Den Haag

groep 1/2

Alles voor een pannenkoek

Waar komen de ingrediënten vandaan?

Handboek

Inhoud

	Lesdoelen	2
	Organisatie	2
	Inleiding	4
	Klassengesprek	4
1.	Hoe kom je aan meel?	5
2.	Meel maken	5
3.	Werken met meel	6
4	Werken met deeg	6
5.	Speeldeeg	6
6.	Hoe kom je aan eieren	7
7.	Hoe kom je aan melk	7
8.	Eindelijk bakken	8
9.	Enkele andere suggesties	8
	Versjes	9
	Verhaal	10
	Gebruiksaanwijzing molen	11
	Werkbladen	

Lesdoelen

De kinderen ervaren wat er zoal voor ons eten nodig is en worden in contact gebracht met enkele planten en dieren die voor ons voedsel zorgen.

Organisatie

lesinhoud	Samen leren pannenkoeken bakken
groeperingvorm	
inleiding	in de groep - klassengesprek
kern	meerdere groepjes
verwerking	in de groep - klassengesprek
materiaal Milieucommunicatie	
opdracht 1	* tarwehalmen * tarwe aren * tarwekorrels
opdracht 2	* tarwekorrels * graanmolen
opdracht 3	* volkorenmeel * zeef
opdracht 6	* kip (te leen bij het MSP) * kippenvoer
opdracht 8	* kookplaatje * koekenpan * beslagkom * garde * soeplepel * spatel
materiaal zelf verzorgen	
opdracht 1	* bloempot(ten) * watten * schoteltjes * aarde * eventueel extra tarwekorrels
opdracht 2	* blokken * stenen * elektrische koffiemolen
opdracht 4	* schalen * lepels * extra meel * water * boter * een oven (eventueel) * noten of rozijnen (eventueel)
opdracht 5	* zout * extra meel * water * verf en lak
opdracht 6	* eieren

opdracht 7	* melk in een fles
opdracht 8	* extra meel * melk * eieren * boter * bordjes * bestek * suiker of ander beleg

voorbereiding	
opdracht 1	U kunt ev. een paar weken van te voren een aantal tarwekorrels laten ontkiemen (in aarde of op natte watten).
opdracht 2	Ev. een molen of maalhoek inrichten
opdracht 5	Ev. zout speeldeeg al vast klaarmaken
opdracht 8	Ev. kookplaatje(s) regelen Uitzoeken of het elektrische circuit in de school voldoende vermogen heeft

tijdsduur	
inleiding	30 min.
kern	Afhankelijk van de gemaakte keuzes, meerdere keren 30 -60 min.
verwerking	30 min.

werkbladen	Kleurplaat 1 Kleurplaat 2

Inleiding

Deze leskist is bedoeld voor kleuters, maar kan eventueel met enige aanpassingen ook gebruikt worden in de hele onderbouw van de basisschool.
Ondanks het feit dat we in dit lesboek de lessuggesties uit het prentenboek van **Eric Carle "Alles voor een pannenkoek"** als het ware op de voet volgen, hoeft het boek niet gebruikt te worden en kan elke opdracht apart worden uitgewerkt tot een op zichzelf staande les.

Hannes uit het boek wil een pannenkoek als ontbijt. Maar voor dat hij die kan eten moet hij eerst alle ingrediënten verzamelen.

Met behulp van de spullen uit de leskist en eventueel het boek erbij kunnen we in de klas samen met de kinderen nagaan waar alle ingrediënten vandaan komen en alles verzamelen om zo als besluit "eindelijk" een pannenkoek te bakken en op te eten.

Om alles zoveel mogelijk te beleven is het belangrijk dat alle kinderen kunnen experimenteren met het materiaal. Hiervoor zouden verschillende hoekjes ingericht kunnen worden, waar de kinderen in afzonderlijke groepjes aan het werk kunnen. Bijvoorbeeld malen, kloppen, bakken, enz. Een andere mogelijkheid is om na de bespreking van elk "ingrediënt" de kinderen roulerend in kleine groepjes onder leiding van de leerkracht te laten experimenteren.

In de leskist zit ook een cassette met **liedjes** over pannenkoeken en een **verhaal**. Deze kunnen gebruikt worden bij de verwerking.

Elke opdracht begint met de vragen:
* Jongens zullen we eens een pannenkoek gaan bakken?
* Wat hebben we nodig?

Klassengesprek

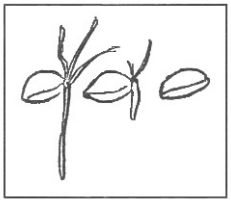
De kinderen weten vast wel het één en ander over de herkomst van ons eten. Probeer in een gesprek deze kennis naar boven te halen. Enkele vragen die daarbij gesteld kunnen worden:
* Wat heb je gegeten?
* Hoe kom je aan dat eten?
* Hoe komt het eten in de winkel?
* Hoe komt een boer aan dat eten?

