

11. Brood beter bekeken

Eigenaar: De Groene Belevenis

Doelgroep: Groep 5 en 6

Onderwerpen SLO-themalijn voeding: 6 voedselproductie en bewerking

Doelen

De leerlingen leren

- verschillende soorten brood benoemen.
- uitleggen wat het verschil is tussen bloem en meel.
- waarom brood gezond is.
- dat tarwe behoort tot de grassenfamilie.
- dat de verschillende soorten granen zijn.
- kunnen verschillende stadia benoemen van de granen.
- hoe je brood moet bakken.

Soort activiteit: Leskist

Periode: Hele jaar

Locatie: Klaslokaal

Omschrijving

Bij deze lessen gaan de leerlingen de wereld van brood beter bekijken. Hoe wordt brood gemaakt? Wat heb je daarvoor nodig en waar komt het vandaan? Ze doen diverse proefjes met tarwekorrels, gist, gluten en meel. Ook kan het onderwerp glutenintolerantie of -allergie besproken worden. De kinderen bezoeken ook een bakker.

<u>Specifieke kenmerken</u>	<u>niet van toepassing</u>	<u>voldoende</u>	<u>goed</u>
Waardeontwikkeling	x		
Keuzes maken	x		
Betrokkenheid			x
Handelingsperspectief			x
Ervaring			x

Contactpersoon: Jolanda Zeilmaker

Wil je het product inzien of heb je interesse om het product over te nemen? Neem contact op met e-mail info@degroenebelevenis.nl of 033 - 3034940.