

4.5 Een maaltijdsoep maken

Kookgerei en infrastructuur moet in de school aanwezig zijn (een alternatief is een broodje gezond)

Lesblad voor de leerkracht

Aantal kinderen: 2x 10 kinderen (heel de klas)



Doel(en) van deze activiteit (OD/ET)

Kinderen volgen stapsgewijs het productieproces voor het bereiden van een maaltijdsoep (ET 2.13) en gebruiken op een correcte en veilige manier het mes op de snijplank. (ET 2.16)

Kinderen zijn bewust van de hygiëne, de veiligheid (kokend water) en 'gezonde voeding' bij de bereiding van voeding. (ET 2.16)

De kinderen kunnen zelfstandig de opdracht uitvoeren, middels het volgen van de tekeningen op het werkblad. (ET 2.13)

Timing: 20 minuten koken (2 groepen), 20 minuten kooktijd voor de soep, 20 minuten samen eten en afwassen en opruimen.

Thema's: Gezonde voeding (voedingsdriehoek), een bezoek aan de beenhouwer – de productie van gehakt vlees en/of de groentewinkel (ET 2.1)

Veiligheid en hygiëne.

Materiaal dat in de doos moet zitten

- 2 messen (reserve)
- 2 snijplanken (reserve)
- peper en zout
- houten roerlepel
- opscheplepel

Wat nog meer nodig is

- schaaltjes (kommen)
- diepe borden
- vergieten
- kookpot
- lepels en kommetjes voor het eten van de soep
- warmtebron

- 2 eetlepels paneermeel
- gehakt, soepvlees en kippenfilet
- diverse soepgroenten
- een ei
- bouillonblokjes of vers getrokken bouillon

- Leesfriezen en werkblad: voldoende kopies

Suggestie:

- Elke leerling brengt een keukenmes en een snijplankje mee.
- De soepgroenten worden door de leerkracht voorzien of verdeeld onder de leerlingen meegebracht of eventueel gekocht na een bezoek aan de groentewinkel (1/2 klas).
- Vlees wordt door de leerkracht meegebracht of eventueel gekocht na een bezoek aan de beenhouwerij (1/2 klas).

Beschrijving van de activiteit

De kinderen gaan in 2 groepen maaltijdsoep maken.

De lesgever heeft reeds 2x 1,5l bouillon getrokken van soepvlees en groentjes of maakt de bouillon met blokjes voordat de doe-activiteit start.

Twee kinderen gaan soepballetjes maken, twee kinderen gaan het kippenvlees in kleine stukjes snijden, twee kinderen gaan het soepvlees verdelen en vier kinderen gaan de soepgroenten wassen en snijden.

Deze ingrediënten worden aan de hete soep toegevoegd en na zachtjes koken, wordt de soep geproefd en eventueel op smaak gebracht met peper en zout. Een korte nabespreking en afwassen volgt.

Begeleiding/tips

Tips

Veiligheid

Werken met kokende vloeistof in de nabijheid van de kinderen is niet aangeraden. Laat de bouillon eerst afkoelen voordat de kinderen hun ingrediënten toevoegen. Kook de soep op een andere locatie of maak duidelijke afspraken. Serveer de soep niet te heet.

De keuze van de messen is belangrijk in deze activiteit. Met het mes wordt enkel op de plank gesneden. Ook het afwassen van de messen vraagt onze aandacht: aanleren en toezicht houden.

Hygiëne

Handen wassen en niet in je neus peuteren of in je haren krabben.

Eventueel lange haren binden.

Is de werkplek is proper bij de start en nadien?

Rauw vlees en groenten gescheiden houden; ongewassen en gewassen groenten gescheiden houden.

Gezonde voeding

Voorzie veel groenten en minder vlees per persoon.

Bedrijfsbezoek

Link deze doos van het Ontdek Kasteel aan een bezoek aan een beenhouwerij in de buurt van de school.

Vorbereidende fase (klassikaal): Vlees oriënteren in **voedingsdriehoek (www.vigez.be)**.

