


Lekkere groentesoep

Thema : Groenten en fruit

Uitgetest in de tweede kleuterklas

Haalbaar voor kinderen tussen 4 en 6 jaar

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

Probleem								
<p>4x soep ! Maar ze smaakt steeds anders. Hoe krijg je dat voor elkaar?</p> 								
Concrete doelen								
<input type="checkbox"/> Verantwoord kunnen omgaan met een mes. <input type="checkbox"/> Plezier beleven aan het maken van soep.								
Ontwikkelingsdoelen en eindtermen								
2.5 Tonen zich bereid om veilig om te gaan met materialen en gereedschap van de klas.								
Leerplandoelen								
G.O.	1.2	3.1	3.3	3.4	3.5			
OVSG	1.19	1.25	2.2	2.8	2.10	2.15	2.17	3.3
	3.4							
VKBaO	6.13							

Lekkere groentesoep (1/2)

Thema : Groenten en fruit

Uitgetest in de derde kleuterklas – een mogelijke werkwijze

Haalbaar voor kinderen tussen 4 en 6 jaar

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

I. Suggesties bij het maken van soep

1. Een smaakproef in de soepbar

Gedurende één week is een soepbar geïnstalleerd in de klas. De kinderen kunnen uit drie thermosflessen warme soep schenken en opdrinken. Ze smaken welke soep het is, zoeken een kaartje met de groente die echt doorsmaakt en associëren dat met de thermosfles. Het kaartje wordt over de thermosfles gehangen.

Op het einde van de week worden de resultaten besproken. De leidster peilt naar de inzichten van de kinderen.

- Welke soep hebben de kinderen het liefst gedronken?
- Op welke eigenschappen hebben zij zich gebaseerd om de soep te herkennen en te benoemen?

2. Hoe maak je soep?

Een klasgesprek hierover.

De kinderen vertellen hoe er thuis soep gemaakt wordt.

- met water en een pakje
- uit een conservendoos
- uit een brikverpakking
- uit de diepvriezer of uit een bokaal
- verse soep

De kleuters besluiten dat er steeds heet water nodig is en dat er groenten nodig zijn. Ze begrijpen dat ze de soep een overheersende smaak kunnen geven door er veel groenten van een soort in te koken.

3. Soepgroenten uit de tuin

De kinderen brengen een bezoek aan de groentetuin. De tuinman toont hoe de groenten groeien. Ze mogen de groenten (rechtstreeks) vanuit de tuin meenemen naar de klas.

(Een video-opname kan ook).

Lekkere groentesoep (2/3)

Thema : Groenten en fruit

Uitgetest in de derde kleuterklas – een mogelijke werkwijze

Haalbaar voor kinderen tussen 4 en 6 jaar

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

II. De eigenlijke technologische activiteit: snijden met een mes

Organisatie:

- De les gaat door nabij de schoolkeuken.
- De kinderen worden in vier groepen verdeeld.
- Vier begeleiders zijn aangesproken. Ze demonstreren het gebruik van een mes bij het versnijden van groenten. De kinderen leren een mes gebruiken:
 - vasthouden bij het heft
 - snijden met de snijkant van het mes
 - niet rondlopen met het mes
- Elke groep maakt een andere soep. Elke groep beschikt over een pakje voorgesneden soepgroenten.

A. Tomatensoep (1 kg tomaten voor 3 liter soep)

De kleuters worden betrokken bij het wassen en droogwrijven van de groenten.

De begeleider snijdt de tomaat in twee helften.

De kinderen snijden met een mes de tomaten in blokjes.

De blokjes worden verzameld in een kookpot.

B. Wortelsoep (10 wortelen voor 3 liter soep)

De kleuters worden betrokken bij het wassen en droogwrijven van de groenten.

De begeleider schilt de wortelen met de dunschiller.

De kinderen snijden met een mes de wortelen in schijfjes en in blokjes.

De schijfjes en blokjes worden verzameld in een kookpot.

C. Paddestoelensoep (500 g paddestoelen voor 3 liter soep)

De kleuters worden betrokken bij het borstelen en droogwrijven van de groenten.

De begeleider snijdt elke paddestoel in twee helften.

De kinderen snijden met een mes de paddestoelen in blokjes.

De blokjes worden verzameld in een kookpot.

D. Preisoe (8 preien voor 3 liter soep)

De kleuters worden betrokken bij het wassen en droogwrijven van de groenten.

De begeleider snijdt de haarwortels van de prei af.

De kinderen snijden met een mes de prei in schijfjes en in staafjes.

De schijfjes en staafjes worden verzameld in een kookpot.

Lekkere groentesoep (3/3)

Thema : Groenten en fruit

Uitgetest in de derde kleuterklas – een mogelijke werkwijze

Haalbaar voor kinderen tussen 4 en 6 jaar

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

III. De soep wordt verder klaargemaakt

1. Een fries wordt aangeboden. (bijlage)

Met de kinderen wordt nagegaan wat al is gebeurd en wat nog moet komen. Ze vertellen ook waarom dat moest gebeuren en waarop ze moesten letten tijdens het werk.

Met de kinderen wordt nagegaan wat door de begeleider gebeurde en waar de kleuter kon helpen.

Met de kleutergroep worden nu de volgende stappen gezet.

2. Op smaak brengen en proeven

- elke soep wat peper en zout
- een bouillonblokje verfijnt de smaak (paddestoelen vragen een kippenbouillon, de andere kunnen met vleesbouillon of extra groentebouillon worden aangesmaakt).

3. De soep bewaren

Volgende week worden de soepjes verbruikt.

Die zijn dan niet meer vers. De soep zou zuur worden.

We laten de kleuters suggesties doen.

- laten afkoelen
- in een doosje gieten
- op een koele plaats bewaren
- in de diepvriezer bewaren

4. Elke dag een kopje verse soep

Het groepje van dienst wordt betrokken bij het serveren van de soep.

- Uit de koelkast/diepvriezer halen
- Opwarmen en roeren onder begeleiding
- In thermoskannen gieten
- Kopjes schenken
- De vaat doen

Thema : Groenten en fruit

Uitgetest in de derde kleuterklas

Haalbaar voor kinderen tussen 4 en 6 jaar

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

Videofragmenten over het technisch correct snijden van groenten met een mes voor restaurantkeuken en grootkeuken.

Dat kan niet verwacht worden van kinderen.

Wat dan wel?

- Een plat kantje snijden aan de groente alvorens te versnijden in blokjes of reepjes of partjes.
- De vingers bewust plaatsen op de groente om vast te houden bij het snijden. Vingertopjes even naar binnen geplooid. Aandacht voor de duim die niet in het verlengde van de snijdrichting mag liggen.
- Het mes regelmatig schoonmaken aan een theedoek, met de rug in de handdoek en naar de punt toe.

Demonstraties:

- Met de dunschiller
- Met het groentemes (
- Met het grote mes (demi-chef)
- Met de keukenrobot (cutter)
- Met de groenteslede (mandoline)
- Met het hakmes

Snijden

- In reepjes (julienne)
- In blokjes (brunoise)
- In schijfjes
- In partjes

Beschikbare groenten en fruit

- Appel – citroen – sinaasappel
- Aardappel – wortelen – paddestoelen – prei – peterselie – ajuin – sla -

EHBO

- Snijdwonden onmiddellijk dichtduwen en onder stromend koud water (of in ijsblokjes) steken gedurende een hele tijd.
- Oordelen om te hechten of om af te plakken.
- Ontsmetten