1. Hoe kom je aan meel

Voor een pannenkoek heb je meel nodig
Hoe kom je daar aan?

Laat de tarwekorrels aan de leerlingen zien.
"Dit zijn zaadjes, die stopt de boer in de grond."

In de klas kunnen wat tarwekorrels in een bloempot worden gezaaid of op vochtige watten worden gelegd. Na verloop van tijd zullen er dan kleine "grassprieten" zichtbaar worden. De zaadjes groeien, groeien en groeien en na een paar maanden zijn ze zó groot. (**Laat nu de tarwehalmen zien**). Geef per groepje de kinderen een aar en laat ze er naar kijken, voelen, plukken, blazen en peuteren.
Wellicht dat iemand de korreltjes (zaadjes) in de aren vindt.
Het uit de aar halen van de zaadjes noemen we dorsen.
Vroeger deden mensen dat door met een stok hard op de aren te slaan. Zo'n stok heette een "dorsvlegel". Net als bij Hannes in het boek. Tegenwoordig hebben de boeren daarvoor een grote machine, die het graan maait en meteen dorst. Dat is een Maaidorser of een Combine.



De korrels gaan we eens beter bekijken.
De stelen, het stro, doen we in een konijnenhok of leggen we in een stal waar de dieren erop kunnen liggen.

Wat kun je met de tarwekorrels doen?
* zaaien in een bloempot
* je kunt ze opeten
* aan de kippen of de vogels voeren
* drogen en opplakken
* tussen je kiezen fijn maken
* met de molen fijn malen

2. Meel maken

De tarwekorrels moeten meel worden.
Door de kinderen een tarwekorrel door te laten bijten ontdekken ze zelf dat de korrel van binnen wit is. Dat "witte" kan meel worden.
Dat doe je door een tarwekorrel kapot te maken.
Dan kan in de kring de graanmolen worden bekeken.
Vastzetten aan een tafel, een schaaltje eronder en…….

In de klas kan eventueel een molen of maalhoek worden ingericht.
Daar kunnen de kinderen dan experimenteren hoe ze met blokken, stenen, een hamer, een koffiemolen of met de graanmolen de korrels fijn te krijgen. **Denk daarbij wel aan de veiligheid!**

Praat eens met de kinderen over andere producten die gemalen kunnen worden zoals koffiebonen, kaas, nootjes, pinda's enz.

3. Werken met meel

Als je het gemalen meel wit wilt maken (bloem) om wit brood mee te bakken
dan moet je het meel gaan zeven.
Voordat je dat gaat doen kunnen de kinderen eerst het meel goed bekijken:
* Wat voor kleur heeft het meel?
* Is het helemaal wit?
* Welke kleur(en) zie je nog meer?
* Hoe smaakt het meel?

Doe dan het meel in de zeef.
* Welke kleur komt eruit?
* Welke kleur blijft in de zeef?
  Dit is de zemel (het velletje van de graankorrel)

4. Werken met deeg

Wat is leuker dan om met meel en water deegjes te maken.
De kinderen kunnen zelf uitproberen hoeveel water er nodig is om een deegje te maken.

* Maak er figuurtjes en taartjes van.
* Proef het deeg
* Ook hier weer: Ruiken, proeven, voelen, kijken en doen.
* Als er een oven op school is of er ergens een oven geleend kan worden:
  Het eigen deeg kneden, figuurtjes maken en ..... opeten.

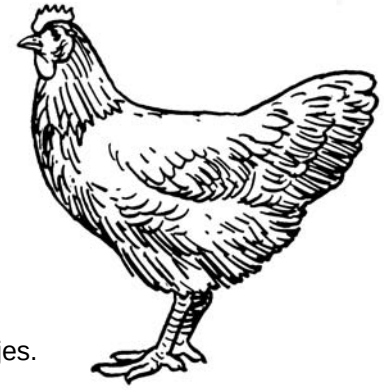
5. Speeldeeg

Met de kinderen deeg maken met veel zout om het te kunnen bewaren.
Van dit deeg kunnen figuurtjes worden gekneed net als klei.
Deze figuurtjes kunnen worden gebakken en na het bakken kunnen de leerlingen ze schilderen en versieren. Eventueel kunnen ze na het drogen worden gelakt.
(bijv. met haarlak uit een spuitbus).

6. Hoe kom je aan eieren

Om te zien waar de eieren vandaan komen moet je een kip in of bij de school hebben. Kippen kunnen via het Milieu Service Punt worden geleend met hok, voerbak, waterbak en voer. Er is natuurlijk nooit met zekerheid te voorspellen dat de kip in de klas een ei legt.
Desnoods legt u zelf een ei …..... bij de kip in het hok.

