Werkblad 1
Naar de winkel

Beste ouder(s),

In de klas zijn wij bezig met het thema ‘brood’. Daarvoor hebben wij allerlei activiteiten in en buiten de klas. Eén van deze activiteiten betreft een bezoek aan de plaatselijke bakker en/of supermarkt.

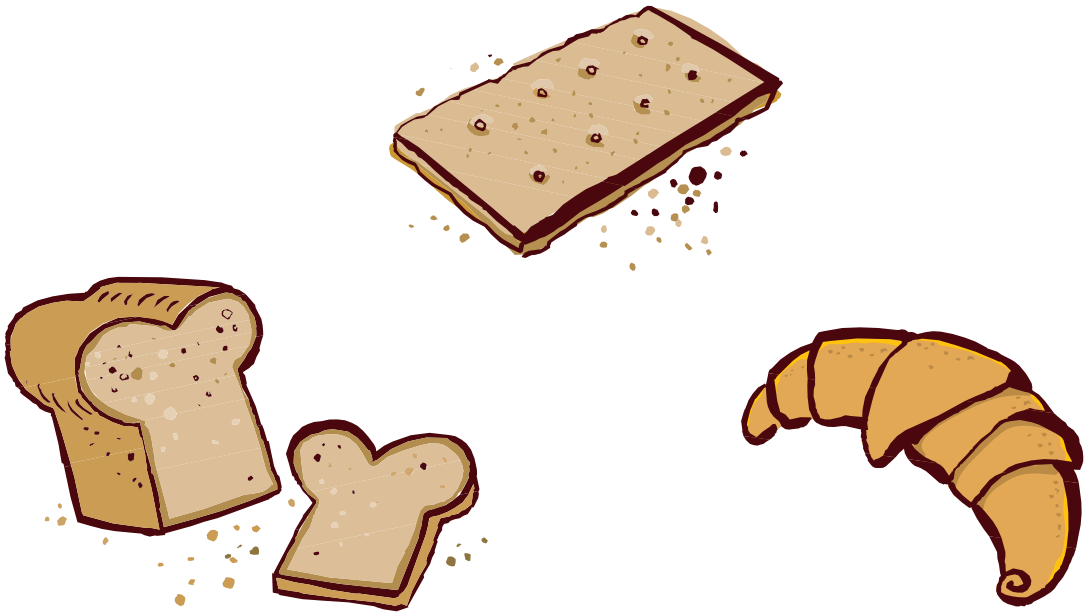
Wij willen u vragen of u uw kind mee wilt nemen naar de plaatselijke bakker en/of supermarkt om te kijken naar verschillende broodsoorten en broodvervangers (zoals knäckebröd en beschuit).

Daarbij is het de bedoeling dat uw kind een werkblad meeneemt en aankruist wat hij/zij daar tegenkomt.

Wij stellen het zeer op prijs als u deze ‘huiswerk’-opdracht met uw kind wilt uitvoeren. Zou u het werkblad voor ..../..../.... weer mee naar school willen geven?

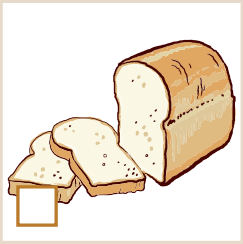
Alvast bedankt!

Vriendelijke groet

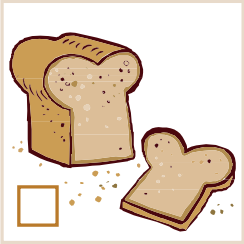


Werkblad 2
Heel veel soorten brood

Wat zie je in de winkel? Zet een kruisje bij het plaatje.

