

Fijne kost op het bord

Thema: Gezonde voeding
Uitgetest in de vierde klas
Haalbaar voor kinderen tussen 9 en 12 jaar

Lesdoelen en onderwijsdoelen
Werkbladen
Suggesties voor de leraar
Materiaal en gereedschap
Pedagogisch-didactische tips
Achtergrondinformatie
Evaluatie

Probleem								
Hoe snijden we de voedingswaren snel en gelijkmatig?								
Lesdoelen								
<input type="checkbox"/> Technische oplossingen bedenken om voedsel snel en gelijkmatig te snijden.								
<input type="checkbox"/> Uit experimenten met aangeboden snijgereedschap de meest efficiënte oplossingen kiezen en toepassen.								
<input type="checkbox"/> Veilig en hygiënisch omgaan met het keukengereedschap.								
Ontwikkelingsdoelen en eindtermen								
<input type="checkbox"/> ET 2.5 Kunnen materialenkennis en kennis van constructie- en bewegingsprincipes aanwenden bij het plannen en maken van een eigen constructie en/of bereiding.								
<input type="checkbox"/> ET 2.6 Kunnen aan de hand van een al dan niet zelfgemaakte eenvoudige werktekening of handleiding het geschikte materiaal en gereedschap kiezen en daarmee de constructie (of bereidings-)activiteit stap voor stap juist en veilig uitvoeren.								
<input type="checkbox"/> ET 2.10 Tonen zich bereid nauwkeurig en veilig te werken, geen materiaal te verkwisten en zorg te dragen voor hun gereedschap.								
In de leerplannen								
G.O.	p.31							
OVSG	1.5	1.13	1.19	1.20	1.33	2.11	2.13	2.19
	3.1	3.4						
VKBaO	6.12	6.13	6.14	6.15				

Fijne kost op het bord (1/2)

Thema :Gezonde voeding

Uitgetest in de vierde klas – een mogelijke werkwijze

Haalbaar voor kinderen tussen 9 en 12 jaar

Lesdoelen en onderwijsdoelen
Werkbladen
Suggesties voor de leraar
Materiaal en gereedschap
Pedagogisch-didactische tips
Achtergrondinformatie
Leermiddelen
Evaluatie

Naar aanleiding van een gebeurtenis (een langdurige afwezigheid, een geboorte van een kindje, de verjaardag van de juf, ...) in de klas wordt de klas in een restaurant omgetoverd. De kinderen bereiden zelf de maaltijd.

1. Probleem : Eerst denken, dan snijden

In een voortrak brengen de kinderen voedingswaren mee (brood, vleesworst, tomaat, ei, komkommer, wortel, ...).

De voedingswaren worden bij elkaar op tafel gelegd. Op een andere tafel liggen verschillende soorten snijdgereedschap (zie fotoblad).

Mogelijke probleemstellingen zijn:

- Hoe kunnen we een tomaat, een komkommer, een gekookt ei, een wortel, een vleesworst, een brood ... in gelijke schijfjes snijden ?
- Kunnen we deze dingen ook anders versnijden?
- Wat doen we met de bloemkool?
- Hoe zouden we een aardappel in regelmatige kubusjes kunnen snijden?
- Hoe verwijderen we het klokhuis van de appel zonder hem te moeten opensnijden?
- Hoe bekom ik gelijkmatige appelschijfjes om te verwerken op de appeltaart?
- Kun je iets bedenken om gelijke stervormige appelschijfjes te maken? Ze zullen als versiering dienen op het dessertbord.

De kinderen vertellen tijdens een kringgesprek hoe ze het zullen aanpakken. Misschien kennen ze specifieke apparaten uit de keuken, misschien verzinnen ze zelf een apparaat.

2. Omgaan met specifiek snijdgereedschap:

De leerkracht voorziet een demonstratietafel met daarop specifiek snijdgereedschap: een eiersnijder, een wortelslede, een elektrische allesnijder, een mixer, een tomatenzaag, een kaassnijmachine, ...

