

Een eitje tikken

Thema : Kippen op de boerderij
Uitgetest in de tweede kleuterklas
Haalbaar voor kinderen tussen 3 en 6 jaar

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

Probleem
Ik vond een eitje in het kippenhok. Ik heb er zin in. Hoe eet ik het op?

Concrete doelen
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> De gelijkenissen en de verschillen ontdekken tussen eieren van de boerderij, de winkel en thuis.<input type="checkbox"/> Soorten verpakking waarnemen en de functionaliteit ontdekken.<input type="checkbox"/> Weten dat een eitje rauw kan zijn of kan bereid worden.<input type="checkbox"/> Het onderscheid tussen een rauw en een gekookt ei aantonen.<input type="checkbox"/> Drie bereidingen kunnen uitvoeren: eibootjes maken, eischijfjes maken, eiwit en eigeel kloppen. Daarbij enkele deeltaakjes onder de knie krijgen: pellen, scheiden, snijden, pletten<input type="checkbox"/> Zelfstandig het juiste gereedschap kiezen en er veilig/efficiënt mee omgaan.

Ontwikkelingsdoelen en eindtermen
OD 2.4 /ET 2.5 Kunnen met gangbare materialen een eenvoudige constructie (bereiding) maken, waarbij ze geschikt materiaal en geschikt gereedschap kiezen.
OD 2.5 Tonen zich bereid om veilig om te gaan met materialen en gereedschappen van de klas.
ET 2.6 Kunnen aan de hand van een eenvoudige handleiding het meest geschikte materiaal en gereedschap kiezen en daarmee de werkwijze uitvoeren.
ET 2.10 Tonen zich bereid om veilig te werken, geen materiaal te verkwisten en zorg te dragen voor hun gereedschap.

Leerplandoelen
G.O. 1.2 2.1 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5
OVSG 2.1 2.5 2.11
VKBaO 6.4 6.7 6.9 6.11 6.12 6.13 6.14

Een eitje tikken (1/3)

Thema : Kippen op de boerderij
Uitgetest in de tweede kleuterklas – een mogelijke werkwijze
Haalbaar voor kinderen tussen 3 en 6 jaar

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

1. Eieren zoeken, kopen en/of verzamelen.

Aandacht voor vervoer en verpakking. Vergelijken.

(Kies in functie van de schoolomgeving)

Op de (school)boerderij, ...

Enkele kinderen mogen enkele eitjes zoeken in het kippenhok.

Ze verzamelen de eitjes in de eierkorf van de boerin.

De korf gaat mee naar de klas.

Naar de winkel

Bij een leeruitstap kopen we enkele eitjes bij de kruidenier.

De kleuters zoeken eitjes in de winkel. Er worden voorverpakte eieren gekocht in reeksen van 6, 10, 12 en meer. Kies in functie van de schoolomgeving.

Een eitje van thuis meebrengen

Met een briefje worden de ouders gevraagd om één rauw ei mee te geven naar de klas. Er wordt gesuggereerd om – in overleg met de kleuter - het eitje zo te verpakken dat het niet breekt.

In een klasgesprek gaat de aandacht naar hoe de eitjes werden verpakt.

Gelijkenissen en verschillen worden duidelijk: vuil - proper / groot - klein / wit - bruin

2. Bereidingswijze: wie lust graag een eitje.

Klasgesprek

Hoe kunnen we het eitje bereiden?

Hoe eet jij het eitje graag? Wie heeft al eens een eitje zien klaarmaken? Hoe gebeurt dat?

(In deze activiteit gaan we niet dieper in op het verschil tussen hard en zacht gekookte eitjes. Dit kan onderwerp zijn van een andere activiteit.)

3. Een eitje koken

- Onder leiding van de juf worden minstens drie eitjes hardgekookt en afgekoeld. De zandloper wordt gebruikt.**

De kinderen ervaren dat het water moet worden opgewarmd en dat daartoe energie nodig is. Ze ontdekken dat warm water waterdamp afgeeft en bij het kookpunt gaat opborrelen en opspatten. Ze begrijpen waarom de juf de nodige veiligheidsmaatregelen neemt bij het uithalen van het ei en het wegbrengen van het kokende water.

Een eitje tikken (2/3)

Thema : Kippen op de boerderij

**Uitgetest in de tweede kleuterklas – een mogelijke werkwijzeHaalbaar voor
kinderentussen 3 en 6 jaar**

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

4. Probleem:

**De andere hardgekookte eitjes zijn onder de rauwe eitjes gemengd.
Welke eitjes gaan we nu kunnen snijden en welke niet?**

De kinderen mogen suggesties doen om dat probleem op te lossen.
Ernaar luisteren, schudden, een klein gaatje in maken, naar het licht houden,
... zullen er zeker bij zijn.

