|  |
| --- |
| **Maak je eigen theemelange** Tijdsduur: 45 minuten |

Leerdoel: smaak ontwikkelen. Hoe: lezen, afvinken, doen.

**Ingrediënten:**

* 3x 0,5 gram zwarte thee uit Kenia
* 3x **Maximaal 1 gram** smaakjes toevoegen: deze pak je pas bij stap 2 in het recept
* 3 theezakjes
* 500 ml gekookt water

**Materialen:**

* 4 kleine weeg bakjes
* 3 theelepels
* 2 glazen kopjes + 1 kartonnen bekertje
* steelpan
* Grote maatkan
* Kleine weegschaal
* Vijzel
* etiket

 **Uitvoering:**

**STAP 1: Bepaal de smaakjes**

1. 🞎 Natuurlijke smaakmakers kun je verdelen in bloemen en fruit, kruiden en
 specerijen.

 Kruiden zijn de stengel of blad van een (groene) plant.

 Specerijen komen voornamelijk uit een tropisch klimaat. Het specerij kan
 zijn de wortel, bast, zaad, meeldraad of vrucht van de plant.
 Deze zijn vaak hard en kunnen met een vijzel worden fijngemaakt, zodat de
 smaak beter vrij komt.

Onderzoek welke smaken er zijn en noteer deze bij de juiste groep.

 **Bloemen en fruit**


…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

**Kruiden**


…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

**Specerijen**

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

1. 🞎 Je gaat nu drie smaken thee maken. Schrijf eerst in de tabellen op welke
 smaken je bij de zwarte thee je toe gaat voegen.
 Elke keer maximaal **1 gram** “smaakmakers”.

***Thee A:***

|  |  |
| --- | --- |
| hoeveelheid | smaakmaker |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

***Thee B:***

|  |  |
| --- | --- |
| hoeveelheid | smaakmaker |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

***Thee C:***

|  |  |
| --- | --- |
| hoeveelheid | smaakmaker |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**STAP 2: Weeg de thee af.**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |



1. 🞎 Kook 500 ml water in een pan.
2. 🞎 Codeer de kopjes en beker met A, B en C.
3. 🞎 Zet aan de bovenrand op de theezakjes A,B en C.
4. 🞎 Doe in elk zakje 0,5 g zwarte thee.
5. 🞎 Stop ook de smaakjes in de juiste theezakjes**.**

**STAP 3: Keur de thee.**

1. 🞎 Giet heet water in 3 kopjes en laat in elk kopje de thee 6 minuten trekken.
2. 🞎 Proef de thee met een theelepel en vul de beoordeling in de tabel.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beoordeling thee****Cijfer (1-5)** | **A** | **B** | **C** |
| Kleur |  |  |  |
| Geur |  |  |  |
| Smaak |  |  |  |

**STAP 4: Maak een label en verpakking voor de thee.**

1. Welke thee komt als beste uit de test? Thee………………………
2. Geef deze thee een originele naam:…………………………………
3. Maak een etiket / label voor deze thee.
 Hoe bevestig je dit etiket / label aan je theezakje?

……………………………………………………………………………….

|  |
| --- |
| Etiket / label: |

1. Hoe zou je deze theezakjes verpakken?

……………………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………….