De kinderen verkennen het gereedschap en associëren het instrument met de te snijden voedingswaren. Deze oefening gebeurt op een werkblad, aangepast aan het gebruikte materiaal in de klas.

3. Demonstratie van de snijdgereedschappen:

De leerkracht demonstreert onder de demonstratiespiegel* hoe de toestelletjes werken. Hij geeft uitleg bij de werking ervan, toont aan de kinderen hoe ze er veilig mee kunnen omspringen, hoe ze het beste resultaat bereiken, hoe ze de toestelletjes het beste reinigen na gebruik.

Fijne kost op het bord (2/2)

Lesdoelen en onderwijsdoelen
Werkbladen
Suggesties voor de leraar
Materiaal en gereedschap
Pedagogisch-didactische tips
Achtergrondinformatie
Evaluatie

4. Een eigen koude schotel maken volgens een bepaald recept.

Vooraleer aan het werk te gaan, wassen de kinderen hun handen. Ze binden de lange haren in een staartje en zetten een eventueel een haarkapje op. De kinderen worden per twee aan het werk gezet. Ze kunnen gebruik maken van het snijdgereedschap. Bij wijze van voorbeeld (aan te passen aan wat voorradig is):

- 1 sneetje brood
- 3 plakjes vleesworst
- 2 schijfjes tomaat
- 4 schijfjes ei
- 5 schijfjes komkommer
- 7 schijfjes wortel

De kinderen schikken de gesneden voedingswaren mooi ogend op het bord. Het geheel wordt afgewerkt met wat gesnipperde sla en een topje ketchup. De koude schotel wordt gefotografeerd, dan afgedekt met folie en ten slotte op een koele plaats bewaard tot etenstijd.

5. De vaat

Bij het afwassen en afdrogen worden veiligheidsvoorschriften in acht genomen:

- Scherpe messen gooi niet zomaar in het afwaswater.
- Zorg ervoor dat messen met tandjes (ook snijdgereedschap) goed zijn gespoeld.
- Neem het mes steeds bij het handvat, wrijf het mes droog in een vaatdoek met de snede naar boven.
- Houd de mespunt steeds van de andere personen weg.
- Trek de stekker uit het stopcontact bij het schoonmaken van elektrische toestellen. Leg ze niet het water maar maak ze schoon met een vochtige doek.

6. Evaluatiegesprek

Tijdens een kringgesprek kunnen volgende vragen aan bod komen:

- Welke zijn de voor- en nadelen van de verschillende snijdgereedschappen.
- Het resultaat: wat vinden we ervan, aan welke eisen werd wel/niet voldaan?
- Welke voorbereiding was nodig om de voedingswaren te verwerken?
- Welke stappen hebben we toegepast (omgeving proper maken, groenten wassen, gereedschap kiezen, verwerken, schikken op de schotel, opruimen, afwassen, ...)
- Welk gereedschap kies je om banaan te snijden, kaas te versnipperen voor op de spaghetti?
- Hoe kun je veilig en hygiënisch werken in de keuken?
- Zou je later graag in de keuken van een restaurant werken. Ook in de keuken van een ziekenhuis?

7. Beoordeling van de opdracht (werkblad 2)

De leerlingen vullen een observatieschema in om de maaltijd te beoordelen. Welke zijn de efficiënte snijdgereedschappen om grote hoeveelheden te snijden?