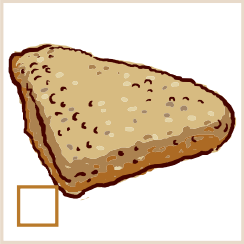


☐ **Wit brood**



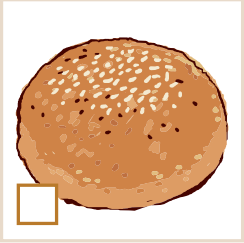
☐ **Bruin brood**

☐ **Krentenbol**

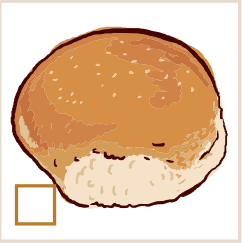


☐ **Hard bruin broodje**

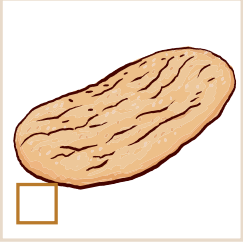
☐ **Hard wit broodje**



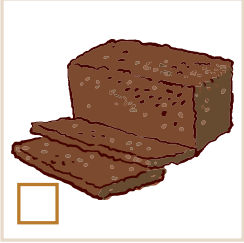
☐ **Zacht bruin bolletje**



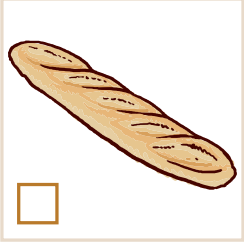
☐ **Zacht wit bolletje**



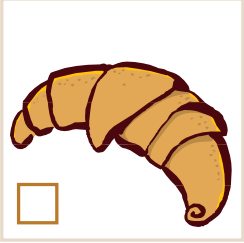
☐ **Turks brood**



☐ **Roggebrood**

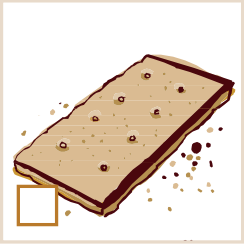


☐ **Stokbrood**

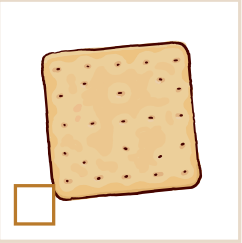


☐ **Croissant**

☐ **Beschuit**



☐ **Knäckebröd**



☐ **Cracker**

Werkblad 3
Informatie voor de bakker/molenaar

Informatie voor de bakker/molenaar

U hebt de vraag gekregen om een groep leerlingen te ontvangen in uw bakkerij/molen. Zij komen op bezoek in het kader van een schoolproject dat zij doen over brood. U kunt de rondleiding verzorgen op de wijze die u gewend bent. Aanvullend willen we u vragen een aantal onderwerpen met de leerlingen te bespreken, of de leerlingen de ruimte te geven om een aantal vragen aan u te stellen over deze onderwerpen.

Achtergrondinformatie: Smaakmissie Brood

De leerlingen volgen op school een Smaakmissie over brood. Dit is ontwikkeld door het Steunpunt Smaaklessen (zie *www.smaaklessen.nl*). De Smaakmissie bestaat uit verschillende lessen en activiteiten over brood, waarbij leerlingen meer leren over gezondheid en brood. Ook leren ze meer over de productie van brood, hoe het in de winkels terecht komt, waar het verkocht wordt en hoe je het allemaal kan beleggen.

De rondleiding

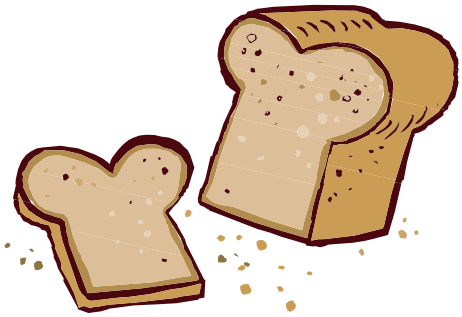
In de Smaakmissie wordt een bezoek aan een bakkerij of molen belangrijk geacht, zodat de leerlingen met eigen ogen zien hoeveel werk het is om brood te maken.

De doelen bij een bezoek aan een molenaar zijn:

- De leerlingen ontdekken dat van graan meel wordt gemaakt.
- De leerlingen ontdekken welke stappen er nodig zijn om van graan meel te maken.
- De leerlingen ontdekken dat meel het hoofdbestanddeel is van brood(vervangers).

