

# Supermarkten vol merken en soorten

## Smaaktestjes

Gebruik bij deze opdracht *werkblad* en *werkblad* .

Je gaat smaaktestjes doen. Een smaaktestje met twee merken pindakaas (A en B) en een smaaktestje met twee merken sinas (I en II).

Tip! Deze smaaktest gaat over pindakaas en sinas. Wellicht wil je nog meer producten met elkaar vergelijken. Je kunt daarbij denken aan:

- kroketten
- cup à soup-soorten
- knakworsten
- broodsoorten

Overleg met je docent of uitbreiding mogelijk is.

*Twee verschillende merken pindakaas*



## Werkwijze

- 1 De bedoeling is dat je allebei de testjes doet. Je mag tijdens het proeven en bekijken niet weten welk merk het is. De docent heeft daarom de proefjes voorbereid. De pindakaas ligt op witte plastic bordjes of schoteltjes. De sinas zit in doorzichtige plastic bekertjes of glazen. Voor een smaaktest is het nodig dat je niet afgeleid wordt.
- 2 Alle gegevens schrijf je op de werkbladen.
- 3 Verzamel ook alle gegevens van je klasgenoten. Schrijf ook die op de werkbladen.

*Twee verschillende merken sinas*



## Opdracht

Is er in jouw klas veel verschil tussen de cijfers voor pindakaas A en B?

Wat zal het betekenen als er veel verschil is?

Waarom zijn er van een product meer merken te koop, denk je?

Heb je een idee welke merken pindakaas en sinas je hebt onderzocht? Zo ja, welke merken?

Vraag aan de docent welke merken pindakaas en sinas het waren.

Hoeveel had je er goed?

Eriks ouders hebben vanavond een kaartavondje. Omdat zijn moeder geen tijd heeft, moet Erik de boodschappen doen. Gelukkig is de buurtsuper vlakbij. Er moest Franse kaas komen. Als hij echter bij de koeling in de winkel staat, vraagt hij zich af welke. Er zijn zoveel soorten Franse kaas! Ook borrelhapjes staan op de lijst, maar wat voor smaak en merk?

*Erik in de supermarkt met een paar merken en soorten borrelhapjes waar hij niet tussen kan kiezen.*



## Helpen met kiezen

Erik heeft moeite met kiezen. Jij kunt hem helpen.

Geef Erik een tip wat hij het beste kan doen als hij niet op de kosten hoeft te letten.

Geef Erik ook een tip wat hij het beste kan doen als hij maar net genoeg geld heeft voor deze boodschappen.

## Vele producten

Er zijn in Nederland heel veel voedingsmiddelen te koop. Een paar jaar geleden werden er ongeveer 8000 soorten geteld. Zo zijn er bijvoorbeeld heel veel soorten koekjes. Vind je het ene soort koek niet lekker, dan koop je een andere soort. Ook zijn er van melkproducten heel veel soorten. Je kunt *kies*en uit tientallen soorten pudding en vla. Voor iedereen is er wel een toetje dat bij hem/haar past. Bij zo'n grote hoeveelheid van verschillende soorten is het soms moeilijk kiezen. Wat moet je nemen? Het is helemaal moeilijk als je alles wel lekker vindt. Dan ga je op andere dingen letten, bijvoorbeeld op de prijs. Of misschien kies je dan iets omdat de verpakking er leuk uitziet. Ook kun je beslissen om eens iets anders te nemen dan je altijd doet. Alles is mogelijk.

## Een keuze maken

Deze opdracht doe je in een groepje.

Bedenk in groepjes van twee of drie leerlingen welke redenen mensen kunnen hebben om een bepaald product wel of juist niet te kopen.

## Wie kiest wat?

Iedereen heeft andere redenen om bepaalde producten wel of niet te kopen. Iemand die suikerziekte heeft, moet goed uitkijken met wat hij eet en dus wat hij koopt. Voor een baby zijn er speciale producten. Sommige geloven hebben voedingsvoorschriften, dus ook godsdienst kan veel verschil maken.

Ben je gewend aan de smaak van een bepaald merk, dan vind je andere merken minder smakelijk. Dus ook gewenning speelt een rol. In sommige groepen hoor je er bij als je maar het juiste merk bier drinkt. Als je dan net een ander merk lekker vindt, dan hoor je er niet bij.

*Diabetici gebruiken suikervrije producten. Ook snoep is suikervrij te krijgen.*



## Colamerken

Vraag aan je klasgenoten welk merk cola ze zelf zouden kopen. Schrijf alle genoemde merknamen onder elkaar op en turf hoe vaak het merk genoemd wordt.

Vraag aan je klasgenoten of ze ook andere merken geprobeerd hebben. Welke conclusie kun je uit hun antwoorden trekken?

