Smaakmissie Brood
Groep 1-2

Terug naar Smaaklessen

1. Hallo broodmonster!
2. Lekker proeven
3. Wat verkoopt de bakker?
4. Hoe wordt brood gemaakt?
5. Broodmonsters bakken

Extra Informatie

Afdrukken

De molenaar heeft hulp nodig! In zijn molen woont Bor het broodmonster. Maar Bor weet helemaal niks over brood. Kunnen de leerlingen hem meer leren over brood? Ga op Smaakmissie!

In deze Smaakmissie ontdekken leerlingen van alles over brood door zelf op onderzoek uit te gaan, zowel binnen als buiten de klas. De Smaakmissie Brood bestaat uit 5 interactieve lessen met aanvullend een digibordmodule.

Lees hier hoe de Smaakmissie werkt en ga aan de slag!

1 Hallo broodmonster!

20 **min.** *zonder extra activiteiten*

Doel van deze les

De leerlingen:

- halen voorkennis t.a.v. brood op.
- kunnen benoemen welk brood zij zelf op een dag eten.
- herkennen verschillende soorten brood(vervangers).

Materialen

- grote papieren zak (bijvoorbeeld een papieren draagtas)
- gekleurd papier, schaar, lijm
- pauzehapjes en/of lunchpakketjes van de leerlingen
- digibord

Extra activiteiten

- kleine papieren zakken (bijv. papieren broodzakjes) (voor iedere leerling één), gekleurd papier, scharen, lijm, stiften
- letterstempels

Lesopbouw

Voorbereiding

Maak het centrale figuur van deze smaakmissie, het ‘broodmonster’, van een grote papieren zak en plak hier van gekleurd papier ogen, haren, een neus en een mond op. Als de mond wordt gevormd bij de vouw van de onderkant van de zak, lijkt het op een grote mond. Vul de zak eventueel op met kranten zodat het broodmonster goed blijft staan.

De molenaar heeft hulp nodig 5 min.

Vertel de leerlingen dat een molenaar hun hulp nodig heeft. Weten ze wat een molenaar is? Leg dit anders uit: een molenaar is iemand die meel maakt voor brood, dit meel maakt hij in een molen (later in de missie wordt de verwerking van tarwe tot meel uitgelegd). Laat op het digibord het filmpje zien waarin Midas de molenaar de opdracht voor deze missie geeft. *(Klik rechtsboven op het kruisje om het filmpje weer te sluiten en terug te keren naar de digibordmodule)*

Praat hier over na met de leerlingen. Stel vragen als:

- Wat wil Midas?
- Kunnen we hem helpen?
- Wat moeten we weten om dit te kunnen doen? (in ieder geval moeten we veel leren over brood zodat we dat aan het broodmonster kunnen uitleggen)

Tip: Dit gesprek kan zowel in de grote kring, als in kleiner verband gehouden worden. Bijvoorbeeld voordat de leerlingen hun pauzehapje gaan eten of in de kleine kring.

Bekijk video

Wat voor brood eet jij? 10 min.

Introduceer het broodmonster dat u gemaakt heeft aan de kinderen en zet hem in de klas op een vaste plek neer, bijvoorbeeld op een kast.

Vraag de leerlingen om hun pauzehapje en/of lunchpakketje te pakken. Vertel dat we eerst eens gaan kijken wat voor brood we zelf bij ons hebben. Vraag om het brood dat ze bij zich hebben te laten zien en te vertellen wat voor brood het is, hoe het eruit ziet en hoe het smaakt (bijv. bruin en wit, turks brood, pitabrood, brood met zaadjes erin, stevig, zacht, etc.). Welk brood vinden ze het lekkerst en waarom? Vraag de leerlingen wanneer ze nog meer brood eten en wat voor brood dat is (eten ze bijvoorbeeld wel

eens brood als tussendoortje, voor het sporten of misschien bij het avondeten? Brood wordt in veel culturen bij het avondeten gegeten). Misschien zijn er ook leerlingen die broodvervangers bij zich hebben (denk aan beschuit, crackers, knäckebröd). Deze kunt u dan ook bespreken, al worden ze ook besproken in les 3.