Verzorging



Zorg ervoor dat de kip, die in de klas aanwezig is, altijd vers water kan drinken. De kinderen kunnen elke dag het speciale kippenvoer bestaande uit o.a. mais, geperste graskorrels en tarwekorrels voeren.

Laat de kinderen opletten hoe de kip eet en drinkt.
Een kip heeft geen tanden en kauwt haar eten niet.
Het voer wordt in de sterke spiermaag fijngemalen.

Kippen eten ook wel eens kiezelsteentjes.
Dat helpt om het voer fijn te malen..

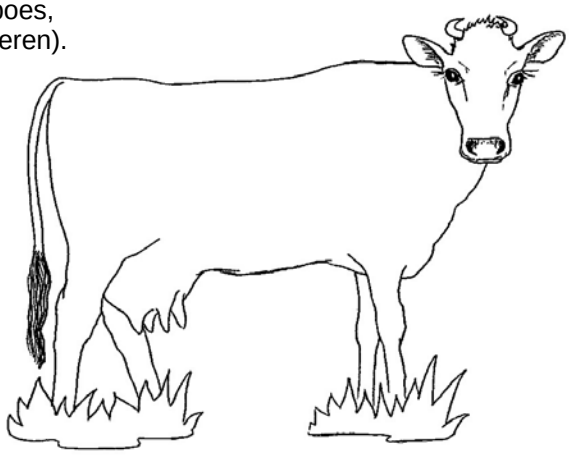
Met de kinderen kan het voer worden gesorteerd.
Wat zit er in?:
* maïs (kun je popcorn van maken!)
* tarwekorrels
* geperste korrels

Zaai de korrels in een potje

7. Hoe kom je aan melk

Omdat het nogal lastig is om een melkkoe in school te halen, zal de melk in de winkel gekocht moeten worden (of bij een boer).
We kunnen natuurlijk wel doen alsof.
Daarvoor kan een toneelstukje worden opgevoerd met een boer(in)
Met een koe en een mevrouw of mijnheer die melk wil kopen.

We kunnen wel over melk en melken praten:
* Welke dieren kun je melken? (koe, schaap, geit)
* Voor wie is die melk eigenlijk bestemd (jong dier)
* Zijn er nog meer dieren die melk geven? (poes, hond, cavia, konijn, muis en andere zoogdieren).
* En mensen?
* Wat is een uier?
* En een speen?
* Wie verkoopt koemelk?
* Is de melkboer een echte boer?

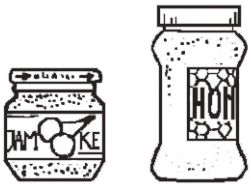


8. Eindelijk……bakken

Eindelijk hebben we nu alles wat we nodig hebben om een pannenkoek te bakken. Hoe u dit doet hangt van veel zaken af.
In de leskist zit een kookplaatje met een koekenpan.
Als u met meer groepjes tegelijk wilt bakken moet u aan de ouders vragen of ze een kookplaatje te leen hebben. (Pas op dat bij het gebruik van meer kookplaatjes de stoppen niet doorslaan.)

In de kring

Hier wordt het beslag gemaakt, waarbij enkele kinderen mogen helpen.
Daarna worden er enkele pannenkoeken gebakken.
Suiker of stroop erop, verdelen en opeten.



of

Het beslag wordt verdeeld in zoveel porties als er groepjes zijn en elk groepje bakt zijn eigen pannenkoek(en).

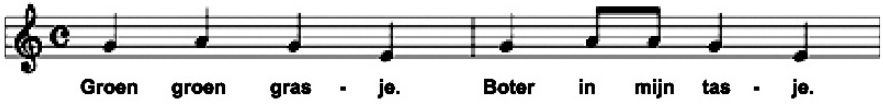
In hoeken

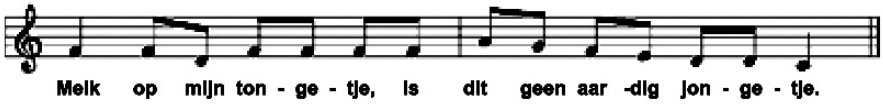
De klas wordt verdeeld in een aantal hoeken en alle kinderen krijgen een taak:
* graan malen
* melken en/of koeien maken
* werken met meel en water (zie opdracht 4 en 5) beslag maken
* pannenkoeken bakken
* restaurant inrichten (tafels dekken, servetjes enz.)
* "bezoeker" van het restaurant.