Onderwijsleergesprek voeren over: 'Waar komt vlees vandaan?' Aanbrengen van volgende items: boerderij/kweker of mester – slachterij – beenhouwerij – consument/ vleessoorten – dieren (koe, kalf,

varken, lam en gevogelte). Aandacht voor snijden (zagen) in lichamen van dode dieren, dit kan gevoelig zijn voor sommige kinderen.

Bezoek (in twee groepen): Kinderen zien een aspect van het beroep van de beenhouwer zoals het ontbenen, ontvellen en versnijden van varkensvlees en het maken van hesp, worsten (en pensen) en/of gehakt. Hierbij is aandacht voor de werkplek en machinerie en voor veiligheid en hygiëne. Spreek deze aspecten voordien duidelijk af met de beenhouwer. De andere groep kijkt in de buurt naar andere zelfstandigen (eventueel de groenten gaan kopen).

Na de bespreking van het bezoek (eerst reacties van kinderen), geef je **de instructie** voor de doe-activiteit 4.5 **klassikaal**. Een goede organisatie en het maken van afspraken is vereist.

Vervolgens wordt de soep gemaakt en gegeten. Na het eten kan de soep en het hele proces van veilig en hygiënisch koken besproken worden. Afwassen en opruimen hoort er ook nog bij.

Hieronder vind je een mogelijke aanpak voor een nabespreking, met technische bril op, van een bezoek aan de beenhouwerij.

1. Foto 's van de uitstap. De leerlingen voorzien deze foto's van een legende .
2. Korte beschrijving of tekening van de demonstraties en/of uitleg door de leerlingen.
3. Enkele kernwoorden: bijvoorbeeld toonbank, koeltoog, (digitale) weegschaal, speciaal papier, snijmachine, gerookt of gezoet paardenfilet (vlees), vleeshaken, kledij (voor hygiëne en voor veiligheid), koelkamer, uitbenen...
4. Enkele sleutelvragen: bijvoorbeeld: 'Hoe wordt gehakt gemaakt? '
5. Enkele hulpmiddelen die de beenhouwer gebruikt? Bijvoorbeeld de gehaktmolen.

Een alternatief voor het bezoek aan de beenhouwerij is: <http://vdab.be/beroepen/slager.shtml>.

Differentiatie

Enkel de deelactiviteit 'gehaktballetjes draaien' is zonder gebruik van een mes.

Enkel de deelactiviteiten 'gehaktballetjes draaien' en 'soepgroenten snijden' zijn met leesfriezen. Er zijn geen leesfriezen voor het 'kippenvlees of soepvlees snijden'.

Observatie/evaluatie

Kunnen de leerlingen na een klassikale instructie zelfstandig een leesfries volgen of de activiteit uitvoeren?

Werken de leerlingen correct met een mes op een plank?

Zijn de leerlingen voorzichtig met een mes en met (redelijk) hete vloeistoffen?

Werken de leerlingen hygiënisch: handen wassen en proper werken.

Kunnen de leerlingen de ingrediënten van de maaltijdsoep plaatsen op de voedingsdriehoek en weten ze dat ze dan evenwichtig (uit elke laag en uit de onderste het meest) en gezond eten?

4.5 Een maaltijdsoep maken

lesblad voor de leerling

aantal kinderen: heel de klas



wat er in de doos zit (en wat je ook moet opruimen)

- 2 messen
- 2 snijplanken
- peper en zout
- houten roerlepel
- opscheplepel

wat nog meer

- 2 eetlepels paneermeel
- gehakt, soepvlees en kippenvlees
- prei
- selder
- wortel
- ui
- peterselie
- een ei
- keukengerief
- werkblad 'veilig snijden'
- leesfries 'soepballetjes'
- leesfries 'groenten'

Wat je moet doen

Je maakt in twee groepen maaltijdsoep.