Tip: Dit gesprek kan zowel in de grote kring, als in kleiner verband gehouden worden. Bijvoorbeeld voordat de leerlingen hun pauzehapje gaan eten of in de kleine kring.

Extra activiteiten

Broodmonsters maken
Laat de leerlingen hun eigen broodmonsters maken. Ze beplakken een papieren (boterham)zakje met gekleurd papier en knippen een mond, neus en ogen. Ze mogen hun monster naar eigen fantasie maken, want geen broodmonster is hetzelfde!

Poppenspel
Laat de monsters van de leerlingen met elkaar praten door het zakje over hun hand te zetten en het als een pop te bedienen. Dit kan ook leuk in de speelhoek.

Auditieve oefening
Laat de leerlingen klappen hoeveel lettergrepen verschillende woorden hebben die te maken hebben met deze les. Zoals; mo-le-naar, brood, brood-mon-ster, bak-ker, be-schuit, o-ven enz.

Stempelen
De leerlingen stempelen het woord ‘molenaar’ en ‘broodmonster’.

2 Lekker proeven

35 **min.** *zonder extra activiteiten*

Doel van deze les

De leerlingen:

- waarderen het eten van brood.
- kunnen uitleggen dat je elke dag brood(vervangers) nodig hebt om gezond groot te worden.
- kunnen aangeven dat volkoren brood voor elke dag is en dat je wit brood alleen soms eet.
- weten dat ze een boterham eerst met halvarine moeten besmeren voordat ze er beleg op doen.
- waarderen het om groente en fruit uit te proberen als broodbeleg.

Materialen

- één zeef en twee schaaltjes
- drie lepels bloem en drie lepels volkorenmeel
- volkoren boterhammen of broodjes (voor iedereen één)
- halvarine
- plakken 30+kaas en plakken kipfilet
- fruit voor op brood, zoals banaan, appel en aardbei
- groente voor op brood, zoals tomaat, komkommer, radijs en sla
- twee grote borden om het fruit en de groente op uit te stallen
- bordjes (voor iedereen één)
- digibord

Extra activiteiten

- zeefjes, schaaltjes, bloem en volkorenmeel
- gekleurd papier, scharen, stiften/verf
- zandtafel

Lesopbouw

Voorbereiding

Maak het fruit en de groenten schoon en snijd ze in geschikte stukjes om op brood te doen. Stal ze uit

op twee grote borden.

Tip: Het beleggen van de boterham kan ook in een 'eethoek' worden gedaan.

Deze hele les kan zowel centraal in de grote kring gehouden worden, als in kleiner verband in een kookhoek of kleine kring. Laat de leerlingen als afsluiting het filmpje zien waarin de molenaar laat weten dat het broodmonster al veel van hen geleerd heeft (zie digibord).

Wit en bruin brood 10 min.

Vraag de leerlingen of ze weten welk brood het gezondst is: bruin of wit. Weten ze waarom bruin brood voor elke dag is en wit brood alleen voor soms? Doe het volgende proefje met hen om te laten zien waarom:

- Laat de bloem en het volkorenmeel zien. Van bloem wordt wit brood gemaakt. Van volkorenmeel bruin brood.
- Doe drie lepels bloem in een zeef. Zeef deze zorgvuldig boven een schaaltje. Kijk met de leerlingen naar de zeef. Is alle meel er doorheen gegaan? (ja)
- Doe dan drie lepels volkorenmeel in een zeef. Zeef dit weer boven een schaaltje. Kijk met de kinderen naar de zeef. Is nu ook alle meel er doorheen gegaan? (Nee, bij volkorenmeel blijven er deeltjes achter in de zeef.)
- Leg uit dat dit vezels zijn en dat je deze nodig hebt om goed te kunnen poepen. Daarnaast geeft brood je ook energie.