Enkele andere suggesties

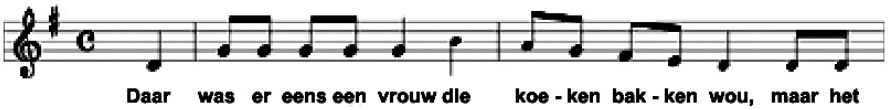
* Op de CD (in de leskist) staan een aantal liedjes, die te maken hebben met pannenkoeken. Deze liedjes kunnen aan de kinderen worden geleerd.
* Zaai graankorrels in een bloempot of in de tuin bij de school en kijk wat er op komt.
* Na afloop de kleurplaten laten kleuren en/of uitknippen.
* Het verhaaltje "Een eitje voor de omelet” voorlezen of vertellen.
* Richt in de klas een keukenhoek in met echte spullen: fornuis of gaskomfoor, pannen enz.
* Maak zelf een koekenpannetje van ijzerdraad, aluminiumfolie en wasknijpers. Vouw om een rondje van ijzerdraad aluminiumfolie en gebruik een wasknijper als handvat. (Op een waxinelichtje kun je daarmee ‘echt bakken’).
* Bakkersmutsen maken.
* Bakkerswinkel inrichten met verpakkingsmateriaal en spelen.
* Servettenslinger in de klas ophangen.
* Knutselen met kartonnen eierendozen.
* Windmolentjes maken.

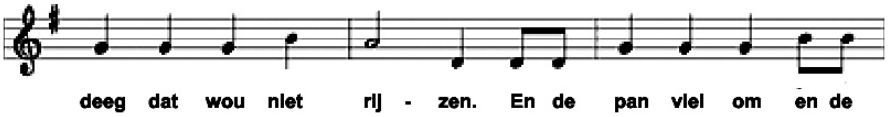
Versjes

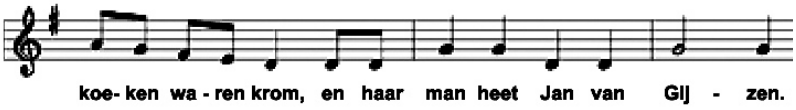




Klompertje en zijn wijfje
die zouden eens vroeg opstaan.
Om met boter en met eiertjes
al naar de markt te gaan.
Ze waren halverwege
halverwege de dijk,
toen braken alle eiertjes
en 't botertje viel in 't slijk.
Het speet ze niet om de eiertjes,
maar wel om de mooie doek,
die gister pas gemaakt was
van Klompertjes beste broek.



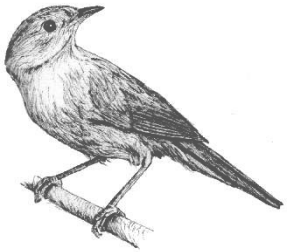




Een eitje voor de omelet

Er was eens een kaboutertje.
Hij heette Tibbedaan.
Hij had een klein rood mutsje op en rode schoentjes aan.
Hij had een lief klein huisje, in een boomstam, moet je weten.
Daar had hij zijn fornuisje en daar kookte hij zijn eten.
Hij kookte hazelnotenpap en hazelnootpuree,
hij kookte hazelnotensoep en hazelnoothachee.
Na elke maaltijd nam hij dan een hazelnootje toe.
Zou jij dat altijd lekker vinden? Nou ik niet! Aboe!

Nu, zo was 't ook met Tibbedaan.
Hij werd er akelig van.
Hij kon geen hazelnoot meer zien.
Hij keek eens in de pan,
hij rook weer hazelnotenpap en zuchtte: "Nee, o nee!
Nu wil ik heus iets anders als die hazelnootpuree.
Ik wil zo graag een omelet, een echte omelet.
Maar daarvoor heb je eitjes nodig en dat is 't nu net."



Toen ging hij naar de nachtegaal, die zat daar in het lover.
"Och lieve juffrouw Nachtegaal. hebt u een eitje over?"
"Een eitje", zei de nachtegaal zo nijdig als een spin,
"mijn eitjes wel daar zitten kleine nachtegaaltjes in!"
Toen ging hij treurig verder, die kabouter Tibbedaan.
Hij zag een prachtig merelnest en klopte daar eens aan.
"Dag juffrouw merel", zei hij en tikte aan zijn pet

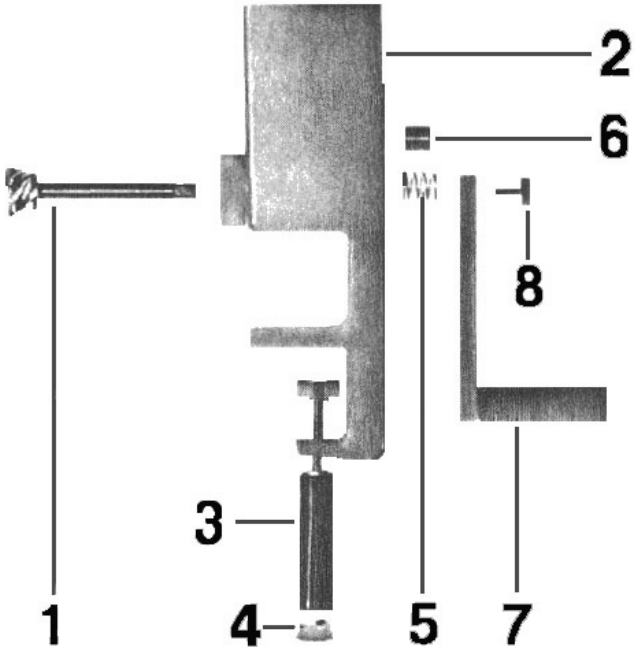
"Hebt u misschien een eitje over voor mijn omelet."
"Wel ja 'k geef daar mijn eitjes weg" zei snibbig juffrouw mere
"Eet jij maar hazelnoten hoor, maak dat je wegkomt kerel".
Daar stond die arme Tibbedaan en huilde van verdriet.
Hij wou zo graag een eitje hebben, maar hij kreeg het niet.
Maar wat was dat! Daarginder stond een oude boerderij
en Tibbedaan sloop dichterbij en nog steeds dichterbij ...

