

DRAAIBOEK STEAK

(15 MINUTEN)



DOEL

- Leerlingen beseffen dat aantrekkelijk en lekker veggie koken op een aantal vlakken meer aandacht, een aantal principes vraagt
- Leerlingen kennen de principes van STEAK en kunnen die toepassen

BENODIGDHEDEN

- Beamer
- PowerPoint STEAK theorie
- PowerPoint STEAK oefening + bijhorend invulblad leerlingen
- Kaartjes STEAK principes

VERLOOP

Dit educatief materiaal omvat twee onderdelen theorie (uitleg en een oefening) en één onderdeel dat ook bruikbaar is in de praktijklessen. 'STEAK' is een acroniem, waarbij elke letter voor een principe staat dat je helpt om lekker en aantrekkelijk veggie te koken (Smaak, Textuur, Eiwitten, Anders, Kleur). Deze vijf principes komen eigenlijk altijd van pas!

STEAK: theorie

Deze PowerPoint is de theorie achter de principes van STEAK. De uitleg bij dit theorie-gedeelte vind je terug in de notities bij de slides.

STEAK-oefening (met invulblad)

Deze tweede PowerPoint bevat voorbeelden van gerechten waarbij de principes van STEAK niet goed zijn toegepast en voorbeelden van gerechten die waar de principes wel goed zijn toegepast. Het is aan de leerlingen om te beslissen welke principes wel of niet goed zijn toegepast. Bij deze oefening hoort het invulblaadje voor de leerlingen. De oplossingen vind je terug in de notities bij de slides.

Je kan bij deze oefening in plaats van het invulblad ook klassikaal de STEAK-kaartjes gebruiken. Print de kaartjes dubbelzijdig af en deel ze uit aan alle leerlingen. Laat de leerlingen het kaartje met het STEAK-principe dat ze in het gerecht in de PowerPoint herkennen, in de lucht steken. Laat ze uitleggen waarom ze voor dit principe kozen en kijk eens of andere leerlingen nog mogelijke antwoorden hebben.

De STEAK-kaartjes kunnen later in de praktijkles ook dienen als geheugensteuntje voor de leerlingen.



STEAK-oefening in de praktijkles

Gebruik hiervoor de STEAK-kaartjes. Bij het bespreken van de recepten in de praktijkles laat je de leerlingen het kaartje met een van de STEAK-principes die ze in het gerecht herkennen in de lucht steken. Laat ze uitleggen waarom ze voor dit principe kozen.

Dit educatief materiaal is gemaakt door BOS+ en ProVeg, in samenwerking met Horeca Forma.

Het project 'Andermaal' kwam tot stand met de steun van de Belgische Ontwikkelings-samenwerking en het Regionaal Technologisch Centrum Oost-Vlaanderen.



Met de steun van
DE BELGISCHE
ONTWIKKELINGSSAMENWERKING

