DRAAIBOEK
EEN NAAM VOOR JE GERECHT

DOEL

- Leerlingen leren dat je klanten niet alleen verleidt met het culinaire karakter van een gerecht, maar ook met de manier waarop je een gerecht benoemt en op je kaart zet
- Leerlingen krijgen een aantal stelregels om je gerecht een aantrekkelijke naam te geven en passen die regels toe in een aantal korte oefeningen

BENODIGDHEDEN

- Beamer
- PowerPoint ‘Een naam voor je gerecht’
- Invulblad ‘Een naam voor je gerecht’

VERLOOP

Slide 1 - 3

Overloop eerst aan de hand van de PowerPoint de theorie: hoe geef je je gerecht een aantrekkelijke naam die een breed publiek aanspreekt? Waar moet je op letten?

Slide 4 - 7

Daarna kan je klassikaal twee voorbeelden overlopen. Laat de leerlingen kiezen welke naam ze het aantrekkelijkst vinden en vraag hen waarom. De oplossing staat telkens op de volgende slide.

Slide 8

Hierna vullen de leerlingen zelf drie oefeningen in op het invulblad. De woordwolk op de laatste slide biedt hen hierbij inspiratie. Je kan er ook voor kiezen om het invulblad niet te gebruiken en deze oefening klassikaal te doen.

OPLOSSING INVULBLAD

Opgave: De chef in dit restaurant noemt alle gerechten 'veggie' of 'vegan'. Hij wil graag dat zijn gerechten een breder publiek aanspreken en vaker worden gekozen. Geef de volgende gerechten een betere naam.

Opgave 1: 'Veggie wok met tofu'

Ingrediënten: rijst, cashewnoten, tofublokjes, shiitake, wortel, teriyaki-saus, rode paprika, paksoi, verse koriander

Mogelijke oplossingen:

- Wok Teriyaki met cashewnoten, shiitake en gegrilde tofublokjes
- Sticky Teriyaki-reepjes met geroosterde cashewnoten, shiitake en gemengde groenten ( )

→ *Bij de eerste naam hoef je het symbooltje voor veggie niet per sé te vermelden omdat het duidelijk is dat tofu de eiwitbron is in dit gerecht.*

Opgave 2: 'Vegetarische parmentier'

Ingrediënten: aardappelpuree, bruine saus met veggie gehakt (of linzen) en champignons, prei, haverroom, miso

Mogelijke oplossingen:

- Parmentier van champignongehakt in jus en prei in roomsaus ( )
- Ovenschotel van champignongehakt, prei in miso-roomsaus en aardappelpuree met een korstje (V)
- Ovenschotel met linzen en champignons in rijke jus, prei in roomsaus en aardappelpuree.

→ *Bij de eerste twee benamingen is het handig om met een symbooltje aan te duiden of het gerecht veggie of vegan is (omwille van de benaming champignongehakt en roomsaus). Op de menukaart staat dan ergens de uitleg wat welk symbool betekent.*

Opgave 3: 'Slaatje met vegan wortelballetjes'

Ingrediënten: wortelkroketjes, gomasio, salade van mesclun, radijs, appel, currymayonaise

Mogelijke oplossingen:

- Wortelkroketjes, salade van mesclun, radijs en appel, currymayo
- Gekruide wortelkroketjes met currymayonaise en fijne mesclun salade
- KROKETJES VAN WORTEL - gomasio – appel – radijs – mesclun – currymayo

→ *Een V is niet echt nodig omdat uit de benaming van het gerecht blijkt dat het om een veggie gerecht gaat. Het is uit de benaming niet duidelijk of het gerecht ook vegan is, dus*

een symbooltje om dit aan te duiden is wel handig. De derde benaming is een moderne benaming met hoofdzakelijk de ingrediënten vermeld, zoals vaker toegepast wordt in hippe restaurants.

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