

BIO PROEVEN

BIORECEPTIE

1° GRAAD

1 DAG

GIDS VOOR DE LEERKRACHT

BIORECEPTIE

DOELEN

- De leerlingen maken kennis met biologische voeding.
- De leerlingen bereiden samen een receptie voor:
 - De leerlingen stellen een draaiboek samen om de receptie voor te bereiden.
 - De leerlingen stellen een taakverdeling op en voeren die vervolgens uit.
 - De leerlingen maken samen de hapjes en drankjes klaar voor de receptie.
 - De leerlingen zorgen voor een gepaste inkleding van de bioreceptie.
- De leerlingen evalueren de bioreceptie.

AANSLUITING BIJ

ZIE BIJLAGE 3

DE VAKOVERSCHRIJDENDE EINDTERMEN

- Milieueducatie
- Gezondheidseducatie
- Sociale vaardigheden
- Leren leren
- Opvoeden tot burgerzin
- Technisch-technologische vorming
- Muzisch-creatieve vorming

WAT EN HOE?

Samen met een groep leerlingen (klasgroep/vrijwilligers) wordt een bioreceptie georganiseerd. Dit kan bijvoorbeeld ter afronding van een projectweek of ter gelegenheid van een of ander feestelijk moment in de school (na de laatste biotoog). Er wordt bij voorkeur gewerkt met een groep van minstens 10 leerlingen. Een grote en ambitieuze receptie vereist meer voorbereidingstijd en meer bereidwillige handen.

PRAKTISCH

- De receptie wordt op dezelfde dag voorbereid en uitgevoerd.
- Keukenuitrusting en receptieruimte zijn vereist.
- Alle ingrediënten dienen op voorhand aangekocht. Ook het materiaal dat nodig is voor de inkleding van de receptieruimte.
- Recepten (bijlage 2) en evaluatieformulieren dienen op voorhand gekopieerd.
- Comfortabele werkomstandigheden werken motiverend.

VOORAF

30-50 MINUTEN

De leerlingen worden vooraf gebriefd over wat er te gebeuren staat. Ze worden bij voorkeur betrokken bij de voorbereiding van de hele opzet: taakverdeling, inkleding receptieruimte, ontwerp uitnodiging... Het is wenselijk dat het briefingsmoment ten laatste twee weken voor de eigenlijke receptie wordt georganiseerd.

VERLOOP VAN DE DAG

50 MIN

Bio: eten en weten. De leerlingen proeven biowortelen, bioyoghurt, bio-eieren en bioappelsap. Dit zijn enkele belangrijke ingrediënten van de receptie.

30 MIN

Vorbereiding receptie.
De leerlingen worden in werkgroepen van 4 leerlingen gedeeld.
De recepten (zie bijlage) worden kort voorgesteld.

100 MIN

Bereiden van de hapjes en dranken.

50 MIN

Receptie

50 MIN

Nazorg

50 MIN

Evaluatie bioreceptie

1

2

3

BOODSCHAPPENLIJSTE

Voor een bioreceptie heb je natuurlijk bio-ingrediënten nodig. Op www.dichtbijhuis.be vind je verkooppunten van biologische producten in je buurt. Hieronder vind je de ingrediënten voor een receptie van 10 personen. Je kan meer hapjes en drankjes serveren, dan vul je het boodschappenlijstje aan volgens de ingrediëntenlijstjes in de receptenbundel.

Voor 10 personen :

Voor bloemen van winterwortelen:

- 2 extra grote winterwortelen

Voor 20 groentespiesjes:

- seizoensgroenten
(zie de groentekalender)
- 20 spiesjes
- een kool om ze in te prikken

Voor dipsausjes:

(yoghurtmayonaise, fetasaus, kerriemayonaise en cocktailsaus)

- 500 g bioyoghurt
- 1 citroen
- potje mayonaise
- peper en kruidenzout
- kerrie
- (soja)room
- 4 pijpuitjes
- ketchup
- 50 g feta
- verse basilicum

Voor 20 mini-croques:

