschreven en bevat een duidelijke inhoud * is aantrekkelijk, origineel en creatief * heeft een verzorgde lay-out * bevat geen taalfouten   **De soep**   * hierin worden minstens 2 groenten verwerkt * heeft een maximale kostprijs van 5 euro voor 10 personen   **Het voorgerecht**   * heeft een maximale kostprijs van 15 euro voor 10 personen * is een warme bereiding   **Het hoofdgerecht**   * heeft een maximale kostprijs van 20 euro voor 10 personen   Je boodschappenlijst:   * toon je ter controle aan de leerkracht en pas je aan waar nodig * bevat al de nodige ingrediënten en in de juiste hoeveelheden (10 personen)   **Bier.jpgDe menukaart**   * is aantrekkelijk, origineel en creatief * heeft een verzorgde lay-out * bevat geen taalfouten * benoemt het voorgerecht, de soep en het hoofdgerecht |
| **Evaluatie** | Zie bijlage 5 |

**Rode tiramisu met frambozen**

voor 4 personen

**Benodigdheden**

* 3 dl frambozenbier
* 4 gelatineblaadjes (3 +1)
* 4 eieren
* 175 g suiker
* 250 g mascarpone
* ½ dl frambozencoulis
* 20 boudoirkoekjes
* 200 g frambozen
* 25 g frambozen en munt voor de afwerking

**Werkwijze**

Snijd de frambozen doormidden en bedek er de bodem van het glaasje mee. Laat het frambozenbier voor de helft inkoken. Scheid het eiwit van het eigeel en klop het eiwit met de suiker stijf. Klop het eigeel met de mascarpone, de geweekte gelatineblaadjes (3) en de helft van het ingekookte frambozenbier op. Spatel het opgeklopte eiwit eronder. Breng van het mascarponemengsel een laagje in het glaasje. Dompel in de overige helft van het ingekookte bier de boudoirkoekjes (1 zijde van de koekjes), verklein ze tot korrels en strooi ze over de het mascarponemengsel. Herhaal dit tot het glaasje volledig is gevuld, eindig met een laagje van het mascarponemengsel.

Warm de frambozencoulis op en los er het geweekte blaadje (1) gelatine in. Strijk dit bovenop het glaasje en laat de tiramisu opstijven in de koelkast.

Werk af met enkele verse frambozen en een blaadje munt , serveer er een miniglaasje frambozenbier bij .

**Zandkoekjes**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Materiaal** | **Middelen** | **Methode** |
|  | * afvalbekken * bord | * Richt je werkpost in. |
|  |  | * Neem alle overbodige middelen uit de oven. * Warm de oven voor op 175°C. |
| * 185 g bloem * 40 g poedersuiker * 125 g boter | * vaatdoek * mengkom * bloemzeef * mixer * bakplaat * bakpapier | * Plaats een vochtige vaatdoek onder de mengkom. * Zeef de bloem. * Voeg alle andere ingrediënten toe. * Kneed tot een glad en homogeen brokkeldeeg. * Bekleed de bakplaat met bakpapier. |
| * 25 g bloem | * hartvormig steekvormpje * vork * deegrol | * Strooi de bloem op je werktafel. * Rol hierop het deeg uit. * Steek met het steekvormpje koekjes uit het deeg. * Leg de koekjes opnieuw op de bakplaat. |
|  | * ovenwanten | * Bak de koekjes 20 à 25’ in de voorverwarmde oven. * Laat afkoelen op een taartrooster. * Smakelijk! |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rode tiramisu met frambozen** (voor 4 personen) | | |
| **Materiaal** | **Middelen** | **Methode** |
| * 3 dl frambozenbier | * kookpot * garde | * Breng het frambozenbier in de kookpot. * Laat het bier inkoken. |
| * 4 gelatineblaadjes | * diep bord | * Week de gelatineblaadjes in koud water. |
| * 4 eieren * 175 g suiker * 250 g mascarpone | * tasje * 2 mengkommen * spatel * mixer | * Scheid het eiwit van het eigeel. * Voeg de mascarpone toe aan het eigeel en meng met behulp van de mixer. * Knijp 3 van de 4 geweekte gelatineblaadjes uit en los ze op in het de helft van het net niet kokende bier * Voeg het gelatinemengsel toe aan de mascarpone. * Klop het eiwit lichtjes op en voeg de suiker toe, klop verder op. * Spatel het eiwit voorzichtig onder het mascarponemengsel. |
| * ½ dl frambozencoulis |  | * Warm de frambozencoulis op. * Los er het geweekte gelatineblaadje in op. |
| * 200 g frambozen * 20 boudoirkoekjes | * glaasje * mes * diep bord * vork | * Snijd de frambozen middendoor. * Beleg de bodem van het schaaltje met de frambozen. * Dompel de boudoirkoekjes met de suikerkant in de rest van het ingekookte bier en maak fijn met behulp van een vork. |
|  | * pannenlikker * palet * penseel | * Overgiet de frambozen met een laagje mascarponemengsel. * Strooi hierover het koekjesmengsel. * Herhaal tot het schaaltje gevuld is.   http://www.okeanos.nl/drupal/files/images/news/opgelet.gif  De bovenste laag is het mascarponemengsel.   * Bedek de bovenkant met de frambozencoulis. * Laat opstijven in de koelkast. |
| * 25 g frambozen * 4 blaadjes munt * 5 cl frambozenbier | * lepel * miniglaasje | * Werk af met enkele verse frambozen en een blaadje munt. * Serveer er een miniglaasje frambozenbier bij. * Smakelijk! |

|  |  |
| --- | --- |
| Naam: .............................................................  Klas: ............................................................. | **bier1.jpg**  Groepsleden: ........................................................  Datum:........................................................ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Deelopdracht 4**  **Zelfreflectie** | | | |
|  |  |  |  |
| *heel goed* | *goed* | *minder goed* | *niet goed* |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Evaluatiecriteria |  |  |  |  | Bijsturing |
| Heb ik alle stappen van de opdrachtenbrief gevolgd? |  |  |  |  |  |
| Hoe verliep de samenwerking binnen de groep? |  |  |  |  |  |
| Is je receptenfiche opgemaakt voor 10 personen? |  |  |  |  |  |
| Wordt er bier in je receptje verwerkt? |  |  |  |  |  |
| Is je boodschappenlijst volledig? |  |  |  |  |  |

Noteer wat je van je deze deelopdracht vond.

* Vond je de opdracht interessant? Waarom?
* Wat heb je bijgeleerd?
* Heb je bedenkingen bij deze opdracht? Welke?

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

*Paraaf leerkracht*