

Smaakmissie Zuivel (groep 3-4)

Benodigdheden

- grote vellen papier (1 per duo)
- oude tijdschriften en supermarktkrantjes
- kookboeken
- kleine bekertjes en bordjes (3 bekertjes en 1 bordje per leerling)
- digibord
- benodigdheden voor het koken
 - snijplanken
 - mesjes
 - prikkertjes
 - staafmixer
 - maatbeker
 - glazen
 - rasp
 - zeef
 - eetlepels
 - knoflookpers
 - maatbeker
 - kom
 - smeermesjes
 - appelsnijder of mesje
 - borden

Werkbladen

- werkblad 1 - Huiswerkopdracht (voor iedere leerling één)
- werkblad 2 - Informatie voor de boer/rondleider (één exemplaar)
- werkblad 3 - Alles in de war! (voor 1/3 van de tweetallen)
- vel papier (voor de tweetallen met werkblad 3)
- werkblad 4a - Producten voor de winkel en werkblad 4b - De winkel vullen (voor 1/3 van de tweetallen)
- werkblad 5 - Reclame maken (voor 1/3 van de tweetallen)
- verf of stiften (voor de tweetallen met werkblad 5)
- werkblad 6 - Zuivel eten en drinken (voor de helft van de tweetallen één)
- werkblad 7 - Wie geeft er melk? (voor de andere helft van de tweetallen één)
- werkblad 8 - Koks instructies (één kopie)
- werkblad 9 - Zuivelproeverij (één kopie)

Boodschappen

- enkele soorten melkproducten en plantaardige alternatieven: halfvolle of magere melk, halfvolle of magere yoghurt, 10+, 20+, of 30+ kaas met niet te veel zout, verse geitenkaas, sojadrink met toegevoegd vitamine B12 en calcium, mozzarella

- ingrediënten voor het koken
 - Prikker (voor 4 prikkers)
 - 4 cherrytomaatjes
 - 4 bolletjes mozzarella
 - 4 blaadjes basilicum
 - olfolie
 - peper
 - zout
 - Meloen op een stokje (voor 4 prikkers)
 - 4 stukjes watermeloen (ander fruit kan ook)
 - een schijfje geitenkaas
 - 4 blaadjes munt
 - eventueel balsamicodressing
 - Shake (voor 4 prikkers)
 - 1 blikje ananasstukjes (220 gram)
 - 1/2 liter magere of halfvolle melk
 - Yoghurtdip (voor ongeveer 8 personen)
 - 1 komkommer
 - 150 gram Biogarde (stand)yoghurt
 - 1 teentje knoflook
 - 2 blaadjes munt
 - 1 theelepel chilipoeder
 - 8 plakjes stokbrood of crackertjes
 - Beschuitje zuivel (4 beschuitjes)
 - 2 appels
 - 4 volkorenbeschuiten
 - 1/2 liter magere yoghurt
 - 2 eetlepels rozijnen
 - 1 theelepel kaneel
 - suiker
 - Stapeltoetje (voor 4 toetjes)
 - 1 snee volkoren krentenbrood
 - 1/2 liter magere yoghurt
 - fruit (dit kan van alles zijn, bijvoorbeeld aardbeien, banaan, peer, framboos, blauwe bes etc. Je kan er voor kiezen om met 1 soort fruit te werken of om verschillende soorten te mengen.)
 - 2 eetlepels chocoladevlokken