



Hoe om 'n kook-kompetisie te hou

Bladsy 1 van 2

Graad 4 tot 12

Hierdie is 'n lekker aktiwiteit vir die eerste aand op 'n kommandokamp. Die offisiere kan self besluit watter bestanddele vir die spanlede gegee word. Maak ook seker dat kos nie gemors word nie. Daar kan ook 'n tafel met kruie wees. Spanlede kan dit dan gebruik as hulle wil.

Onderwerp: Kampkook

Stappe

1. Verdeel in spanne.
2. **Elke span ontvang die volgende:**
 - 5 stukke houtskool
 - 3 stukke hout
 - 4 vuurhoutjies in 'n boksie
 - 1 stuk koerantpapier
 - 1 groot stuk tinfoelie
 - 1 plastiessakkie
 - 1 blikkie (so groot soos 'n kondensmelkblikkie)
 - 2 stukke wors
 - 1 rou eier
 - 1 vurk
 - 'n Plastiessakkie met bruismeel en sout
 - 'n Klein bietjie olie
3. Die opdrag aan die span is om die bestanddele (eier, bruismeel en wors) te gebruik en alles gaar te maak. Hulle moet ook 'n halwe blikkie water kook. Besluit self of die spanne 'n braairooster kry of nie. Hulle het maksimum twee ure om die vuur te maak en alles gaar te maak.

Hulle mag ekstra fyn houtjies en gras vir die vuurmaak, optel. Daar word punte afgetrek as 'n span nog vuurhoutjies, hout of houtskool vra.



Komplewe



Die
Voortrekkers

voortrekkers.co.za



Stappe

- Elke span besluit self wat hulle met die bestanddele maak. Hulle kan bv. met die bruismeel stokbrood of roosterkoek maak. Die wors op 'n stokkie gaarmaak en die eier in die water kook. Daar is egter altyd oorspronklike idees bv. 'n roosterpizza.

Metode

Meng die eier en bruismeel en maak pizzadeeg. Breek die wors in stukkies en maak dit in die blikkie gaar. Maak die deeg rond en plat. Smeer bietjie olie op die foelie en dan die pizzadeeg. Indien daar nie 'n rooster is nie, is dit bietjie moeilik, maar kinders maak gou 'n plan. Sit die stukkies wors op die deeg en maak 'n pizza!

- Die beoordelaars moet van span na span loop en waarneem. Kyk na groepsamewerking, tydsbestuur, kreatiwiteit, voorbereiding van kos en smaak. Daar kan meer as een prys wees bv.:

Die span wat se vuur die beste is

Die span wat die lekkerste kos gemaak het

Die span wat eerste klaar is

Die span wat die beste saamgewerk het



Wenke

- Sorg dat die spanne op 'n veilige plek vuurmaak. Daar moet deurentyd 'n volwassene toesig hou. Braaiplekke by 'n piekniekterrein werk goed, veral as daar genoeg vir elke span is.
- Die volwassene moenie inmeng nie. Kyk maar en lei hulle deur vrae te vra, bv.: "Ek sien julle het nog net een vuurhoutjie oor. Hoe gaan julle seker maak dat die vuur aanhou brand?"
- Dit is dalk nodig dat die spanoffisier van jonger spanne meer leiding gee. Laat hulle egter alles self doen.
- Daar kan meer bestanddele bv. 'n ui en tamatie gegee word.
- Maak seker al die spanlede neem deel.



Waarskuwings

- Groepsamewerking is hier baie belangrik. 'n Bakleiery kan maklik ontstaan veral as dinge nie lekker werk nie. Die spanoffisier moet maar kyk en dan ingryp.

