

**Tijdsduur: 120 min**

**Samenwerkingsopdracht opdracht**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dit heb je nodig:**   * een recept * ingrediënten * materiaal om te kunnen koken |  | **Dit leer je:**   * hutspot bereiden * perenmoes bereiden * een organoleptische keuring uitvoeren volgens de juiste stappen * een dagmenu beoordelen |
|  | | |
| **Dit ga je doen: (aan de slag)**  Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten   * hutspot bereiden * perenmoes bereiden * organoleptisch keuren * een dagmenu beoordelen | | |
|  | | |
| **Dit lever je in:**  Aan het eind van de les heb jij samen met je maatje een volledige maaltijd bereid en de opdracht ingevuld. | | |

Inleiding

Het bedrijf Hartig is een voedselverwerkingsbedrijf dat peuter maaltijden maakt. Je werkt bij Hartig en helpt mee bij het ontwikkelen van een nieuwe peutermaaltijd. De nieuwe peutermaaltijd bestaat uit een hutspot en een perenmoes.

Je gaat voor de nieuwe peutermaaltijd hutspot en perenmoes bereiden. Tijdens het stomen en koken van de grondstoffen voor de hutspot, begin je met de bereiding van de perenmoes. Je wordt ook beoordeeld op de manier waarop je werkt.

**grondstoffen voor de hutspot:**

* water
* 60 g schoongemaakte winterwortel
* 50 g geschilde aardappel
* 25 g kipfilet
* 20 g ui
* 10 g kruidenroomkaas
* 5 ml halfvolle melk
* 3 ml zonnebloemolie
* 2 g verse knoflook

**extra nodig:**

* stoommandje
* rond bakje met deksel (inhoud 250 ml)

**bereid de hutspot:**

* Snijd de wortel in dunne plakjes en snijd de aardappel in blokjes.
* Snipper de ui en snijd de knoflook in plakjes.
* Kook de kipfilet in een apart pannetje met water.
* Giet 100 ml water in een pan en zet het stoommandje in de pan.
* Stoom de aardappel, wortel, ui en knoflook.
* Snijd de kipfilet fijn.
* Breng alle grondstoffen over in een mengkom.
* Voeg de overige grondstoffen toe en prak met een vork tot een gelijkmatige massa.
* Houd een eetlepel hutspot apart voor de organoleptische keuring.
* Vul het bakje af met de hutspot.
* Codeer en bewaar het bakje met hutspot op de juiste wijze.

**grondstoffen perenmoes**:

* water
* 150 g peer met schil

**extra nodig:**

* rond bakje met deksel (inhoud 125 ml)

**bereid de perenmoes:**

* Snijd de peer in stukjes.
* Kook de perenstukjes met het deksel op de pan in 100 ml water tot een moes.
* Zeef de moes door een passe-vite.
* Vul het bakje af met 100 gram perenmoes.
* Codeer en bewaar het bakje met perenmoes op de juiste wijze.

**Organoleptische keuring**

* Je vergelijkt in een organoleptische keuring twee gerechten met elkaar.
* Je vergelijkt jouw zelfbereide hutspot met babyvoeding ‘wortel, kip, aardappel’ uit een potje.

**Opdracht 1**

Welk gerecht zal volgens jouw smaak waarschijnlijk de beste score

(1 tot en met 10) krijgen voor het beoordelingsaspect smaak?

Leg ook uit *waarom* je verwacht dat dit gerecht de beste score zal krijgen.

**extra nodig voor deze opdracht:**

* 1 eetlepel zelfbereide hutspot
* 1 eetlepel kant-en-klare babyvoeding ‘wortel, kip, aardappel’
* Servet
* glas water
* bestek

Voer de keuring uit en vul daarna de keuringstabel in.

* Schrijf in de keuringstabel nog **twee** andere toepasselijke beoordelingsaspecten.
* Geef per beoordelingsaspect een cijfer van 1 tot en met 10 en bereken de gemiddelden.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **keuringstabel** | | |
| **Beoordelingsaspect** | Zelfbereide hutspot | Kant-en-klare babyvoeding  wortel/kip/aardappel |
| **homogeniteit** |  |  |
| **smaak** |  |  |
| **stevigheid** |  |  |
| **……………………** |  |  |
| **……………………** |  |  |
| **gemiddelden** |  |  |

Beantwoord de volgende vragen:

1. Welk gerecht komt als beste uit de keuring? Leg je keuze uit. Gebruik in je uitleg één zelfbedacht beoordelingsaspect en de gemiddelden.

1. Komt jouw score voor smaak overeen met jouw verwachting bij opdracht 1? Leg ook uit waarom wel of niet.

De moeder van Luuk (2 jaar) wil weten of de voedingsmiddelen die Luuk krijgt, voldoen aan de gemiddelde aanbevolen dagelijkse hoeveelheden voor peuters. Jij helpt haar hierbij. Ga uit van: 1 g = 1 ml.

|  |  |
| --- | --- |
| **Dagmenu Luuk (2 jaar)** | |
| **ontbijt** | 1 volkorenbeschuit (25 g) met boter (10 g) en jonge kaas (20 g)  halve appel (50 g)  beker water (200 ml) |
| **lunch** | 1 snee brood (35 g) met boter (10 g) en een gekookt ei (50 g)  schaaltje vanilleyoghurt (75 g)  beker thee (200 ml) |
| **tussendoor** | 2 opgerolde plakjes kipfilet (15 g per stuk)  bakje kwark (75 g)  beker thee (200 ml) |
| **avondeten** | peutermaaltijd: zelfbereide hutspot met perenmoes  beker water (200 ml) |

1. Voldoen de voedingsmiddelen uit het dagmenu van Luuk aan de gemiddelde aanbevolen dagelijkse hoeveelheden voor peuters?

Gebruik de tabel hieronder. Omcirkel per voedingsmiddel het antwoord.

Afbeelding met tafel

Automatisch gegenereerde beschrijving