De doelen bij een bezoek aan een bakker zijn:

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



Werkblad 4
Van graan tot brood

Knip de plaatjes uit en leg ze op de juiste volgorde.

Werkblad 5
Bakinstructies

Vooraf

Praat met de leerlingen over het belang van handen wassen voordat je gaat koken! Leg ook uit dat ze deeg dat nog niet in de oven is geweest niet mogen proeven.

Recept bespreken

Het gegeven recept is gebaseerd op een standaard pak broodmix. Lees van te voren zelf welke ingrediënten en stappen er nodig zijn bij de broodmix die u gekocht heeft. Dit kan afwijken van de beschrijving op werkblad 6.

Bespreek eerst samen kort de stappen van het recept. Stel de volgende vragen:

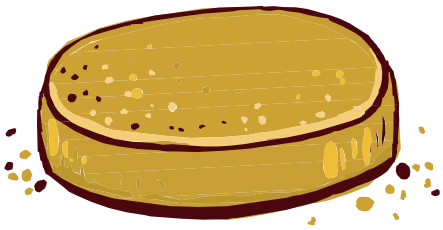
- Begrijpen jullie wat we moeten doen?
- Zijn er dingen die we eerst moeten doen?
- Hebben we alle benodigde keukenspullen en alle ingrediënten?

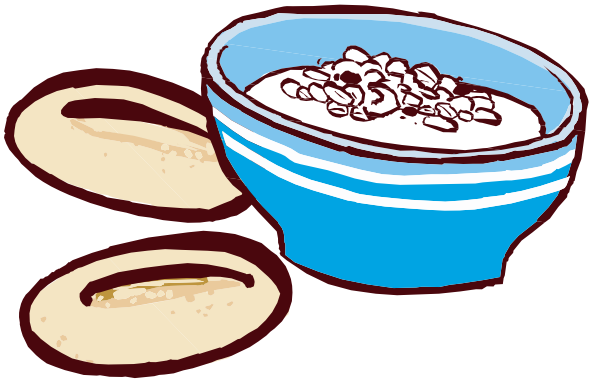
Aan het werk

Als de leerlingen zelf of in groepjes het deeg kneden, loopt u rond om vragen te beantwoorden en zo nodig hulp te bieden.
Als het deeg centraal wordt gekneed, is het van belang dat de leerlingen goed kunnen zien wat er gebeurt.
Als de leerlingen hun broodmonster vormen, loopt u rond om eventueel hulp te bieden.

Presenteren en samen eten

De leerlingen presenteren de broodmonsters aan hun ouders en laten zien wat ze geleerd hebben. Hierna kan er samen gegeten worden.





Werkblad 6
Broodmonsters

Ingrediënten

- volkoren broodmix (met 500 gram (1 pak) kunnen 12 broodmonsters worden gemaakt)
- handwarm water
- boter (op kamertemperatuur)
- versiering om het broodje in een broodmonster te veranderen (denk aan rozijntjes, appel, kaneel, knakworstjes, zonnebloempitten, sesamzaadjes, amandelen etc.)

Keukenbenodigdheden

- beslagkom
- eventueel mixer met deeghaken
- folie
- theedoek
- bakplaat
- oven(s)

Aan de slag

1. Lees de bereidingswijze op het pak broodmix.
2. Doe de broodmix en de boter in een beslagkom en voeg het water toe.
3. Kneed het deeg met de handen of met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.
4. Laat het deeg in de kom, afgedekt met folie, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.
5. Verdeel het deeg in stukjes en geef iedere leerling een stukje deeg.
6. De leerlingen kneden hun stuk deeg tot een broodmonster en versieren deze met bijvoorbeeld rozijntjes, stukjes appel, nootjes etc.
7. Leg de broodmonsters op een ingevette bakplaat.
8. Leg een theedoek over de broodmonsters en laat het deeg 45 minuten narijzen.
9. Verwarm de oven voor.
10. Bak de broodjes in het midden van de oven gaar en bruin.