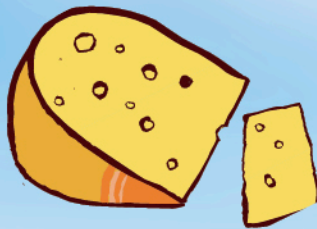
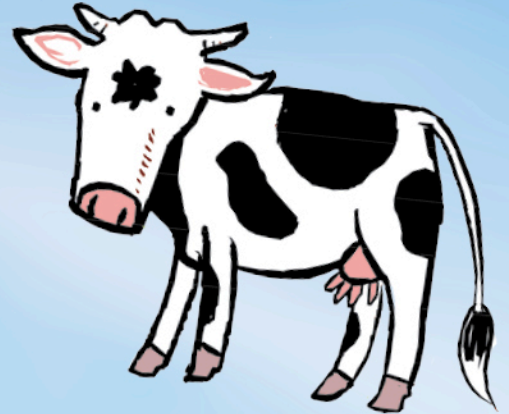




Smaakmissie Zuivel

Groep 3-4



Terug naar Smaaklessen

1. Wat weet ik al over zuivel?
 2. Naar de boer
 3. De winkel in orde
 4. De eerste klanten
 5. Weer klanten!
 6. Zuivelkoks
- Extra Informatie

Afdrukken

Sien woont op een boerderij en heeft hulp nodig! Haar vader is een paar dagen weg om koeien te kopen en nou moet ze de hele boerderijwinkel in haar eentje doen. Kunnen de leerlingen haar helpen? Ga op Smaakmissie!

In deze Smaakmissie ontdekken leerlingen van alles over zuivel door zelf op onderzoek uit te gaan, zowel binnen als buiten de klas. De Smaakmissie Zuivel bestaat uit 6 interactieve lessen met aanvullend een digibordmodule.

[Lees hier hoe de Smaakmissie werkt](#) en ga aan de slag!

1 Wat weet ik al over zuivel?

45 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- halen voorkennis t.a.v. zuivel op.
- weten dat er verschillende zuivelproducten en melkvervangers zijn en dat er melkvervangers zijn.
- verwonderen zich over de veelheid aan producten die van melk worden gemaakt, zoals yoghurt en kaas.
- kunnen aangeven welke melkproducten zij zelf eten of drinken en wanneer.

Materialen

- werkblad 1 - Huiswerkopdracht (voor iedere leerling één)
- kleine bekertjes en bordjes (3 bekertjes en 1 bordje per leerling)
- enkele soorten melkproducten en -vervangers: melk, yoghurt, kaas, geitenkaas, sojadrink
- digibord

Lesopbouw

Vorbereiding

De klas wordt tijdens deze Smaakmissie over zuivel verdeeld in tweetallen (schoudermaatjes) die samenwerken. Kies voor de proeverij van deze les zoveel mogelijk voor de voorkeursproducten uit de [keuzetabel](#) van het Voedingscentrum. Zet voor iedere leerling drie bekertjes met een klein beetje melk, yoghurt en sojadrink, en twee stukjes kaas klaar. Nummer de producten.

N.B. Dit kan eventueel ook in de kring begeleid worden: ieder kind krijgt bekertje 1, daarna bekertje 2 enz.

Wat is zuivel? 10 min.

Introduceer het woord 'zuivel': alles wat van melk wordt gemaakt heet 'zuivel'. Schrijf het woord 'zuivel' in het midden van het bord en maak hier met de leerlingen een woordweb van. Laat ze hiervoor eerst in tweetallen opschrijven of tekenen waar ze aan denken bij het woord

‘zuivel’. Werk daarna samen het woordweb uit op het bord. Denk daarbij aan de herkomst van zuivel, in welke producten zit het, wanneer eet je zuivel etc.

Tip: Vraag de leerlingen hun pauzehapje en/of lunchpakketje te pakken. Kijk samen naar welk eten en drinken dat ze bij zich hebben, van melk(vervangers) wordt gemaakt. Vraag de leerlingen om alles wat van zuivel is gemaakt te benoemen en eventueel te laten zien. Vraag wanneer ze nog meer melk(vervangers) en melkproducten eten/drinken.