*De oplossing is: een ei laten ronddraaien op een diep bord, het ei dat het
snelst/langst draait is gekookt. Nadat het ei enige tijd ronddraait, houd je het ei
eventjes stil met de vinger, laat het dan los ... het ei dat opnieuw beweegt is het
rauwe ei (kinetische energie in de dooier/eiwit).*

Het experiment kan aangebracht worden door de leidster. Dit kan ook in een
afzonderlijke activiteit gebeuren.

Enkele kleuters worden in de demonstratie betrokken.

5. Een eitje bereiden

Een rauw ei en een hardgekookt ei worden vergeleken.

Hoe halen we beide eieren uit hun schaal?

Een hardgekookt ei wordt gebroken, de schaal wordt weggenomen.

Eventueel wordt het eiwit schoongemaakt met keukenpapier.

Een rauw ei wordt gebroken, de schaal wordt weggenomen. De kleine
eierschaalrestjes worden met een theelepeltje uit het ei gehaald.

Beide eieren worden vergeleken: vormbehoud, vast en vloeibaar, kleur, ...

Een hardgekookt eitje verwerken

Hoe kunnen we het eiwit van het eigeel scheiden?

Hoe kunnen we mooie schijfjes snijden?

Een kleuter mag een hardgekookt ei doorsnijden met een tafelmess.

Een ander kleuter mag de eiersnijder gebruiken om gelijke schijfjes te
bekomen.

De eischijfjes worden geproefd

Een rauw eitje verwerken

Een omelet of een spiegelei bereiden.

Het eigeel en het eiwit worden afzonderlijk bewerkt, respectievelijk met de
vork in een kopje en met de mixer (eiwit) in een hoge kom geklopt en
bewaard.

Het eigeel kan gebakken en geproefd worden, het eiwit (+ 1 eetlepel
suiker) wordt in de oven gebakken tot schuimpje.

6. Experimenteren met rauwe en hardgekookte eieren

zie stappenplan

7. Evaluatie

Goed gewerkt ?

Dat kan ik goed: duim omhoog – duim omlaag

Dat vond ik leuk : een lach- en weengezichtje

Een eitje tikken (3/3)

Thema : Kippen op de boerderij

Uitgetest in de tweede kleuterklas – een mogelijke werkwijze

Haalbaar voor kinderen tussen 3 en 6 jaar

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

STAPPENPLAN

Op de werktafel liggen hardgekookte en rauwe eieren door elkaar gestapeld. Er is allerlei keukengereedschap aanwezig (en ook keukenrol): eierscheider, een eiersnijder, een vork, een kommetje, een bord, een mixer, een hoge kom

Wat wil ik maken?



Wat heb ik nodig?



Hoe ga ik te werk?



Een eitje tikken

Thema : Kippen op de boerderij

Uitgetest in de tweede kleuterklas – een mogelijke werkwijze

Haalbaar voor kinderen tussen 3 en 6 jaar

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

In de klas aanwezig

- Een plaats om de meegebrachte eieren te verzamelen (grote mand, doos, ...)
- Een kookplaat in de keuken of in de klas (of evt. een oven)
- Een kookpot / eierenkoker
- Een keukenrol en het nodige schoonmaakgereedschap
- Een zandloper
- Ovenwanten

Door de kleuters te gebruiken

- een vork, een tafelmes, een eetlepel, een theelepel;
- een klopper, een handmixer, een elektrische mixer (onder begeleiding);
- een tafelmes, een eiersnijder en een eischeider;
- een eetbord, enkele soepkommetjes, een kop, een hoge kom;
- rauwe en hardgekookte eieren.
- suiker

Een stappenplan (alleen te gebruiken bij oudere kinderen)

Zorg ervoor dat de ouders die meehelpen bij het begeleiden van de kinderen, op de hoogte zijn van de doelen die je als leerkracht wil bereiken.

Bijkomende info:

- www.blijmeteenei.nl

Een eitje tikken

Thema :Kippen op de boerderij
Uitgetest in de tweede kleuterklas – een mogelijke werkwijze
Haalbaar voor kinderen tussen 3 en 6 jaar

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

Tips voor observatie:

- Welke kinderen blijven doorheen de activiteit heel voorzichtig met de eitjes.
- Welke kinderen kiest het juiste gereedschap om het keuzegerechtje uit te voeren.
- Welke kinderen is zeer bedreven in het wegnemen van de schaal?

Positieve waardering

Deel kaartjes uit waaruit blijkt dat

- de kleuters goed hebben gewerkt
- de kleuters hygiënisch hebben gewerkt
- de kleuters alles netjes hebben opgeruimd

De kinderen mogen dezelfde kaartjes doorgeven aan een andere kleuter.