Hij glipte binnen in de schuur en keek eens in het rond.
O kijk daar lag een reuzenei, gewoon maar op de grond.
"Een eitje voor mijn omelet," zo zuchtte Tibbedaan,
maar och wie kwam daar binnenstuiven? Oei het was de haan.
"Wat moet jij hier? Wat wil jij hier? Jij dreumes! Tok, tok, tok,"
zo riep de haan. O denk eens aan wat Tibbedaan toen schrok.
"O neemt u mij niet kwalijk," zei hij zachtjes en beleefd:
"Maar mag ik vragen of u soms een eitje over heeft?
Ik wil het eerlijk kopen voor een zak vol hazelnoten."
Toen keek de haan weer vriendelijk en krabde met zijn poten.
"Vooruit maar" zei hij, "neem het maar en zet het op je rug
en kom dan met een zak vol noten morgen hier terug."

"O dank u, dank u, dank u," zei kabouter Tibbedaan.
Daar ging hij met zijn ei op weg. "Tot ziens mijnheer de haan."
En toen kabouter Tibbedaan weer thuis kwam, wat een pret.
Toen bakte hij een hele grote gele omelet.
En sindsdien gaat hij iedere woensdag naar de boerderij
en ruilt een zak vol hazelnoten voor zo’n reuzenei.

Uit “Het gedeukte fluitketeltje” van Annie M.G. Schmidt.