De proeverij 25 min.

Tijd voor een smaakproefje! De leerlingen gaan verschillende melkproducten (en melkvervanger) proeven. Deel de genummerde bekertjes en kaas uit. De leerlingen proeven deze en kijken of ze deze kunnen herkennen. Ze bespreken met hun maatje wat volgens hen 1 t/m 5 is en noteren dit op een blaadje. Bespreek de vijf geproefde producten daarna klassikaal:

- Wat is het?
- Wanneer eet je het?
- Waar komt het vandaan? (koe, schaap, geit, plant).

Vertel de leerlingen dat zuivel vaak wordt verdeeld in drie hoofdgroepen: melk, yoghurt en kaas. In welke hoofdgroep hoort ieder geproefd product?

De missie 5 min.

Vertel de leerlingen dat een meisje van hun leeftijd hulp nodig heeft. Ze heet Sien en ze woont op een boerderij. Bekijk het filmpje van Sien via het digibord, hierin vertelt Sien de opdracht voor deze Smaakmissie.

(Klik rechtsboven op het kruisje om het filmpje weer te sluiten en terug te keren naar de digibordmodule)

Praat hierover na. Stel vragen als:

- Wat wil Sien?
- Kunnen we haar helpen?
- Wat moeten we weten om Sien te kunnen helpen? (in ieder geval veel weten over alles dat van melk gemaakt wordt)

Vertel de leerlingen dat de boerderijkat, Sjors, ons gelukkig een handje kan helpen. Hij woont al heel lang op de boerderij, is dol op melk en is heel slim. Laat Sjors de kat zien en lees voor wat hij tegen de leerlingen zegt.

[Bekijk video](#)

Huiswerkopdracht 5 min.

Geef de leerlingen werkblad 1 als huiswerkopdracht.

Ze gaan kijken welke melkproducten/melkvervangers ze thuis hebben. Ze kruisen dit aan op werkblad 1.

Verder krijgen ze een opdracht mee om in de supermarkt uit te voeren. Dit kunnen ze doen wanneer ze met hun ouders mee gaan om boodschappen te doen. Ze kiezen een hoofdgroep (kaas, yoghurt of melk) en tellen in de supermarkt (of kaaswinkel) hoeveel verschillende producten ze tegenkomen in die groep. Dit vullen ze onderaan werkblad 1 in.

N.B. Het gaat hierbij niet om merken van dezelfde producten maar om verschillende producten in de betreffende groep.

N.B. Deze opdracht wordt nabesproken aan het begin van les 3.

Extra

Laat een bekertje met melk van de proeverij in het lokaal staan. Bekijk met de leerlingen in de loop van de komende dagen wat ermee gebeurt (het bederft). Laat hen zien hoe het eruit ziet en laat ze eraan ruiken. Zo kun je makkelijk aantonen dat melkproducten in de koelkast bewaard moeten worden.

2 Naar de boer

20 min. + duur van de excursie

Doel van deze les

De leerlingen:

- verwonderen zich erover hoe melk wordt geproduceerd.
- kunnen uitleggen dat een koe melk kan geven omdat ze een kalfje heeft gehad.
- vinden het belangrijk dat er goed voor een koe wordt gezorgd, zodat ze melk kan geven.
- kunnen het proces van koe tot pak melk in de winkel in stappen weergeven.

Materialen

- werkblad 2 - Informatie voor de boer/rondleider (één exemplaar)

Lesopbouw

Vorbereiding

Om de missie goed uit te kunnen voeren, is het belangrijk dat de leerlingen in de praktijk gaan kijken waar zuivel vandaan komt. Ze gaan daarom op bezoek bij een melkveehouder. Regel daarvoor een excursie. Tips om een excursie te regelen:

- Zoek naar een zuivelbedrijf bij u in de buurt:
 - Zoek via [GroenGelinkt](#).
 - Zoek bij [Boerderij Educatie Nederland](#).
 - Zoek bij [Boerderijzuivel](#).
- Neem zelf contact op met een zuivelbedrijf bij u in de buurt. Wil deze boer een excursie aanbieden?
- Is er een ouder die een zuivelbedrijf heeft? Kunnen jullie daar op excursie?