Dit ga je doen

Soepballetjes (met 2)

1. Je handen wassen.
2. Kijk naar leesfries 'soepballetjes'
3. Balletjes **voorzichtig** in de soep doen
4. Afwassen en opruimen

Kippenvlees (met 2)

1. Je handen wassen
2. Neem het werkblad 'veilig snijden'
3. Kippenvlees **voorzichtig** snijden met mes op plank
4. Kippenvlees **voorzichtig** in de soep doen
5. Afwassen en opruimen

Soepvlees (met 2)

1. Je handen wassen
2. Neem het werkblad 'veilig snijden'
3. Soepvlees **voorzichtig** snijden met mes op plank
4. Soepvlees **voorzichtig** in de soep doen
5. Afwassen en opruimen

Soepgroenten (met 4)

1. Je handen wassen.
2. Ook de groenten wassen
3. Kijk naar leesfries 'groenten'
4. Neem het werkblad 'veilig snijden'
5. Snij **voorzichtig** de groenten
6. Groenten **voorzichtig** in de soep doen

Samen eten

Als de soep klaar is, kan je proeven. Peper en zout mag erbij.

Smakelijk eten!

Is de soep lekker?

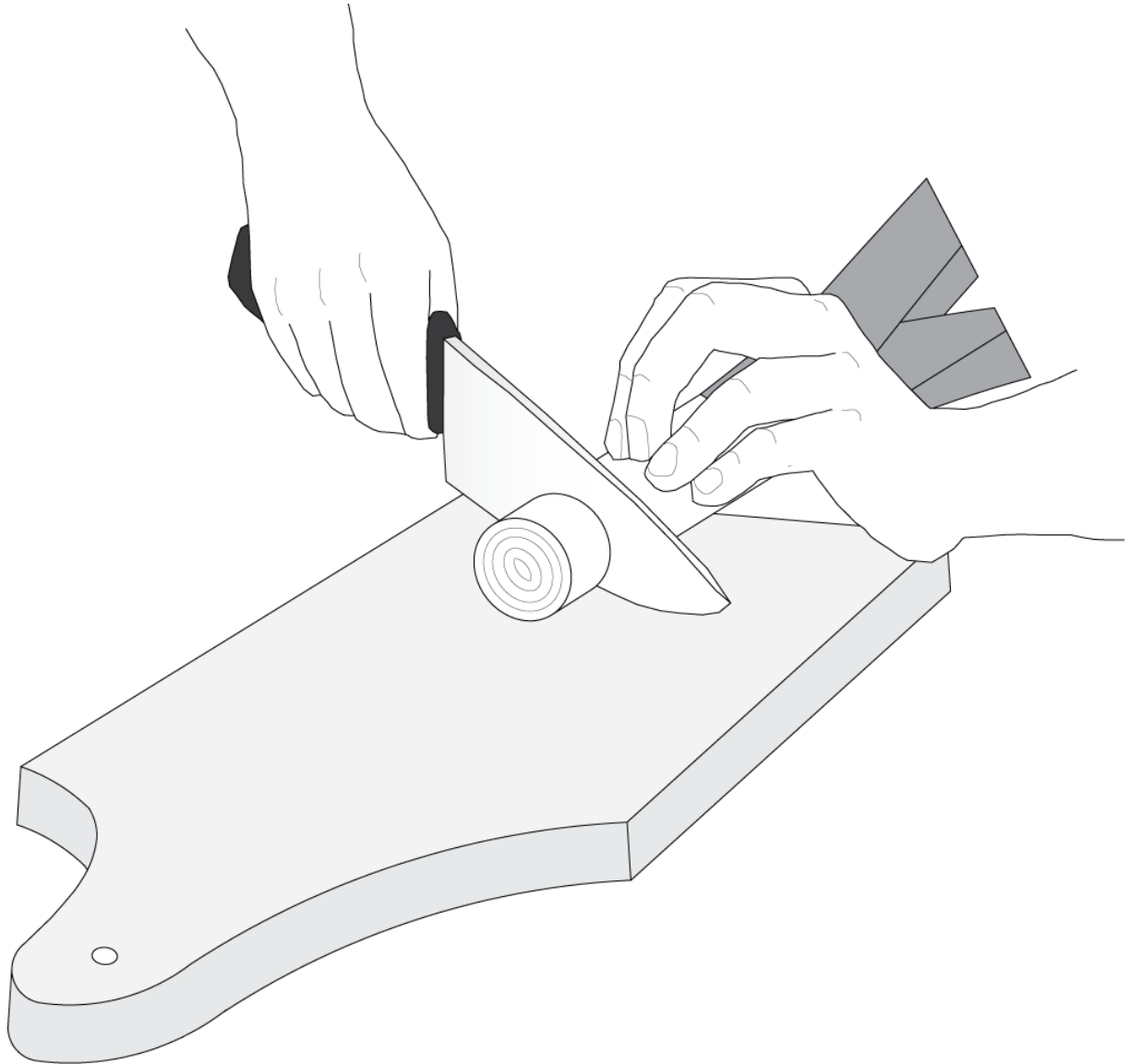
Wat zit er allemaal in de soep?