## Rijk Nederland

Nederland hoort tot de rijkste landen van de wereld. In de supermarkten kun je dat goed zien. Er zijn zo veel soorten en merken van alle voedingsmiddelen. Veel meer dan bijvoorbeeld in Rusland of Zuid-Amerika. Als je daar brood gaat kopen, kun je maar uit een paar soorten kiezen. Hier in Nederland zijn er tientallen soorten brood te koop. Snoep, koekjes, zoutjes en frisdranken zijn er ook in tientallen merken en soorten. Fabrikanten doen soms heel erg hun best om hun product aan te prijzen. Miljoenen worden per jaar besteed om *reclame* te maken. De reclames van Heineken en Coca Cola kent bijna iedereen. Kleuren, vormen en emoties spelen hierin een belangrijke rol. Het rood/wit van Coca Cola in de typische fles gaat in hun reclames altijd samen met blijde mensen of 'de goede ouwe tijd'. Het groen van Heineken wordt in elke reclame gekoppeld aan een glas bier, jong en vrij zijn en gezelligheid.

*Een productsoort van verschillende merken*



## Reclame

Kleuren, vormen en emoties spelen een rol in reclames. Schrijf over de reclame van Seven-up op welke kleur belangrijk is, welke emotie(s) en andere opvallende dingen.

Kleuren in snoepreclames zijn belangrijk. Waarom is dat zo?

*Kijk eens in figuur* Tegenwoordig wordt er in reclames veel meer humor gebruikt dan vroeger. Kun jij bedenken wat het voordeel is van humor in reclames?

Reclame met humor



## Zelf maken of kopen

Bij veel aankopen kun je kiezen. Je kunt een product *kant-en-klaar* kopen of het *zelf maken*. Bij pudding heb je deze mogelijkheden. Je kunt pudding vers kopen in een verpakking. Of je kunt pudding snel maken met een puddingpoeder en melk. Tot slot kun je met custard en andere ingrediënten zelf je eigen pudding koken.

Drie puddingen: [‘kant-en-klaar’, ‘instant’ en ‘zelfgemaakt’



## Pudding maken op drie manieren

*Gebruik bij deze opdracht werkblad*

Je gaat in groepjes van drie of vier leerlingen op drie manieren vanillepudding ‘maken’. Hierbij ga je de voor- en nadelen van deze drie manieren onderzoeken. Het is de bedoeling dat andere mensen een smaaktest op jullie drie puddingen uitvoeren. Dat mogen andere leerlingen van school zijn of docenten.

Je moet van tevoren goed bespreken wat je allemaal moet doen en wie welke taken uit gaat voeren.

Het is belangrijk om van elke pudding dezelfde hoeveelheid te maken. Bijvoorbeeld 500ml. Maak een inkooplijstje met de goede hoeveelheden en bespreek met de docent hoe je deze dingen gaat kopen.

Tip! Je kunt deze opdracht ook met drie soorten chocoladevla of drie soorten caramelvla uitvoeren.

## Benodigheden

- een kant- en- klare vanillepudding (500 ml)
- een pakje instant-vanillepuddingpoeder en wat je volgens de verpakking nog meer nodig hebt voor 500ml vanillepudding
- alle ingrediënten en een recept voor 500ml vanillekookpudding (zoek het recept op in een kookboek)
- twee puddingvormen
- een mengkom en garde

- een kookpan met houten lepel
- gasstel of iets dergelijks

## Werkwijze

- 1 *Vul op werkblad de tabel van de tijdplanning in. Lees goed de aanwijzingen bij de tabel.*
- 2 Maak eerst een halve liter kookpudding uit een kookboek. Koel hem met kookpan en al in een bak met koud water af tot 30 °C. Zet hem daarna in de puddingvorm in de koelkast.
- 3 Maak daarna de instantpudding. Zet deze ook in de vorm in de koelkast.
- 4 Terwijl alle drie de puddingen in de koelkast staan, ga je de rest voorbereiden.
- 5 *Vul de kostentabel en de bereidingstijd op werkblad in. Lees goed de aanwijzingen bij de tabel.*
- 6 Vraag drie mensen om mee te doen aan de smaaktest. Zij zijn de leden van het smaakpanel. Zij mogen niet bij de bereiding aanwezig zijn. Ze mogen niet weten welke puddingen ze proeven.
- 7 Bespreek met de groep hoe jullie de smaaktest gaan doen.
- 8 Bespreek goed wat je te weten wilt komen over de drie puddingen. Maak een vragenlijstje van maximaal zes vragen die de proever moet invullen.
- 9 Zorg voor elke proefpersoon voor de volgende dingen:
  - een rustig plekje (er mag geen overleg zijn)
  - theelepeltje en velletje keukenpapier
  - bekertje water om te spoelen
  - het vragenlijstje en een pen
  - een monsterschaaltje met A, B en C erop geschreven
  - drie soorten puddingen op het monsterschaaltje (zorg ervoor dat jullie weten welke puddingen A, B en C zijn). Maak alle puddingstukjes ongeveer even groot.
- 10 Voer de smaaktest uit als alles in orde is. Laat de puddingen koud ( 7 °C ) proeven door de leden van het smaakpanel. Laat ze dit geblinddoekt doen.
- 11 *Schrijf van elke puddingsoort het gemiddelde cijfer in de kostentabel op werkblad*
- 12 Maak na afloop werktafel, handen en materialen schoon.

