**Praktijk: Maak je eigen theemelange.**

**Werkwijze:**

*Volg de werkwijze stap voor stap op! Lees steeds goed wat je moet 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
* Kleine pan
* Grote maatkan
* Kleine weegschaal
* vijzel

 **Uitvoering:**

**STAP 1: Weeg de basis thee af.**

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



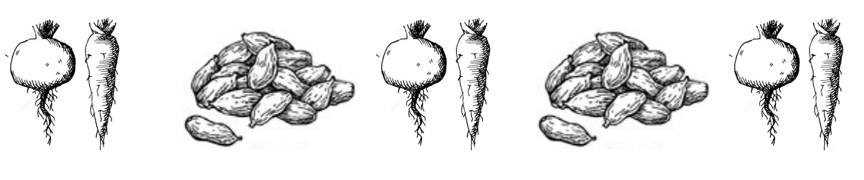
1. 🞎 Kook 500 ml water in een pan.
2. 🞎 Zet aan de bovenrand op de theezakjes A,B en C.
3. 🞎 Doe in elk zakje 0,5 g zwarte thee.

**STAP 2: Weeg de “smaakjes” af**

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 wat je toe   
    gaat voegen. Elke keer maximaal **1 gram** “smaakmakers”.

***Thee A:***

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

***Thee B:***

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

***Thee C:***

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

1. 🞎 Stop de thee 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?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………….