

De klasbrouwerij

Maak zelf jouw lievelingsdrankje!

Inhoud: vanuit verschillende grondstoffen een eigen drankje maken.

Algemeen doel

We vertrekken vanuit een betekenisvolle context (drankje voor kerst- of schoolfeest of een lekker gezond drankje voor de hele school) om de leerlingen aan te zetten een eigen drankje samen te stellen.

De leerlingen krijgen de kans de samenstelling voor hun eigen drankjes zelf te bedenken en te maken. Om dan zeker te zijn dat dit drankje kan aanslaan op school moet dit getest en bijgestuurd worden.

Doelstellingen

- De leerlingen verwoorden welke invloed een verschillende dosering heeft bij hun drankje.
- De leerlingen maken een eigen drankje vanuit de aangeboden grondstoffen.
- De leerlingen passen hun drankje aan vanuit de evaluatie ervan bij het proeven.

Trefwoorden

Grondstoffen – Drinkjes – Productieproces

Eindtermen

<u>Wereldoriëntatie</u>	<u>Wiskunde</u>
1.14	1.21
2.2	2.1
2.7	4.2
2.8	

Materiaal

- Glazen of potjes om de drankjes in te mengen
- Veenbessensap
- Bruiswater
- Sinaasappelsap
- (eventuele extra ingrediënten)

Duur

150 minuten

Lesverloop

1. Geef de leerlingen een reden om een lekker drankje te maken. (20')

Mogelijke contexten: mogelijks is er op school een evenement dit jaar (schoolfeest, kerstmarkt, ...) waar de kinderen hun eigen drankje (te koop) kunnen aanbieden, het maken van een gezond alternatief voor frisdrank, Prikkel kinderen om een echt lekker drankje te maken.

- De leerlingen gaan in groepjes van 3-4 zitten en bepalen criteria waar een echt lekker drankje aan moet voldoen (lekkere smaak, gezond, kleurrijk, niet te dik, lekkere geur, ...)
- Klassikale bespreking: kom met de klas tot 4-5 criteria waarop je de drankjes gaat beoordelen.

2. Experimenteren: eigen drankjes maken (25')

- De leerlingen krijgen per groepje de ingrediënten, een aantal glazen/potjes.
- De leerlingen krijgen 20 minuten de tijd om minstens 3 verschillende drankjes te maken met de gegeven ingrediënten. Spreek af dat er van elk drankje maar 20cl mag zijn.

3. Experimenteren: drankjes evalueren (30')

- De leerlingen bespreken klassikaal hoe ze nu kunnen weten of de drankjes geslaagd zijn. Dit gebeurt vooraleer er grote hoeveelheden kunnen worden geproduceerd. (objectieve jury samenstellen die evalueert vanuit de eerdere criteria)
- Aan het einde heeft elk groepje één drankje over dat de jury als favoriet kiest.

4. Engineering: favoriet drankje nog verbeteren (20')

- De groepjes krijgen nog 15 minuten om hun favoriete drankje nog te verbeteren op basis van de feedback (criteria).

5. Drankje produceren op grote schaal (20')

- Daag leerlingen uit om na te denken en uit te proberen hoe ze voor de hele klas het drankje kunnen maken.
- Leg de klemtoon op:
 - Hoeveelheid: hoeveel is er precies nodig?
 - Reproduceerbaarheid: stappen bij het maken, verhoudingen, ...?
 - Efficiëntie: zo snel mogelijk produceren (leerlingen krijgen max. 30 minuten)

6. Geproduceerde drankjes proeven in de klas (testen). (20')

- Laat de leerlingen de drankjes proeven en bespreek deze klassikaal.
- De kinderen kunnen eventueel nog een naam bedenken voor hun drankjes.

7. Focus op het uiteindelijke doel (15')

- Laat de leerlingen nu bedenken hoe ze de hele school kunnen bevoorraden.
- Klassikale bespreking:
 - Hoeveelheid ingrediënten
 - Efficiëntie
 - (Kostprijs)