

14. Brood aan de basis

Eigenaar: NME Woerden

Doelgroep: Groep 5 tot en met 8

Onderwerpen SLO-themalijn voeding: 6 voedselproductie en bewerking

Doelen

Na afloop van het project weten leerlingen:

- dat brood een vanzelfsprekend onderdeel is van hun voeding.
- hoe brood is ontstaan.
- waarvan brood wordt gemaakt.
- hoe brood wordt gemaakt.
- wat de belangrijkste werkzaamheden zijn van een bakker.

Soort activiteit: Materiaalzending en (digitale) lessen (www.broodaandebasis.nl)

Periode: September

Locatie: Klaslokaal

Omschrijving

Brood eten we allemaal, 's ochtends bij het ontbijt, bij de lunch en soms ook als avondmaaltijd. En wie echt trek heeft, eet ook nog op andere momenten een boterham! Maar wat moet er gebeuren, voordat je jouw boterham kunt beleggen? En hoe lang bakken mensen eigenlijk al brood? Hoeveel graankorrels zitten er in een tarwehalm? In deze materiaalzending zitten een DVD, een handleiding met werkbladen en natuurlijk halmen met aren van tarwe en tarwekorrels, zodat u met de leerlingen straks antwoord kunt geven op deze vragen.

<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: Ester Overgaag

Wil je het product inzien of heb je interesse om het product over te nemen? Neem contact op via nmewoerden@odru.nl of 0348 – 460313.