Hoe hebben wij de soep gemaakt?

Hoe moet je veilig met een mes op een plank snijden?

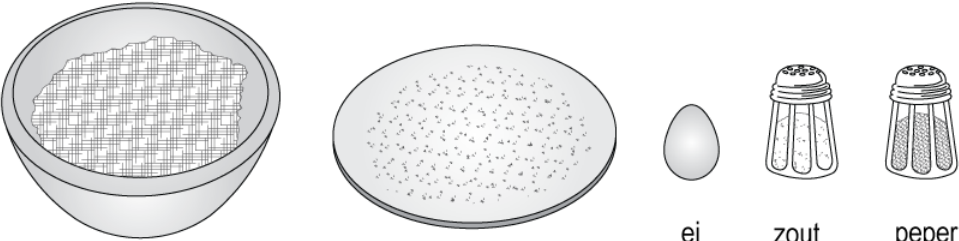
Nu nog afwassen!

4.5 Een maaltijdsoep maken: werkblad 'veilig snijden'



4.5 Een maaltijdsoep maken: leesfries 'soepballetjes'

Wat heb ik nodig



gehakt

kom

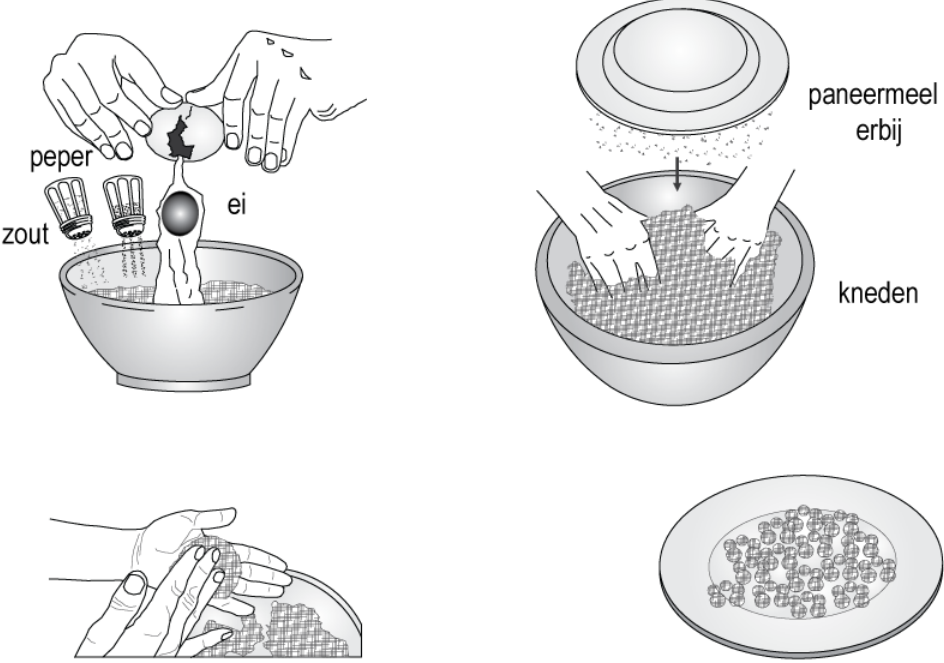
paneermeel

ei

zout

peper

Wat moet ik doen