Gebruiksaanwijzing molen



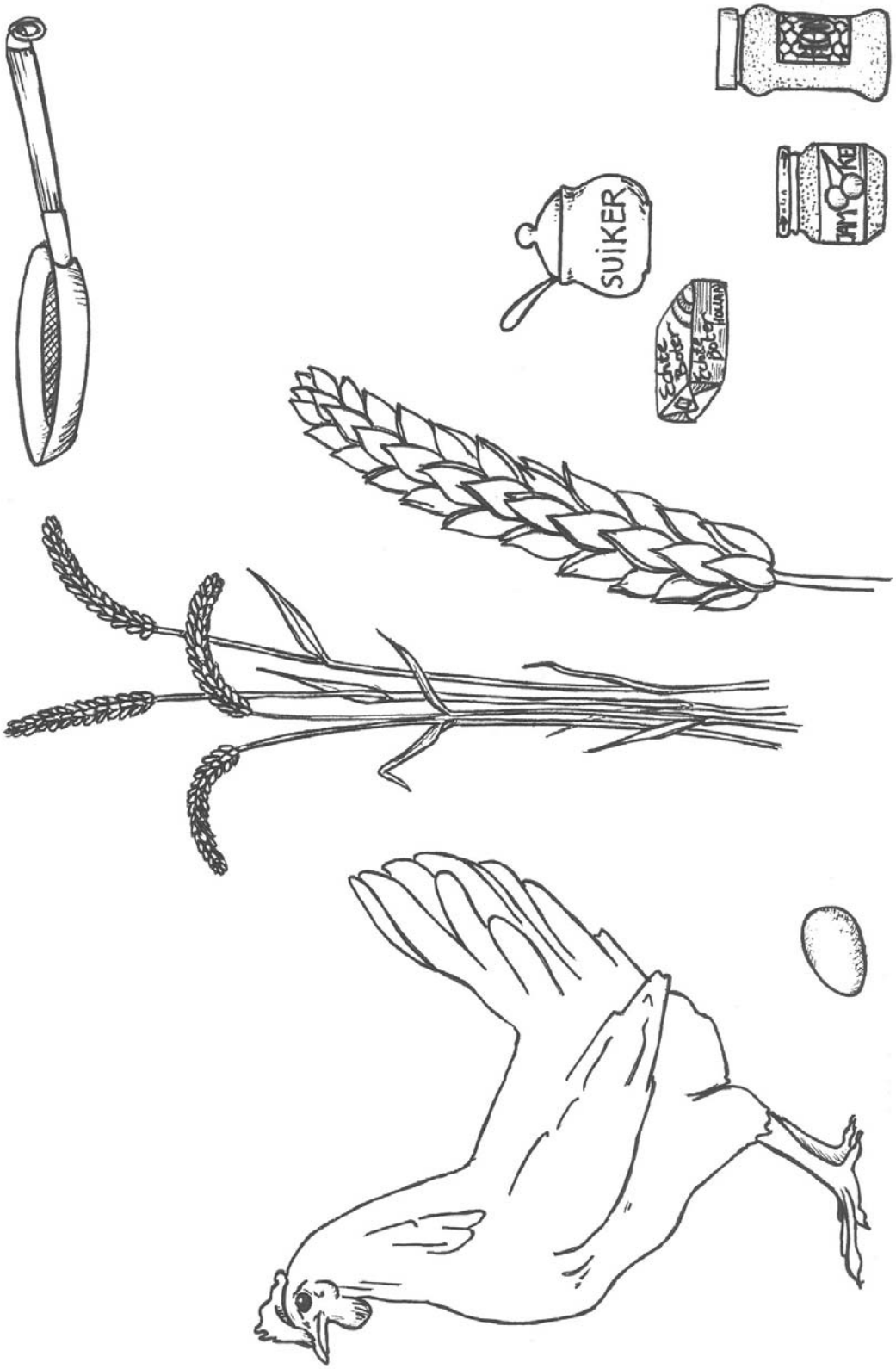
Installeren

Zet de molen met behulp van het handvat (**3**) vast aan de tafel.
Plaats onder het maalgat en bakje of een schaaltje om het meel op te vangen.
Draai de stelschroef (**8**) niet te vast. De veer (**5**) moet gemakkelijk draaien.
Stel deze stelschroef tijdens het malen eventueel iets bij.

