

Smaak te Pakken:



gezondheid

vers

kleine hoeveelheden

variatie

volkoren producten.

groenten

allergie



aandachtige houding



genieten



samen ervaren



actief meedenken

Indien wenselijk kan ook worden gerefereerd aan lessen op:

Schooltuin:
koriander

Hortus:
*kokosnoot,
rijst, cassave
kaneel*

Boerderij
tarwe, ei, melk

Aansluitend op de vakken kunnen accenten kunnen worden gelegd tijdens de les 'Rond de vuurpot'.

De gekleurde woorden zijn thema's uit het onderwijs.

Geschiedenis

jagers en boeren Tarwe en rijst werd verbouwd door de eerste boeren. Ze gebruikten aardewerken potten. Leerlingen leren onderscheid te maken tussen verbouwen en wildpluk.

ontdekkers en hervormers Ontdekkingsreizigers wilden een eigen vaarroute om specerijen te halen uit het oosten. Verrekijker, zeekaarten...en vooral geloven dat je niet van de horizon afvalt omdat de aarde rond bleek.

industriële revolutie grote machines Verschil tussen originele poffertjes pan van aardewerk en de gietijzeren poffertjespan. De kurketrekker, gebruikt in de les, is van metaal. Rijst oogsten is vaak handwerk, tarwe oogsten gebeurt met grote machines.

welvaart Wanneer is voedsel voor de rijken en wanneer voor de armen (voedzaam eten versus luxe verfijnde producten).

Aardrijkskunde

landschappen Nederland ligt aan zee. Zeewier en garnalen uit de zee. Koeien houden is makkelijk als het land vlak is.

klimaat Rijst(meel), kokos (melk), kaneel zijn tropische producten. Nederland heeft een gematigd klimaat, daar kan tarwe maar geen rijst groeien.

Azië Herkomst poffertjes recept: Azië.

Nederland (zie landschap en klimaat). Poffertjes is een typisch Nederlands recept geworden, met Nederlandse producten: tarwebloem en boter.

aarde en milieu Voor producten van ver heb je schepen of vliegtuigen nodig. Dat kost energie.

verspilling Als je teveel tussendoortjes eet, eet je minder tijdens het avondeten. Vaak worden de restjes dan weggegooid.

Natuur

zaden en vruchten Gebruikte ingrediënten kokosnoot, cassave. Welk gedeelte van de plant kun je eten? Bladeren aardappelplant zijn giftig.

graan Onderscheid tussen witmeel en volkorenmeel. Er wordt ingezoomd op de graansoorten tarwe en rijst. Zaad om te planten, zaad om te eten.

het ei Hoe komt een kuiken uit een ei? Leven er ook kippen buiten Nederland? Herkennen van dooier/hagelsnoer/luchtkamer/eitand. Gerbuik van ei in het recept als bindmiddel.

dieren Apen klimmen in de palmboom en gooien de kokosnoot naar beneden. Ze eten veel planten dat kun je aan hun gebit zien.

Biologie/Menselijk lichaam

zintuigen Diverse smaken kunnen onderscheiden. Herkennen van verschil tussen zoet en hartig. Hoe smaak volkorenrijst nou echt? Traktaties horen bij vieringen. In Thailand is dat een hoge vorm van kunst.

hygiëne Ziektekiemen en bacteriën.

spijsvertering Plantaardig voedsel is makkelijk te verteren, dierlijk minder goed. Er wordt gekeken en geproefd van volkorenrijst. Hoe geraffineerder en witter de rijst, meel of suiker is hoe minder voedzaam en hoe minder voedingsstoffen erin zitten. Belang van kauwen en speeksel voor spijsvertering.

Voorafgaande aan de les kan de docent doorgeven aan meel@smaaktepakken welk vak op dat moment wordt behandeld. Noem dan naam school en thema.