peper

zout

ei

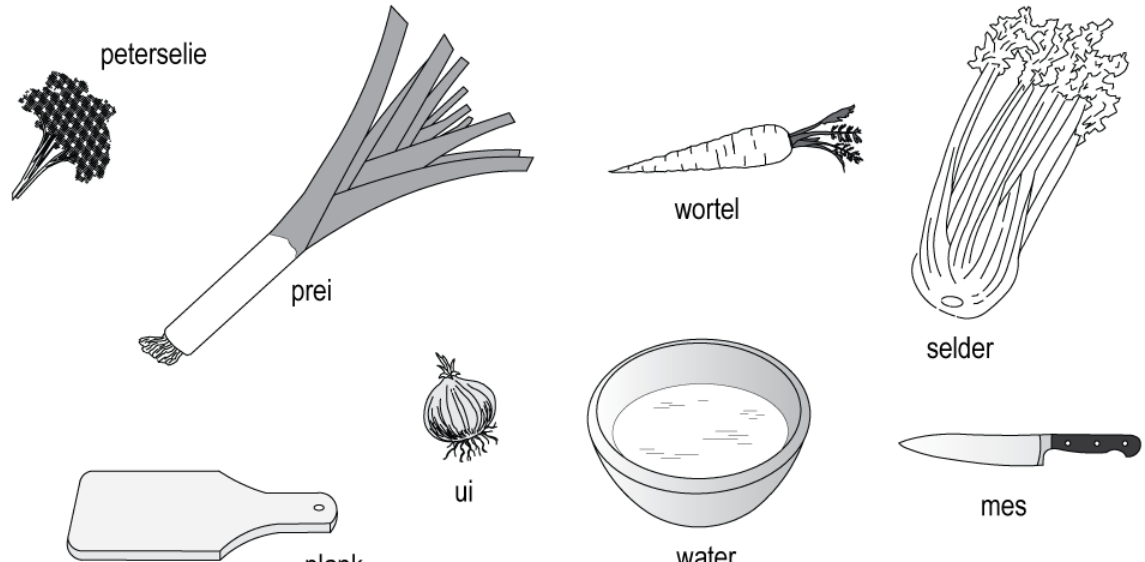
paneermeel erbij

kneden

balletjes draaien

4.5 Een maaltijdsoep maken: leesfries 'groenten'

Wat heb ik nodig



peterselie

prei

wortel

selder

plank

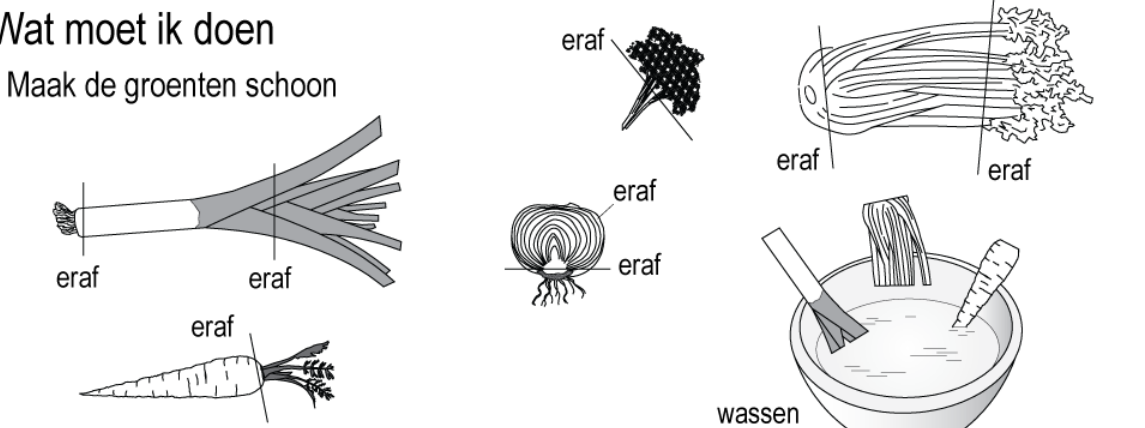
ui

water

mes

Wat moet ik doen

Maak de groenten schoon



eraf

eraf

eraf

eraf

eraf

eraf

eraf

wassen

Snij de groenten