Groente en fruit op brood 15 min.

Laat de leerlingen op het digibord het filmpje zien waarin uitgelegd wordt waarom brood gezond is.

Daarna is het tijd om samen een lekkere bruine boterham of bruin broodje te eten. Vraag of ze wel eens groente of fruit op brood eten. Zo ja, wat dan? Zo nee, waarom niet? Vraag waarom het goed is om ook groente en fruit op je brood te eten. (Er zitten stofjes in die gezond zijn en vezels die je helpen om goed te kunnen poepen.)

Laat de leerlingen het groente- en fruitbeleg zien. Leg uit hoe je het kunt eten, bijvoorbeeld aardbeien kunnen zo op je brood, tomaat is heerlijk op kaas of vleeswaren enz. Wel eerst even wassen! Bij het beleggen van je boterham begin je altijd met een laagje halvarine. De leerlingen mogen hun broodje besmeren. Daarna mogen ze kiezen wat ze op hun brood doen.

Tip: U kunt de kinderen hierbij ook het filmpje van Marga laten zien

Tip: Laat de kinderen hun boterham halveren en op de ene helft iets van groente leggen en op de andere helft iets van fruit.

Praat daarna samen na over hoe ze hun broodje vonden smaken.

Wat heeft het broodmonster geleerd? 10 min.

De leerlingen vertellen het broodmonster wat ze vandaag geleerd hebben. Zet hierbij eventueel het monster op uw hand zodat hij kan knikken e.d. Help de leerlingen door middel van vragen zich te herinneren wat ze allemaal geleerd hebben:

- Welk brood eet je elke dag, bruin of wit? (bruin)
- Waarom is (bruin) brood goed voor ons is? (het helpt om te groeien, zorgt dat je energie hebt om te leren en te spelen, en zorgt dat je goed kunt poepen)
- Wat doe je altijd eerst voordat je je brood gaat beleggen? (je brood besmeren met een dun laagje halvarine)
- Wat kun je behalve zoet beleg, kaas en vleeswaren nog meer op je brood doen? (groente en fruit) Laat de leerlingen wat voorbeelden geven.

Laat de leerlingen op het digibord zien hoe het broodmonster aan Midas de molenaar vertelt wat hij allemaal al geleerd heeft.

Als u geen digibord tot uw beschikking heeft, kunt u ook met een speeltelefoon bellen naar de molenaar en hem aan u laten ‘vertellen’ dat hij tevreden is over hoeveel het monster al geleerd heeft, wat u weer doorgeeft aan de leerlingen.

Extra activiteiten

Volkoren meel onderzoeken
Laat de leerlingen zelf met een zeef bloem en volkorenmeel uitschudden boven een schaaltje. Blijven er bij hen ook stukjes/vezels achter bij het volkorenmeel?

Een belegde boterham knutselen
De leerlingen knippen een snee brood uit van bruin papier, kleuren de korst donkerbruin en beleggen de boterham door hier met stiften of verf beleg op te tekenen.

Boterhammen tellen
Teken boterhammen op een groot vel papier en knip deze uit (of gebruik de geknutselde boterhammen van de leerlingen). Leg steeds boterhammen neer en vraag de leerlingen deze te tellen. Neem er eentje weg en vraag hoeveel boterhammen er nu liggen, doe er eentje bij en vraag hoeveel boterhammen er nu liggen enz.

Zandbroodjes maken
Laat de leerlingen in de zandtafel met vormpjes zelf broodjes en bolletjes van zand maken.

3 Wat verkoopt de bakker?

30 **min.** *zonder extra activiteiten*

Doel van deze les

De leerlingen:

- ontdekken dat je brood in verschillende winkels kunt kopen, bijvoorbeeld bij de bakker of in de supermarkt.
- herkennen verschillende soorten brood(vervangers) in de winkel.

Materialen

- werkblad 1 – Naar de winkel
- werkblad 2 – Heel veel soorten brood
- digibord

Extra activiteiten

- speelgoedkassa, -oven, – brood, -taartjes
- gekleurd papier, scharen, lijm, verf
- supermarktfolders

Lesopbouw

Huiswerkopdracht 10 min.