Regel van te voren voldoende hulpouders en vervoer voor de excursie. Gaat u op bezoek bij een zuivelbedrijf, maak dan van te voren duidelijke afspraken:

- Aan welke regels moeten de kinderen zich houden op het bedrijf?
- Moeten kinderen speciale kleding aan?
- Welk tijdstip spreekt u af en hoe lang duurt de excursie?
- Zijn er kosten verbonden aan de excursie?
- Hoeveel hulpouders zijn er nodig?

Kunt u geen zuivelbedrijf 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.

- [Filmpje zuivel \(10 min\)](#). Wat wordt er eigenlijk allemaal van melk gemaakt? En hoe?
- [Filmpje van gras tot melk \(15 min\)](#). Huisje Boompje Beestje, Fahd gaat naar de boer, hier leert hij hoe melk uit de koe komt. Ook krijgt hij een rondleiding in de melkfabriek.
- [Filmpje melk \(4.30 min\)](#). Van de koe naar de koelkast.
- [Filmpje de koe \(2 min\)](#). Wist je dat een koe 's winters op stal staat en in de zomer in de wei?

Tip: Maak foto's tijdens het bezoek aan de boer. Deze kunt u na het bezoek ophangen in de klas.

Tip: Les 3 kan eventueel direct na de excursie van les 2 gegeven worden.

Vragen voor de melkveehouder 10 min.

Vertel de leerlingen dat ze vandaag op een uitje gaan. Ze gaan kijken hoe melk wordt geproduceerd (= gemaakt).

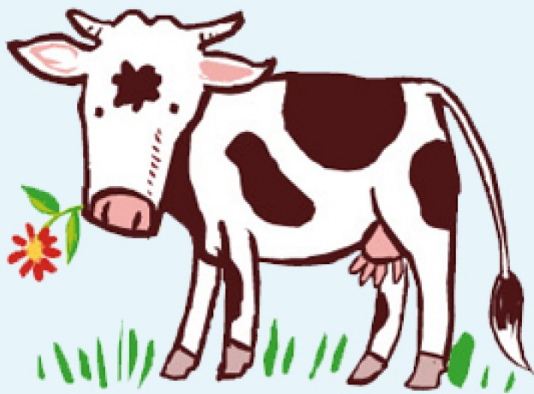
Praat met de leerlingen over wat ze kunnen leren om Sien beter te kunnen helpen en op welke vragen ze dus graag antwoord willen krijgen.

Bespreek ook aan welke regels de kinderen zich moeten houden bij het bezoek aan het zuivelbedrijf.

Geef de leerlingen de volgende vraag mee tijdens de excursie: Probeer erachter te komen hoe melk van de koe in de supermarkt terechtkomt.

Op excursie

Geef de boer vooraf werkblad 2 waarin ook meer informatie staat over de Smaakmissie. Laat de excursieleider zijn/haar rondleiding doen. Ondertussen proberen de leerlingen antwoord te vinden op hun vragen. Als onderwerpen tijdens de excursie niet aan bod zijn gekomen, mogen de leerlingen hun vragen achteraf stellen.



Afsluiting 10 min.

Bespreek de excursie na. Stel vragen als:

- Hebben we antwoorden op al onze vragen gekregen?
- Wat heb je ontdekt over het maken van melk?
- Hoe komt melk van de koe in de supermarkt terecht?

Tip: Hang foto's van de excursie op in de klas.

3 De winkel in orde

40 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- verwonderen zich over de veelheid aan producten die van melk worden gemaakt, zoals yoghurt en kaas.
 - kunnen het proces van koe tot pak melk in de winkel in stappen weergeven.
 - benoemen dat je de meeste melkproducten in de koelkast moet bewaren omdat ze anders bederven.
 - leren dat er gezonde stofjes in zuivel zitten die goed zijn voor hun spieren, botten en tanden.
-

Materialen

- werkblad 3 - Alles in de war! (voor 1/3 van de tweetallen)
 - vel papier (voor de tweetallen met werkblad 3)
 - werkblad 4a - Producten voor de winkel en werkblad 4b - De winkel vullen (voor 1/3 van de tweetallen)
 - werkblad 5 - Reclame maken (voor 1/3 van de tweetallen)
 - verf of stiften (voor de tweetallen met werkblad 5)
 - digibord
-

Lesopbouw

Vorbereiding

Verdeel de klas in drie groepen: ze krijgen ieder één van de drie opdrachten.