## Opdracht

Hoeveel minuten zijn jullie in totaal bezig geweest?

Hoeveel minuten stonden er totaal op je planning?

Was jullie tijdplanning goed, matig of slecht ingeschat?

Is de samenwerking binnen je groepje goed geweest?

- Wat ging er goed?
  - Wat had er beter gekund in de manier van samenwerken?
- Wat vond je ervan om zo'n opdracht als deze te doen?
- Wat was leuk en wat niet leuk?
  - Wat was er moeilijk en wat makkelijk?
  - Wat heb je geleerd wat je hiervoor nog niet kon of wist?

Leg uit waarom het handig is om met de kookpudding te beginnen!

Als je alleen let op de bereidingstijd, welke pudding zou je dan kiezen?

Als je alleen let op het plezier wat je aan het maken ervan beleeft, welke pudding zou je dan kiezen? Leg uit waaraan je plezier hebt beleeft.

Als je let op de smaak, welke pudding zou je dan kiezen?

Als je rekening wilt houden met het milieu, welke pudding kies je dan? Leg uit waarom.

Welke pudding komt volgens jou het beste uit de test als je overal rekening mee houdt?

Stel je voor dat je dit onderzoekje in opdracht hebt gedaan van een toetjesfabriek. De directeur wil schriftelijk geïnformeerd worden. Maak voor haar een rapport waar je tevreden over kunt zijn. Lever dit voor een cijfer in bij de docent.

## Geurtesten

Je kunt geuren herkennen.

De meeste smaken proef je doordat je ze ruikt.



De geur van een product is belangrijk. Stel, je wilt in een appel bijten, en je ruikt opeens de geur van een ui. Dan hoef je die appel niet meer. Je kent de geur van een product. Als de geur afwijkt, dan is er iets mis.

- Wanneer vind je een product lekker?
- Wat is het nadeel van verkouden zijn?
- Waarvoor kan je neus je waarschuwen?
- Wat is het nadeel van nieuwe producten?

Je gaat testen hoe goed je kunt ruiken. Dat doe je samen met een medeleerling. *Gebruik bij de proef werkblad*

Op de tafel van je leraar staan tien houders van filmrolletjes. Elke houder heeft een nummer. In elke houder zit een sterk ruikende stof.

- Pak het werkblad voor je.
- Blinddoek je medeleerling.
- Pak een houder en laat je medeleerling eraan ruiken. Je mag er niet mee rammelen en er niet in kijken.
- Je medeleerling zegt wat hij/zij ruikt.
- Vul dat in op het werkblad.
- Laat je medeleerling een tweede keer ruiken. Vul het tweede antwoord ook in.
- Zet de houder terug op de tafel van je leraar en neem de volgende.
- Voer de proef uit met alle tien houdertjes.
- Als je medeleerling klaar is, draai je de rollen om.
  - Wat kun je zeggen van jouw reukvermogen?
  - Ruik je de tweede keer beter dan de eerste keer?
  - Als je een nieuw product maakt, waar moet je dan op letten bij het bepalen van de geur?

## Zelf een product maken

Je kunt een eigen product maken en je leert daarbij om een vloeistof te binden.

Drie puddingsoorten: kant-en-klaar, instant en zelfgemaakt.



Pap, mam, Eric en Willemijn zitten te eten. Eric hoort opeens de bel van de SRV-wagen: "Mag ik wat vla halen voor het eten, mam?" "Neem wel vanillevla!", roept Willemijn. "Ik neem hopjesvla, anders haal je het maar zelf", zegt Eric tegen zijn zus.

- a Waarom vindt Eric vanillevla niet lekker en Willemijn wel?
- b Hoe probeert de zuivelindustrie hier op in te spelen?

Je gaat samen met een medeleerling vla maken.

- 1 Roer 14 gram cacao, 30 gram suiker en 18 gram custardpoeder door elkaar.
- 2 Voeg hier 50 ml koude melk toe.
- 3 Zet dit papje even aan de kant.
- 4 Kook 350 ml melk. Roer tijdens het verwarmen af en toe in de melk. De melk kookt wanneer je luchtbelletjes ziet verschijnen. Pas op, de melk kookt dan snel over!
- 5 Voeg het papje al roerend aan de hete melk toe.
- 6 Breng het geheel al roerend aan de kook.
- 7 Laat het gedurende 2 minuten koken.
- 8 Laat de vla onder af en toe roeren afkoelen.
- 9 Garneer de vla met schuimpjes of met slagroom die je met wat suiker hebt stijfgeklopt.

Je hebt nu een product gemaakt volgens een bepaald recept. Een volgende keer kun je rekening houden met je eigen smaak. Een beetje meer suiker en de vla wordt zoeter. Wat meer bindmiddel (custardpoeder) en de vla wordt dikker. Als je vanille gebruikt in plaats van cacao, krijg je vanillevla.

- a Hoe kun je de volgende keer je vla nog meer veranderen?
- b Wat is het voordeel van een kant-en-klaar voorschrift?
- c Wat vind je van het zelf maken van producten?