Leg de leerlingen uit dat ze ‘huiswerk’ krijgen. Ze gaan met hun ouders op zoek naar brood in de winkel.
N.B. U kunt deze les ook met hulpouders en groepjes leerlingen zelf uitvoeren. Daarvoor gaan steeds groepjes leerlingen met begeleiding naar de plaatselijke supermarkt en/of bakker.

Vraag de leerlingen waar ze denken dat je brood kunt kopen (supermarkt, bakker, markt).
Laat de brief zien die ze meenemen voor hun ouders. Daarin staat wat hun ouders mogen doen. Laat ook het werkblad zien die de leerlingen nodig hebben om hun ‘huiswerk’ te maken: hierop kruisen ze aan welke broodsoorten en broodvervangers ze gevonden hebben bij de bakker of supermarkt.
Leg uit wat broodvervangers zijn: die worden van dezelfde ingrediënten gemaakt als brood, en kun je soms in plaats van brood kiezen. Denk bijvoorbeeld aan beschuit. De werkbladen nemen de leerlingen vervolgens weer mee naar school, zodat ze op school kunnen bespreken wat ze ontdekt hebben.

Heel veel soorten brood 10 min.

Blik terug op de huiswerkopdracht:

- Naar welke winkel zijn ze geweest?
- Welke broodsoorten en broodvervangers hebben ze allemaal ontdekt in de winkel?
- Waren het er veel?
- Waren er soorten bij die ze nog niet kenden?

Tip: Neem de onbekende soorten een keer mee om te laten zien en proeven.

Wat heeft het broodmonster geleerd? 10 min.

De leerlingen vertellen het broodmonster wat ze geleerd hebben. Help ze door middel van vragen zich te herinneren wat ze allemaal geleerd hebben:

- Waar kun je brood en broodvervangers kopen? (supermarkt, bakker, markt)
- Wat voor soorten brood heb je gezien? (bruin brood, wit brood, stokbrood, harde broodjes, zachte broodjes, croissantjes enz.)
- Wat voor soorten broodvervangers zijn er allemaal? (beschuit, knäckebröd, crackers enz.)

Laat de leerlingen op het digibord zien hoe het broodmonster aan Midas de molenaar vertelt wat hij allemaal geleerd heeft.
Als u geen digibord tot uw beschikking heeft, kunt u ook met een speeltelefoon bellen naar de molenaar en hem aan u laten ‘vertellen’ dat hij tevreden is over hoeveel het monster al geleerd heeft, wat u weer doorgeeft aan de leerlingen.

Extra activiteiten

De bakker
Maak, bijvoorbeeld in de huishoek, een bakkerswinkel met een kassa, speelgoed brood en speelgoedtaartjes. Knutsel bijvoorbeeld van een grote doos een oventje. De leerlingen spelen vervolgens bakker en klant. De klant kan met een portemonnee met speelgeld echt afrekenen.
Tip: U kunt ook broodjes en taartjes van zoutdeeg bakken en deze in de winkel leggen.

Bakker knutselen
Laat de leerlingen een bakker met geruite broek, schort en muts maken van verschillende soorten papier. Gebruik verf om de ruitjes op de broek te schilderen.

Bakkerijcollage
Laat de leerlingen uit supermarktfolders allerlei producten knippen die een bakker(safdeling) verkoopt. De leerlingen maken hier een collage van.

Liedjes
Zet een liedje over de bakker aan. Kunnen de leerlingen het zelf zingen? Voorbeelden van liedjes zijn: ‘lekkers van de bakker’, ‘ik zag twee beren broodjes smeren’, en ‘De bakker’.

4 Hoe wordt brood gemaakt?

30 **min.** + *duur van de rondleiding*

Doel van deze les

De leerlingen:

- verwonderen zich over de manier waarop brood wordt gemaakt.
- ontdekken dat van graan meel wordt gemaakt.
- ontdekken dat meel het hoofdbestanddeel is van brood(vervangers)
- ontdekken dat een bakker van meel brood(vervangers) maakt.