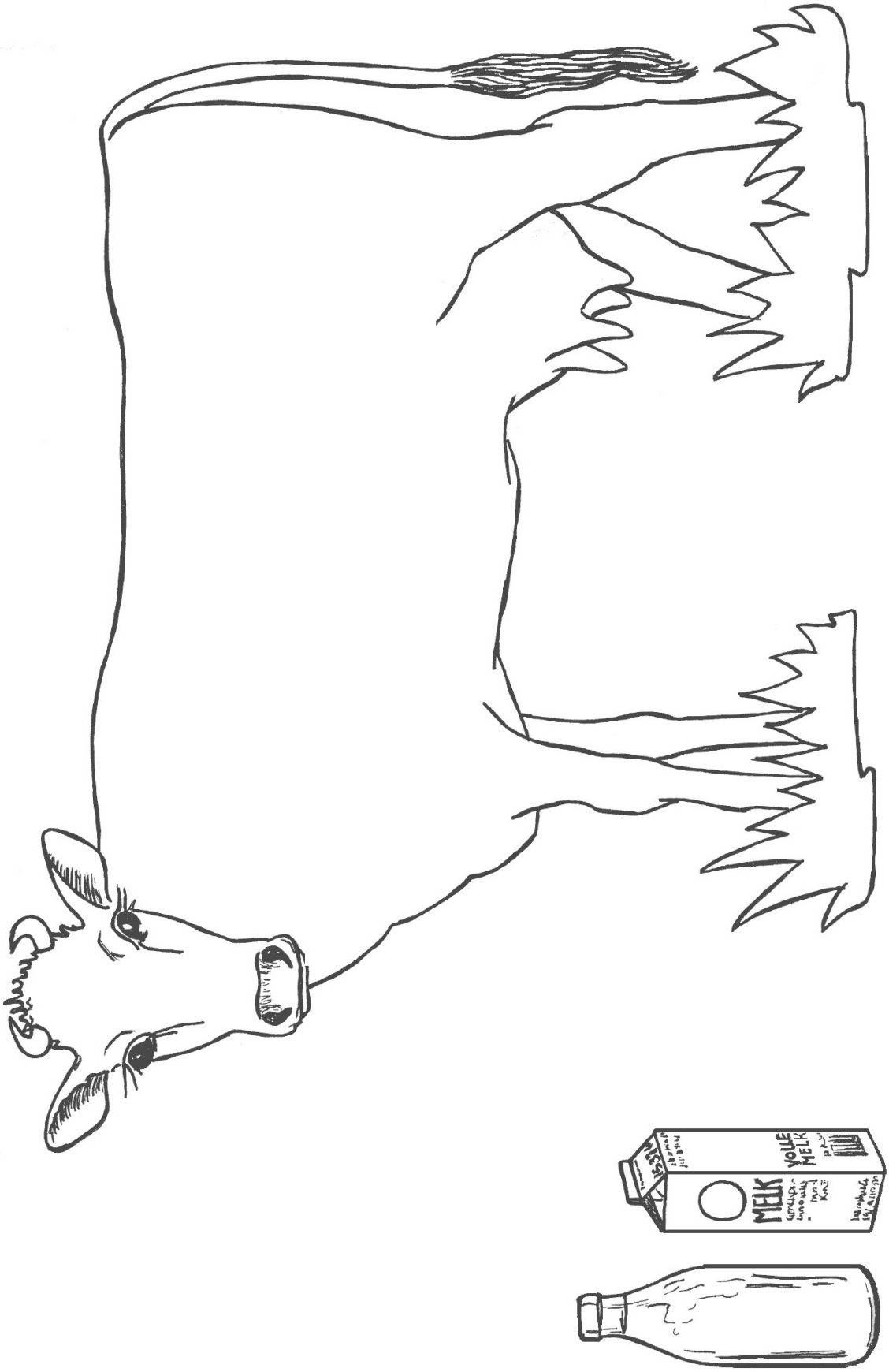
Schoonmaken

Maak de stelschroef (**8**) los.
Neem de handgreep (**7**) en de veer (**5**) eraf.
Daarna kan de maalas (**1**) eruit worden gehaald.
Alleen heet water gebruiken en goed afdrogen voor de molen weer in elkaar wordt gezet.