- 10 boterhammen
- 5 plakken kaas
- boter

Voor 20 toastjes met eiersalade:

- 4 eieren
- 1/2 komkommer
- 2 augurkjes
- 1 el yoghurt
- 1 tot 2 el mayonaise
- 1 el gehakt dillegroen
- 1 el gehakte peterselie
- snuifje dragon
- kiemen voor de afwerking
- 20 minitoastjes

Voor limonade

- 2 l bruiswater
- 4 l vruchtensap
(bv: biologisch appelsap)
of vlierbloesemsiroop
of vlierbessensiroop
of appeldiksap
- ijsblokjes

Voor een fris rood groentedrankje:

- 8 appels
- 400 g rode biet
- 800 g wortels
- ijsblokjes

KEUKENGEREI

Om de hapjes klaar te maken en te serveren heb je keukengerai nodig. Kijk vooraf zeker na of al het materiaal aanwezig is.

Het nodige materiaal voor de hierboven vermelde hapjes:

- dienschotels
- glazen
- servetten
- serveerkannen
- snijmesjes
- snijplankjes
- pan / croquemachine
- sapcentrifuge

TIP Zorg voor materiaal om de zaal te versieren.

DRAAIBOEK BIORECEPTIE

1.VOORAF Briefing leerlingen

Minimum twee weken voor de bioreceptie krijgen de leerlingen een briefing.

- De leerlingen komen te weten hoe ze een receptie moeten organiseren.
 - Wat heb je zoal nodig?
 - Waar houden we de receptie?
 - Wie komt naar de receptie?
 - Wat verwachten wij zelf van de receptie?
 - Enz...
- De leerlingen maken uitnodigingen voor de bioreceptie.

BIO: ETEN EN WETEN De introles voor de 1e graad "Bio: eten en weten" wordt aan de leerlingen gegeven. Zo krijgen ze algemene info over bio vooraleer ze aan de slag gaan voor de receptie. De leerlingen proeven biowortelen, bioyoghurt, bio-eieren en bio-appelsap.

2. DE DAG VAN DE BIORECEPTIE

VOORBEREIDING De leerlingen creëren een ontvangstruimte waar de gasten kunnen genieten van een hapje en een drankje. Alle leerlingen helpen een handje.

- Ze zetten tafels aan de kant.
- Ze zetten glazen klaar.
- Ze zetten stoelen aan de kant.
- Ze overlopen de recepten van de hapjes.
- Ze maken kaartjes met weetjes over de hapjes en drankjes.
- Ze versieren de zaal.

KLAARMAKEN HAPJES EN DRANKEN De leerlingen maken de hapjes en drankjes klaar in de keuken. Terwijl ze dit doen, krijgen de leerlingen productinformatie van de leerkracht. Alle leerlingen helpen mee, de leerlingen worden in groepjes verdeeld.

Hoe zit het met de voedingswaarde?
Hoe smaken biologische kerstomaatjes?
Hoe presenteer je een mooi hapje?

RECEPTIE Nu is het tijd om hun creaties op te dienen. De leerlingen worden in twee groepen verdeeld. Een groep gaat opdienen, de andere groep blijft in de keuken om de laatste hand aan de hapjes te leggen. Tegen het eind van de receptie krijgen alle gasten een evaluatieformulier (en schrijfgierief) en wordt hen gevraagd dit in te vullen.

NAZORG Alle ingevulde evaluatieformulieren worden verzameld. Keuken en receptieruimte worden netjes opgeruimd.

EVALUATIE De leerlingen evalueren de bio-receptie aan de hand van de ingevulde evaluatieformulieren. De antwoorden van de gasten worden geturfd.

- Waren de gasten tevreden over de hapjes en drankjes?
- Waren de gasten tevreden over de bediening?

De leerlingen mogen ook hun mening geven over de receptie.

- Hun globale indruk?
- Hoe tevreden blikken ze terug op de voorbereiding? Wat kon anders of beter?
- Was deze bioreceptie een fijne manier om bio te leren kennen, voor henzelf en voor de gasten?

1

2

3