Materialen

- werkblad 3 – Informatie voor de bakker/molenaar
- digibord

Extra activiteiten

- werkblad 4 – Van graan tot brood (voor iedere leerling één)
- prentenboek ‘Het Rode Kippetje’ van Max Velthuis
- tarwezaadjes, potjes, grond
- kralenplank

Lesopbouw

Voorbereiding

Om de Smaakmissie goed uit te kunnen voeren, is het belangrijk dat de kinderen in de praktijk gaan kijken waar brood vandaan komt en hoe het gemaakt wordt. Ze gaan daarom op bezoek bij een bakker of molenaar. Regel daarvoor een rondleiding. Tips om een rondleiding te regelen:

- Zoek naar een molenaar bij u in de buurt.
- Neem zelf contact op met een bakker of molenaar bij u in de buurt. Wil deze bakker/molenaar een rondleiding aanbieden?
- Is er een ouder die een bakkerij of molen heeft? Kunnen jullie daar een rondleiding krijgen?

Regel van te voren voldoende hulpouders en zo nodig vervoer naar de molenaar of bakker. Gaat u op bezoek bij een bakker of molenaar, maak dan van te voren duidelijke afspraken:

- Aan welke regels moeten de leerlingen zich houden bij de bakkerij of molen?
- Moeten ze speciale kleding aan?
- Welk tijdstip spreekt u af en hoe lang duurt de rondleiding?
- Zijn er kosten verbonden aan de rondleiding?

Kunt u geen bakker of molenaar in de buurt vinden, maak dan gebruik van onderstaande filmpjes. Kies zelf uit welke filmpjes u met de klas gaat bekijken of laat de klas zelf kiezen welke ze graag willen zien.

- Filmpje 'Van graan tot ontbijt' (15 min). Hoe wordt brood gemaakt? En wat zijn de verschillende graansoorten?
- Filmpje 'Graan malen in de molen' (3 min). De wieken van de molen draaien, tijd om graan te malen!
- Filmpje 'Brood bakken' (3.40 min). Kijk mee in de bakkerij van een Turkse en een Nederlandse bakker. Ze bakken allebei brood. Zie je verschil?
- Filmpje 'Koekeloere – bakker' (12 min).

Tip: Maak foto's tijdens de rondleiding. Deze kunt u later ophangen in de klas.

Vragen bedenken 5 min.

Vertel de leerlingen dat ze vandaag op een uitje gaan. Ze gaan kijken waar brood van gemaakt wordt. Praat met ze over wat ze vandaag kunnen leren om later aan het broodmonster uit te kunnen leggen. Vraag de leerlingen wat ze te weten willen komen. Bespreek ook aan welke regels ze zich moeten houden bij het bezoek aan de bakkerij of molen. Geef de leerlingen de volgende vraag mee tijdens de rondleiding:

- Bij de molenaar: Welke planten heeft hij nodig om zijn werk te kunnen doen? (graan)
- Bij de bakker: Probeer erachter te komen wat er in elk soort brood het meeste zit (meel).

De rondleiding

Als u op bezoek gaat bij een molenaar leren de leerlingen over de productie van tarwe tot meel.
Als u een bakker bezoekt, leren de leerlingen over de productie van meel tot brood. Geef de molenaar of bakker vooraf werkblad 3 waarin ook meer informatie staat over de Smaakmissie. Laat de molenaar of bakker de rondleiding verzorgen. Ondertussen proberen de leerlingen antwoord te vinden op hun vragen. Als onderwerpen tijdens de rondleiding niet aan bod zijn gekomen, mogen ze hun vragen achteraf stellen.

Van graan tot brood 20 min.

