# 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

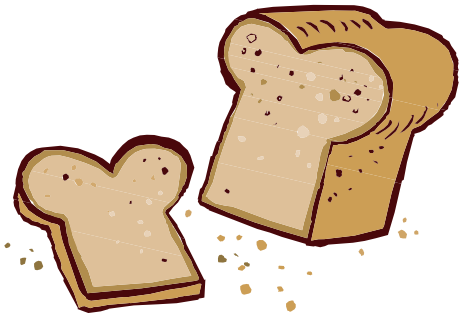
De leerlingen volgen op school een Smaakmissie over brood. Dit is ontwikkeld door het Steunpunt Smaaklessen (zie *www.smaaklessen.nl*). De Smaakmissie bestaat uit verschillende lessen en activiteiten over brood, waarbij leerlingen meer leren over gezondheid en brood. Ook leren ze meer over de productie 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.