Terugblik huiswerkopdracht 10 min.

Blik terug op de huiswerkopdracht.

- Wat hadden de leerlingen thuis voor melkproducten (en -vervangers) staan?
- Welk zuivelproduct (melk, kaas of yoghurt) hebben ze gekozen in de supermarkt?
- Hoeveel producten hebben ze geteld?

- Kunnen ze wat voorbeelden noemen?
- Zijn ze even gezond? (de naturel producten zijn het gezondst, in de andere zijn veel suikers toegevoegd)

Het hoofddoel van deze terugblik is verwondering: er wordt ontzettend veel van zuivel gemaakt!

De winkel in orde maken 20 min.

Vertel de leerlingen dat Sjors de kat slecht nieuws heeft. Laat op het digibord de afbeelding van Sjors de kat zien en lees voor wat hij vertelt.

De leerlingen kunnen Sien wel helpen om de winkel weer netjes te maken toch? De plaatjes moeten weer netjes op volgorde gelegd worden, de schappen moeten gevuld worden en er moet een reclamebord gemaakt worden.

Geef een derde van de tweetallen werkblad 3, een derde werkblad 4a en 4b en een derde werkblad 5. Ze gaan aan de slag met hun opdrachten.

De leerlingen met werkblad 3 knippen de plaatjes uit en plakken deze in de juiste volgorde op een ander vel of hangen ze aan een touwtje/slinger.

De leerlingen met werkblad 4a en 4b knippen de producten van werkblad 4a uit en plakken deze op werkblad 4b in de juiste koeling. Er is een koeling voor kaas, eentje voor melk en een voor yoghurt. Ook is er een extra kast voor dingen die ook op de boerderij worden verkocht, maar die niet van zuivel worden gemaakt.

Tip: Verwijs naar de zure melk uit les 1: zuivel moet gekoeld bewaard worden, anders bederft het snel.

De kinderen met werkblad 5 maken een reclamebord. Sjors geeft de leerlingen tips waarom zuivel gezond is.

Afsluiting 15 min.

Verdeel de groep nu in tweetallen. Probeer de groep zo te verdelen dat een tweetal bestaat uit leerlingen die een verschillende opdracht gemaakt hebben.

De leerlingen laten nu aan elkaar zien wat ze gedaan/gemaakt hebben.

Hang de werkbladen op in de klas. Blik terug op deze les. Stel vragen als:

- Wat vond je leuk aan deze les?
- Zijn er dingen die je lastig vindt?
- Wat heb je geleerd?
- Wat zou je nog meer willen leren?

4 De eerste klanten

35 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- vinden het belangrijk elke dag twee bekertjes melkproducten en een halve plak kaas te eten/drinken.
- ontdekken dat er verschillende soorten melk zijn, (dierlijk; zoals koeienmelk, geitenmelk en schapenmelk) en dat er een melkvervanger is (plantaardig; sojadrink).

Materialen

- werkblad 6 - Zuivel eten en drinken (voor de helft van de tweetallen één)
- werkblad 7 - Wie geeft er melk? (voor de andere helft van de tweetallen één)
- digibord

Lesopbouw

Sien heeft hulp nodig 10 min.

Vertel de leerlingen dat vandaag de eerste klanten naar de winkel komen. Sien is bang dat ze niet alles weet. We moeten haar helpen! Lees (via het digibord) voor wat de vragen van de klanten zijn.

De eerste klanten helpen 15 min.

Sjors vertelt de leerlingen hoeveel een kind iedere dag aan zuivel moet eten/drinken. Ook vertelt hij meer over melkvervangers. De leerlingen gaan in twee groepen tweetallen aan de slag met deze twee opdrachten.

Deel werkblad 6 uit aan één helft van de tweetallen en werkblad 7 aan de andere helft. Op werkblad 6 kleuren de leerlingen in hoeveel zuivel de drie kinderen per dag moeten eten/drinken. Wat is de tip van Sjors de kat?