Vraag de leerlingen of ze antwoord gekregen hebben op de vraag die u van te voren meegegeven had. Bij een rondleiding in de molen hebben ze geleerd dat de molenaar meel maakt van graan. Maar hoe maakt de bakker daar brood van? Laat de leerlingen hier even over praten. Laat dan dit filmpje zien.

Bij een rondleiding in de bakkerij hebben ze geleerd dat de bakker meel gebruikt om brood mee te bakken. Maar waar komt meel vandaan? Laat de leerlingen hier even over praten. Laat dan dit filmpje of dit filmpje (bekijk van 4.43 min tot 8.18 min) zien.

De leerlingen hebben nu gezien hoe het meel en brood gemaakt wordt in een molen of bakkerij. Maar er is ook veel meel en brood dat in een fabriek gemaakt wordt. Dit meel en brood vind je vaak in de supermarkt. Vraag de leerlingen of ze weten of het brood dat zij eten, van de bakker of uit de supermarkt komt.

Wat heeft het broodmonster geleerd? 5 min.

Laat de leerlingen het broodmonster vertellen wat ze geleerd hebben. Help ze door middel van vragen zich te herinneren wat ze allemaal geleerd hebben:

- Waar wordt brood van gemaakt?
- Wat zit het meeste in brood?
- Hoe wordt meel brood?
- Hoe komt brood in de winkel terecht?

Laat de leerlingen op het digibord zien hoe het broodmonster aan Midas de molenaar vertelt wat hij allemaal geleerd heeft. Als u geen digibord tot uw beschikking heeft, kunt u ook met een speeltelefoon bellen naar de molenaar en hem aan u laten ‘vertellen’ dat hij tevreden is over hoeveel het monster al geleerd heeft, wat u weer doorgeeft aan de kinderen. *Tip: Hang foto’s van de rondleiding op in de klas.*

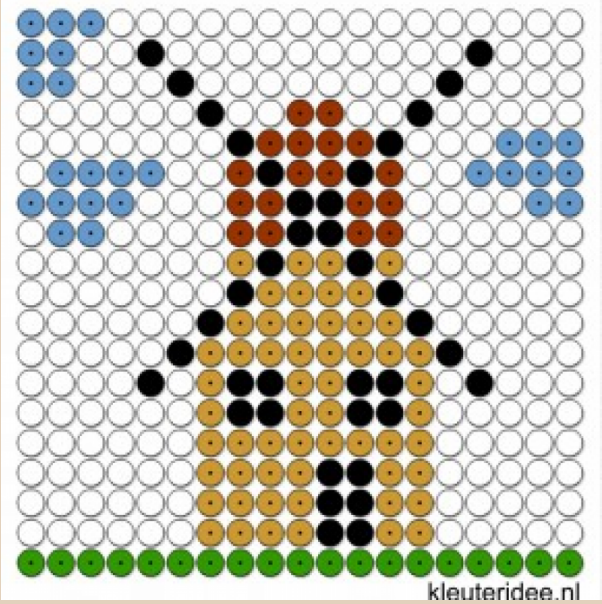
Extra activiteiten

Van graan tot brood – Werkblad 4
De leerlingen knippen de plaatjes van werkblad 4 uit en leggen deze op de juiste volgorde: van graan tot brood.
Tip: U kunt de plaatjes ook plastificeren en dit legspelletje in de klas leggen zodat leerlingen hiermee kunnen spelen.

Tarwe planten
Laat de leerlingen wat tarwezaadjes planten in een potje met grond. Ze kijken of het tarwe ontkiemt en wil groeien! Week voor het planten het tarwezaad eerst 2 tot 4 uur in water. Na ongeveer 2 dagen zie je het plantje al!

Molens in de bouwhoek
Laat de leerlingen zelf een molen met wieken bouwen in de bouwhoek.

Kralenplank molen
Laat de leerlingen een molen op de kralenplank maken.


kleuteridee.nl

5 Broodmonsters bakken

60 **min.** *excl. rijs- en baktijd broodjes*

Doel van deze les

De leerlingen:

- waarderen het om een zelfgebakken broodje te maken.

