|  |  | Keuzedeel duurzaamheid in het beroepAfbeelding kan het volgende bevatten: de tekst 'MBO College Lelystad'  Opdracht 3.8 Receptpagina  **Wat vind jij belangrijk?** |
| --- | --- | --- |

# Leerdoel

* Informatie op kernachtige wijze weergeven
* Hoofdzaken van bijzaken onderscheiden
* Samenwerken

# De opdracht

* Werk in je viertal
* Maak de receptpagina’s volgens het format. Je maakt 2 pagina’s.
* Op de pagina’s is in ieder geval zichtbaar:
  + Een foto van het gerecht
  + Het “verhaal” achter het gerecht (uit jouw eetcultuur)
  + Foto’s van minimaal drie ingrediënten die centraal staan in het gerecht
  + Een beschrijving van hoe je het recept moet koken en wat je nodig hebt
  + De kosten van het gerecht
  + Een mooie, verzorgde opmaak.

**Inhoud**

* Het is duidelijk dat het om een duurzaam recept gaat.
* Waar komen de ingrediënten vandaan en waarom zijn ze duurzaam? Lokaal inkopen kan niet met alle ingrediënten, maar doe het zo veel mogelijk. Kies bij niet-lokale producten wel voor zo duurzaam mogelijke producten.
* De kosten van de het gerecht zijn aangegeven.
* Gebruik minimaal twee ingrediënten van De Lelystadse Boer.

# Beoordeling

* De opdracht wordt samen met de presentatie beoordeeld met onvoldoende/voldoende. Dit is een onderdeel van het examen.
* De receptenpagina’s plaats je in Teams in de map van periode 3.