Op werkblad 7 zet de andere helft van de leerlingen een rondje om de plaatjes waar melk of melkvervanger van gemaakt kan worden.

Lees voor wat Sjors de kat op het werkblad vertelt.

Vraag aan de leerlingen of iemand wel eens melkvervanger zoals sojadrink drinkt. En waarom? Meestal wordt sojadrink gedronken omdat het vaak beter is voor het milieu of omdat sommige mensen niet zo goed tegen zuivel kunnen. Of natuurlijk gewoon omdat ze het lekker vinden of een een keer willen afwisselen.

Zijn de klanten tevreden? 10 min.

De leerlingen vertellen elkaar wat ze ontdekt hebben:

- Eén kind mag elke dag twee bekertjes melkproducten (dus bijvoorbeeld ook een beker melk en een beker yoghurt) en een halve plak kaas eten/drinken. Dus voor drie kinderen heb je zes bekertjes melkproducten nodig en 1½ plak kaas.
- Naast melk van dieren, bestaat er ook 'melk' en 'yoghurt' uit planten: van sojabonen.

Eindig met het digibordscherm waarin met een cijfer kan worden aangegeven hoe tevreden beide klanten zijn.

Als de leerlingen goed hebben gewerkt en de werkbladen goed hebben gemaakt, geeft u een voldoende (alles boven de 5,5). Als de klanten tevreden zijn, wordt de kassa flink gespekt!

Tip: Maak een tentoonstellingstafel in de klas. Zet hier twee glazen 'melk' (bijv. water gemengd met wat witte verf) en een halve plak kaas (geknipt uit geel karton) op.

5 Weer klanten!

40 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- verwonderen zich over de veelheid van producten die van melk worden gemaakt.
- verwonderen zich over hoe kaas wordt gemaakt.

Materialen

- grote vellen papier (1 per duo)
- oude tijdschriften en supermarktkrantjes
- kookboeken
- digibord

Lesopbouw

Vorbereiding

Verzamel oude tijdschriften en voldoende reclameblaadjes en supermarkttijdschriften. Ook zijn kookboeken om door te bladeren welkom. Of vraag de leerlingen om dit van huis mee te nemen.

Twee nieuwe klanten 10 min.

Vertel de leerlingen dat er vandaag weer klanten naar de winkel komen. Sien was erg blij met de hulp van de leerlingen bij de vorige klanten. Ze wil vandaag ook graag weer hun hulp!
Laat het digibordscherm met de klanten zien en lees voor wat ze vragen.

De klanten helpen 20 min.

Sjors laat op het digibord een filmpje zien over de productie van kaas.
Praat hierover na met de klas.
Wat kan Sien vertellen aan de mevrouw over hoe kaas gemaakt wordt?
Het belangrijkste hierbij is dat het maken van kaas veel werk is en veel tijd kost. De leerlingen hebben

ook ontdekt dat om kaas te maken, het water uit de melk wordt gehaald. Hierdoor wordt het dikker en dus kaas. Daardoor is kaas 'geconcentreerd' en eet je er iedere dag dus niet zoveel van.

De leerlingen gaan vervolgens in tweetallen aan de slag met het maken van een collage van gerechten waarin zuivel verwerkt is. Moedig ze aan om met elkaar te overleggen. Hiervoor zoeken de leerlingen plaatjes uit de oude krantjes en tijdschriften en knippen deze uit. Er mag ook getekend worden.

Tip: Liever digitaal werken? Dat kan natuurlijk ook. Laat de leerlingen digitaal naar plaatjes zoeken en op de computer een mooie collage maken.

Zijn de klanten tevreden? 10 min.

De leerlingen laten elkaar zien wat ze ontdekt hebben:

Er zijn heel veel gerechten waar zuivel in verwerkt wordt. Laat ze hier ook voorbeelden van geven (zoals tosti, kaas op de spaghetti, salade met yoghurt dressing enz.).

Eindig met het digibordscherm waarin met een cijfer kan worden aangegeven hoe tevreden beide klanten zijn. Als de leerlingen goed hebben gewerkt en de werkbladen goed hebben gemaakt, geeft u een voldoende (alles boven de 5,5). Als de klanten tevreden zijn, wordt de kassa flink gespekt!