Materialen

- werkblad 5 – Bakinstructies (één exemplaar)
- werkblad 6 – Broodmonsters (één exemplaar)
- ingrediënten en keukenbenodigdheden (zie werkblad 6)
- digibord

Extra activiteiten

- kartonstroken, wit crêpepapier, stiften
- klei
- kleurplaten

Lesopbouw

Voorbereiding

Het is leuk om de ouders van de leerlingen uit te nodigen aan het eind van deze les zodat de kinderen aan hen kunnen laten zien wat ze geleerd hebben. Oefen eventueel van tevoren hoe de presentatie aan de ouders eruit zal zien.

Zorg dat alle ingrediënten en keukenbenodigdheden aanwezig zijn. Deze staan op werkblad 6.

Als u werkt met een gastkok: Geef de gastkok werkblad 5 met koksinstructies. Anders leest u hem zelf goed door alvorens met de leerlingen te gaan koken.

Broodmonsters bakken 30 min. + rijs- en baktijd

De Smaakmissie is volbracht. Het broodmonster heeft veel geleerd over brood!

Laat de leerlingen het filmpje zien (zie digibord) waarin de molenaar vertelt dat het broodmonster ontzettend veel geleerd heeft en dat hij het broodmonster nu weer mee naar de molen wil nemen. Als bedankje geeft hij de leerlingen een recept om zelf broodmonsters te bakken. Vertel de leerlingen dat ze vandaag met Midas' recept broodmonsters gaan bakken.

Degene die het bakken begeleidt, neemt de stappen van werkblad 5 en werkblad 6 door. Nadat de handen gewassen zijn, gaan de leerlingen de broodmonsters maken. Dit kan zowel in groepjes als klassikaal worden georganiseerd.

*Tip**:** Maak foto's van de broodmonsters en hang deze op in de klas.*

Bekijk video

Smullen maar! 15 min.

De tafels in het lokaal worden gedekt en de leerlingen eten gezamenlijk de broodjes. Daarna wordt er samen opgeruimd.

Tip: Bij gebrek aan voldoende ovens, kunt u er ook voor kiezen om de broodmonsters niet in de klas, maar thuis af te laten bakken.

Presentatie ouders 15 min.

De leerlingen presenteren aan hun ouders wat ze geleerd hebben. Ideeën hierbij zijn:

- De leerlingen worden in groepjes verdeeld die ieder iets vertellen over één les.
- De Smaakmissie wordt getoond op het digibord.
- Coöperatieve werkvorm Mix en Ruil: Alle leerlingen bedenken iets dat ze willen vertellen over de broodmissie. De ouders en leerlingen lopen door het lokaal. Op een teken van de leerkracht worden koppels gemaakt van een ouder met een leerling. De leerling vertelt die ouder kort wat hij/zij wil vertellen. Na weer een teken loopt iedereen weer door elkaar, om na een volgend teken weer nieuwe duo's te maken.
- Foto's van de rondleiding worden getoond waarbij leerling vertellen wat ze hebben gezien.

Extra activiteiten

bakkersmuts knutselen
Laat de leerlingen een eigen bakkersmuts knutselen. Maak met een lange strook karton de band van de muts. Vouw daarna het crêpepapier zo in de muts dat het wat opbolt en lijm/niet dit vast aan de binnenkant van de strook karton. De koksmuts kan vervolgens versierd worden.

Stripverhaal
De leerlingen tekenen een stripverhaal over de stappen die nodig zijn om een broodmonster van brooddeeg te maken.

Broodjes en taartjes kleien
Laat de leerlingen met klei allerlei mooie broodjes en taartjes kleien.

Kleurplaat
Zoek leuke kleurplaten uit op internet die passen bij het nu afgeronde thema brood. De leerlingen kiezen een kleurplaat uit en kleuren deze in.