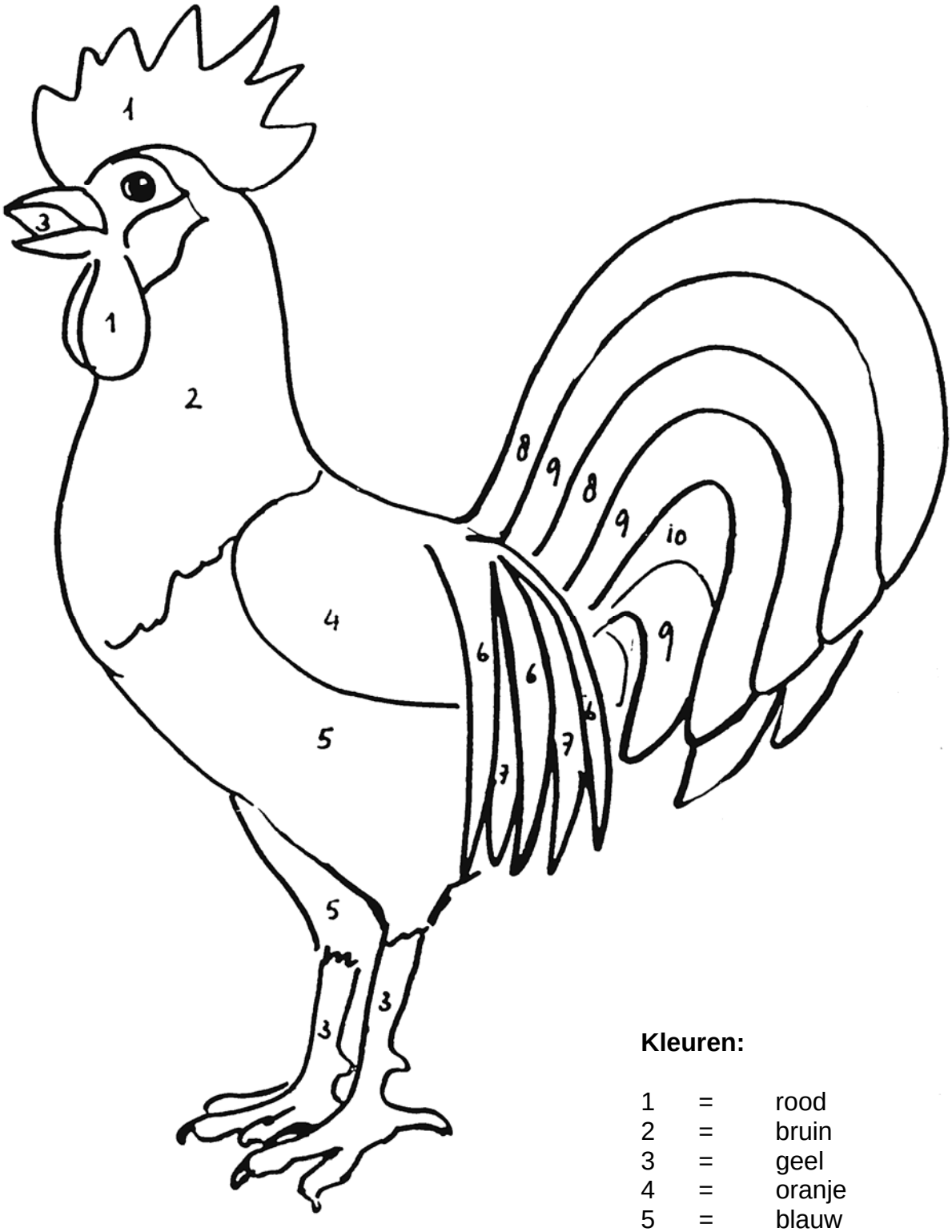
Kleurplaat 1



Kleurplaat 2



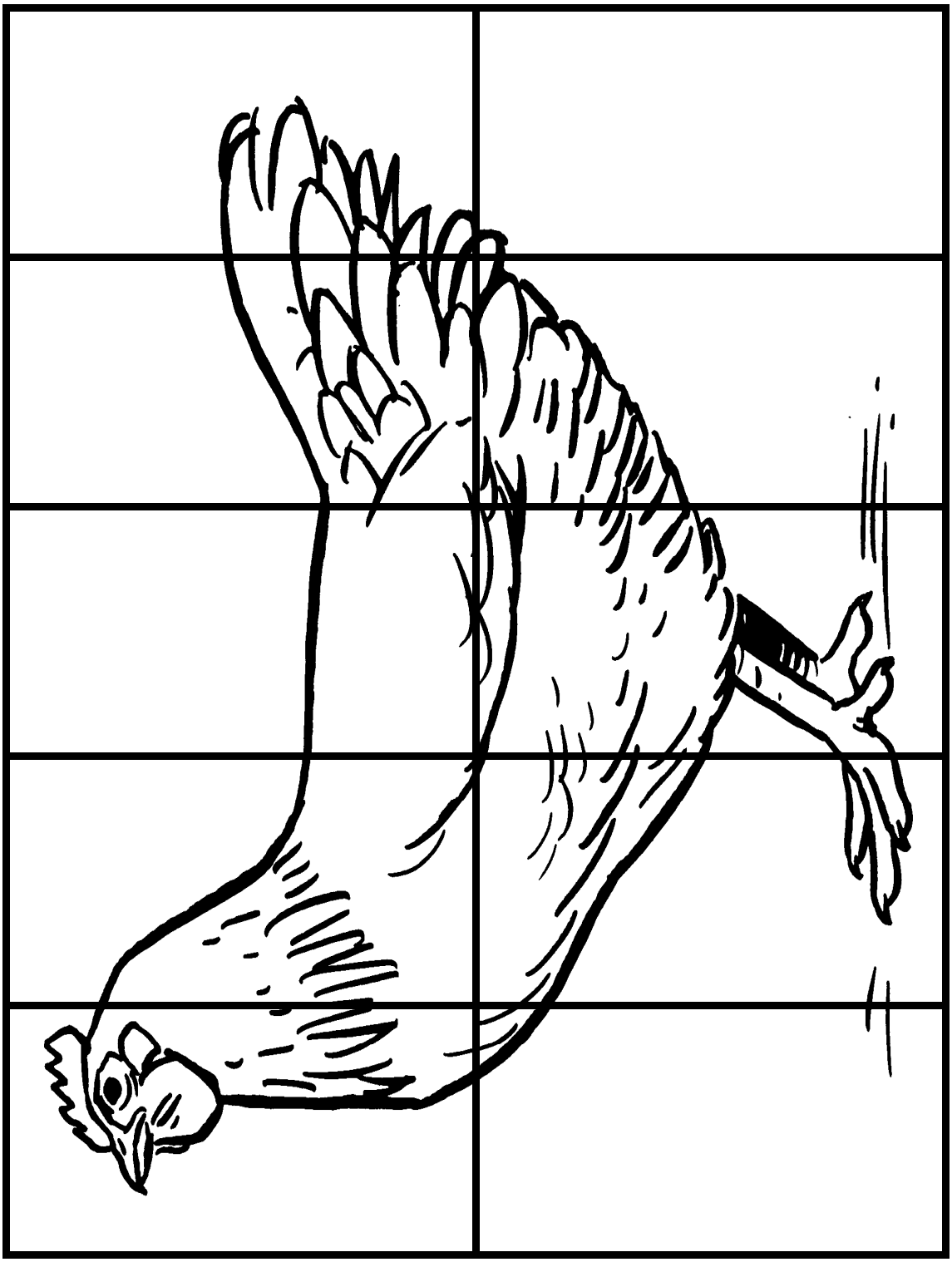
Kleurplaat haan



Kleuren:

1	=	rood
2	=	bruin
3	=	geel
4	=	oranje
5	=	blauw
6	=	paars
7	=	rose
8	=	geel
9	=	bruin
10	=	rood

Kip puzzel



www.denhaag.nl/jaarprogramma

Samenstelling

Gemeente Den Haag
Dienst Stadsbeheer
Archeologie & natuur- en milieueducatie
Prins Hendrikstraat 39
2518 HH Den Haag
milieueducatie.po@denhaag.nl

MEC Zuiderpark
Anna Polakweg 7
2533 SW Den Haag
(070) 353 29 96

MEC Kornoelje
Kornoeljestraat 117
2564 LP Den Haag
(070) 325 79 68

MEC Schildershoeve
Teniersplantsoen 83
2526 MS Den Haag
(070) 389 03 67

MEC Reigershof
Reigersbergenweg 280
2592 EZ Den Haag
(070) 353 33 49

@milieueducatie