Laat tenslotte het filmpje van Sien zien. De vader van Sien is weer terug en Sien bedankt de leerlingen voor hun goede hulp. De klanten waren heel tevreden en er is veel geld verdiend in de boerderijwinkel! Als bedankje heeft Sien een aantal leuke recepten van gerechtjes met zuivel die de leerlingen in de volgende les mogen gaan maken.

[Bekijk video](#)

6 Zuivelkoks

60 min.

Doel van deze les

De leerlingen:

- waarderen het om mee te helpen bij de bereiding van gerechten met melk en melkproducten.
- vinden het belangrijk hygiënisch te werken bij het bereiden van zuivelgerechten.

Materialen

- werkblad 8 - Koks instructies (één kopie)
- werkblad 9 - Zuivelproeverij (één kopie)
- ingrediënten en keukenbenodigdheden (zie werkblad 9)

Lesopbouw

Vorbereiding

Het is leuk om aan het eind van deze les de ouders van de leerlingen uit te nodigen. Zo kunnen de leerlingen aan hen laten zien wat ze geleerd hebben. Oefen eventueel hoe hun presentatie aan de ouders eruit zal zien. Om deze visueel te maken kunnen ze gebruik maken van alle werkbladen en alles dat in de klas hangt.

Zorg dat alle ingrediënten en keukenbenodigdheden aanwezig zijn. Deze staan op werkblad 9.

Als u werkt met een gastkok: Geef de gastkok werkblad 8 met koks instructies. Anders leest u hem zelf goed door voordat u met de kinderen gaat koken. U kunt kiezen of u de leerlingen zelf de ingrediënten laat snijden of dat u dit zelf van te voren al doet. U kunt ook ouders vragen om hierbij te helpen.

Koken maar! 35 min.

In deze les gaan de leerlingen een proeverij van gerechtjes met zuivel maken. Werkblad 9 bevat de recepten van 6 verschillende gerechtjes/hapjes. U kunt zelf kiezen hoeveel gerechtjes/hapjes u deze les met de leerlingen wil maken.

Degene die het koken begeleidt, neemt de stappen van werkblad 8 en de gekozen recepten van

werkblad 9 met de leerlingen door.

Nadat de handen gewassen zijn en de taken verdeeld zijn, gaat iedereen de zuivelgerechtjes maken.

Tip: Het is leuk om ook een gerechtje te maken met een sojaproduct. Vervang dan het zuivelproduct voor een sojaproduct.

Tip: Als er leerlingen zijn die liever geen zuivel eten of dit niet mogen, dan kunnen alle ingrediënten die van zuivel gemaakt worden, vervangen worden door sojaproducten.

Smullen maar! 15 min.

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

Presentatie ouders 10 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 Smaakmissie zuivel. 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 excursie worden getoond, waarbij leerlingen vertellen wat ze hebben gezien.

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 Zuivel, groep 3-4

In deze online handleiding staan de 6 lessen voor de Smaakmissie Zuivel uitgeschreven. 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.

Lesopbouw

Voorbereiding	
Wat is zuivel?	10 min.
De proeverij	15 min.
De missie	5 min.

Vertel de leerlingen dat een meisje van hun leeftijd hun hulp nodig heeft. Ze heet Sien en ze woont op een boerderij. Bekijk het filmpje van Sien, hierin vertelt Sien de opdracht voor deze Smaakmissie. Praat hierover na. Stel vragen als:

- + Wat wil Sien?
- + Kunnen we haar helpen?
- + Wat moeten we weten om Sien te kunnen helpen? (in ieder geval veel weten over alles dat van melk gemaakt wordt)

Vertel de leerlingen dat de boerderijkat, Sjors, ons gelukkig een handje kan helpen. Hij woont al heel lang op de boerderij, is dol op melk en is heel slim. Laat Sjors de kat zien en lees voor wat hij tegen de leerlingen zegt.

[Bekijk video](#)

Huiswerkopdracht	5 min.
Extra	

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 onderin de navigatie. Linksonder wordt weergegeven 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 rechtsonder 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