Fijne kost op het bord

Lesdoelen en onderwijsdoelen
Werkbladen
Suggesties voor de leraar
Materiaal en gereedschap
Pedagogisch- didactische tips
Achtergrondinformatie
Leermiddelen
Evaluatie

- Per groep een fotoblad met het snijdgereedschap.
- Er zijn vloeibare zeep en een handdoek aanwezig naast de wastafel.
- Voedingswaren die nodig zijn om een koude schotel te maken.
- Per groep enkele kommetjes, een vaatdoek, keukenhanddoek en keukenrol, afwasproduct.
- Eetborden, eetbestek, vershoudfolie.
- Schortjes en (eventueel) haarkapjes.
- Per groep een arsenaal aan gewoon doordeweeks snijdgereedschap:
 - keukenmesje
 - schilmesje
 - dunschiller
 - snijplank
- Specifiek snijdgereedschap:
 - eiersnijder
 - tomatenzaagje
 - een wortelslede of wortelrasp
 - een kaassnijmachine (draad)(mes)
 - een allesnijder
 - een mixer
 - een keukenrobot
 - assortiment snijdvormpjes voor siervormen
- (een digitaal foto toestel)
- EHBO-koffertje

Fijne kost op het bord

Lesdoelen en onderwijsdoelen
Werkbladen
Suggesties voor de leraar
Materiaal en gereedschap
Pedagogisch-didactische tips
Achtergrondinformatie
Evaluatie

Eenvoudig taalgebruik

- Snijden, zagen, knippen, snipperen, raspen, glijden, mixen.
- In partjes, in plakjes, in staafjes, in blokjes, in vormpjes snijden.
- Keukenmesje, dunschiller, snijplank, eiersnijder, tomatenzaag, wortelslede, wortelrasp, kaassnijmachine, allesnijder, mixer, keukenrobot, snijdvormen.

Hygiënisch omgaan met snijgereedschap.

Kruisbesmetting:

www.blijmeteenei.nl
www.bac-vechten.nl

Om kruisbesmetting (waaronder de salmonellabesmetting) te voorkomen, gaat men in de grootkeuken heel omzichtig te werk:

- Bij elke handeling met een nieuw voedingsproduct worden de handen en het mes gespoeld en gedroogd.
- Om vlees, vis en groenten te snijden worden verschillende snijplanken uit kunststof gebruikt, respectievelijk voor vlees (rood), voor vis (wit), voor groenten(groen). Houten snijplanken verzamelen meer bacteriën dan kunststoffen snijplanken. Kunststoffen snijplanken worden met heet water schoongemaakt en worden regelmatig vervangen.

Demonstratiespiegel.

- Veiligheidsaspecten van de verschillende toestellen.
- Geleidend gedeelte van vele sledetoestellen
- Elektrische toestellen.


Videofragmenten uit restaurantkeuken en grootkeuken:

Snijdtechnieken met een mes

Fijne kost op het bord (werkblad 1)

Zoek het voorwerp op de tafel. Geef het een eigen naam.
Wat kun je er het beste mee snijden is dat het beste snijdgereedschap?
Welke andere dingen kun je nog mee snijden?

Lesdoelen en onderwijsdoelen
Werkbladen
Suggesties voor de leraar
Materiaal en gereedschap
Pedagogisch-didactische tips
Achtergrondinformatie
Evaluatie

Fijne kost op het bord (werkblad 2)

Wat vind je van je koude schotel?

Lesdoelen en onderwijsdoelen
Werkbladen
Suggesties voor de leraar
Materiaal en gereedschap
Pedagogisch- didactische tips
Achtergrondinformatie
Evaluatie

Zet een cijfer in elk vierkantje.

3= zeer goed 2=gewoon 1=kan beter

- De koude schotel is goed afgedekt tegen stof of vliegen.**
- De koude schotel oogt fris.**
- Op het bord liggen alle voedingswaren zoals het recept voorschreef.**
- Op het bord liggen alle voedingswaren netjes geschikt per soort.**
- Op het bord liggen de soorten voedingswaarden zo geschikt dat het er mooi en smakelijk uitzien.**
- De voedingswaren zijn netjes gesneden en vallen niet uit elkaar.**

Als jij nu zelf twintig koude schotels zou maken, hoe zou je dan tewerk gaan?

Wanneer vind jij een koude schotel smakelijk?