Extra informatie

Smaaklessen & Smaakmissies
Smaaklessen is hét lesprogramma over voeding voor groep 1 t/m 8 van de basisschool.
Smaaklessen zijn de basislessen. Aanvullend zijn er Smaakmissies, dit zijn verdiepende lessen. Een Smaakmissie is een interactieve lesmodule over een basisproductgroep, zoals groente, brood of zuivel. Via het digibord worden leerlingen uitgedaagd om een missie op te lossen. Deze missie loopt als rode draad door de lesmodule. Leerlingen gaan zowel binnen als buiten de klas op avontuur en ontvangen tussendoor hulp en feedback.

Elke missie bestaat uit een aantal onderdelen:
– Introductie van de missie
– Les(sen) in de klas
– Excursie
– Huiswerkopdracht in de winkel
– Afsluitende kookopdracht

De lesmodule neemt (uitgezonderd van excursietijd) maximaal 5 uur in beslag.
De lessen zijn in te zetten als project, verspreid over het schooljaar of gekoppeld aan bestaande lesmethodes.

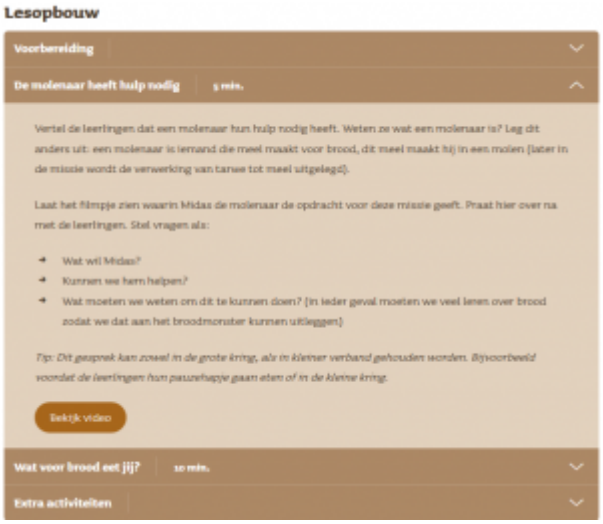
Smaakmissie Brood, groep 1-2
In deze online handleiding staan de 5 lessen voor de Smaakmissie Brood uitgeschreven.
De lessen bevatten kringactiviteiten en een aantal suggesties voor extra activiteiten. Deze kunnen ook goed begeleid of zelfstandig in kleine groepjes uitgevoerd worden.

Bovenaan de pagina staan drie buttons.

- Afdrukken: hiermee kunt u de handleiding afdrukken.
- Downloads: hier vindt u alle werkbladen die in de Smaakmissie gebruikt worden. U kunt de

werkbladen apart downloaden of allemaal tegelijkertijd.
- Digibord: hier vindt u alle digibordmodules die in deze Smaakmissie gebruikt worden.

Per les is omschreven wat de leerdoelen zijn en welke materialen er nodig zijn.
Onder de materialen vindt u een button Digibord. Dit bevat de digibordmodule voor deze specifieke les. Daarnaast vindt u onder de button Werkbladen de werkbladen voor deze les.



Bij de lesopbouw vindt u de verschillende onderdelen van de les. Elk onderdeel heeft een eigen titel. Deze onderdelen kunt u uitklappen, zo verschijnt de informatie die hoort bij dit lesonderdeel.

Digibord
De titels van de lesonderdelen worden ook gebruikt bij het digibord. Wanneer u het digibord opent, ziet u rechtsonderin de navigatie. Hier wordt weergeven bij welk lesonderdeel u bent en hoeveel slides dit onderdeel bevat.
Het digibord bevat ook filmpjes. Klik op het afspeelteken en het filmpje start. Om weer terug te keren naar het digibord klikt u rechtsboven op het kruisje.
Door op ‘Volgende’ te klikken kunt u navigeren door de slides. Aan de hand van het digibord kunt u de hele les doorlopen.

Contact
Heeft u vragen of opmerkingen?
Neem dan contact op met het Steunpunt Smaaklessen:
E-mail: smaaklessen@wur.nl
Telefoonnummer: 0317-485966
Twitter: @Smaaklessen