



Les 5

Restaurant in de klas: internationale high tea

Doelen

De leerlingen:

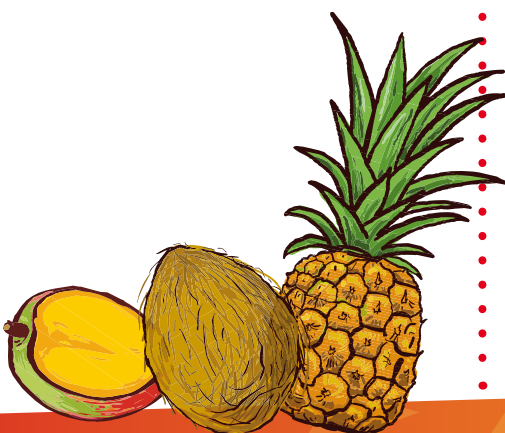
- weten dat eetgewoonten per land, per cultuur en per gezin kunnen verschillen
- proeven gerechten uit andere culturen, zoals een tropische vrucht, Marokkaanse koekjes of een Engelse muffin

Materialen

- onbekende tropische vrucht, zoals pitahaya (drakenvrucht), kaki of papaja
- scherp mesje, snijplank
- benodigheden voor het maken van blueberry muffins, zie [kopieerblad 7](#)
- voor iedere leerling een klein stukje van drie verschillende soorten zoetigheden uit verschillende culturen, zoals Turks fruit, Griekse baklava, Marokkaanse koekjes, Indonesische spekkoek, Nederlandse speculaasjes en Belgische wafels
- theepot, muntbladeren, voor alle leerlingen kopjes
- [kopieerblad 7](#)

Vooraf

- Regel eventueel hulpouders voor deze les.
- Zorg dat zaken als messen, vorken, lepels, werkblad, vaatdoekje en theedoek schoon zijn.



Inleiding

Proeven

Vertel dat jullie vandaag met echt eten gaan werken en dingen gaan proeven. Heeft iedereen de handen gewassen? Vraag de leerlingen welke soorten fruit ze vaak eten in de pauze op school. Wie vindt dat ook lekker? Welk fruit eten ze het liefst? Laat de (onbekende) tropische vrucht zien aan de leerlingen. Vertel dat deze vrucht voor kinderen in andere landen net zo gewoon is als een appel of een peer hier. Schil en snijd de vrucht(en) en geef iedere leerling een stukje om te proeven. Praat er kort met hen over na.

Vraagsuggesties

- Hoe smaakt het?
- Vind je het lekker?
- Wie is er wel eens in een ander land geweest?
- Waar ben je geweest?
- Heb je toen dingen gegeten die je niet kende? Wat?
- Vond je dat lekker?
- Kun je dat ook in Nederland krijgen?
- Ken je eten dat in Nederland gegeten wordt, maar niet in andere landen?

Help ze bij de laatste vraag eventueel op weg. Denk aan rauwe haring, boerenkoolstampot, speculaas en drop.

Kern

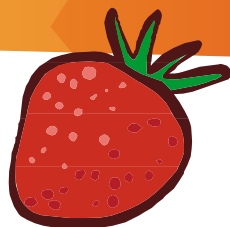
Feest!

Vertel de leerlingen dat we net doen of het feest is. Het is bijvoorbeeld Kinderdag. En dat vieren we door zoetheid van verschillende landen te proeven. Eerst maken ze samen blueberry muffins, een Engelse lekkernij. Het recept hiervoor is te vinden op [kopieerblad 7](#). Het recept is voor 8 muffins. De muffin kan in vier stukjes gesneden worden zodat iedere leerling een stukje muffin kan proeven. Reken met de leerlingen uit hoeveel muffins jullie moeten maken. Het bereiden kan klassikaal of in groepjes. Let er in ieder geval op dat ze hun handen wassen!

Terwijl de blueberry muffins in de oven zitten, kunt u doorgaan met de les. Geef de leerlingen in groepjes ieder een bordje met stukjes van drie lekkernijen uit verschillende landen. Laat ze alles proeven en daarna iedere lekkernij een cijfer geven tussen één en tien.

Vraagsuggesties

- Wat vond je het lekkerst?
- Waar komt dat vandaan?
- Waarom vond je het lekker smaken?
- Ga je het nog eens eten, denk je?




Afsluiting

Theedrinken


Drink Marokkaanse muntthee met de klas. Was de blaadjes van de muntplant en doe deze in een theepot. Giet hier kokend water overheen en laat de thee een paar minuten trekken. Laat de leerlingen de thee proeven. In Marokko wordt deze thee vaak met wat suiker gedronken zodat het wat zoeter is. Maar suiker is niet goed voor je tanden en je krijgt er snel te veel van binnen. Dus vandaag drinken we het zo. Vraag hen daarna wat ze ervan vonden. Wat voor thee drinken zij graag?

Bespreek tijdens het drinken van de thee wat de leerlingen deze les hebben geleerd. Wisten ze dat er zoveel andere dingen worden gegeten in andere landen? Zitten er ook leerlingen in de klas die dingen eten die in Nederland niet zo vaak op het menu staan? Denken de leerlingen dat de traktaties die ze tijdens de les hebben gegeten voedingsmiddelen zijn om fit te blijven en gezond groot te worden? Of zijn het producten waar je lichaam niks aan heeft? Alle traktaties die tijdens de les zijn gegeten, waren inderdaad producten die je lijf niet echt nodig heeft. Daarom moet je dit soort traktaties alleen af en toe nemen.

Bekijk, terwijl de muffins nog even in de oven staan, een filmpje over het suikerfeest.  Dit is een feest waarbij heel veel zoetigheid wordt gegeten.

Zijn de muffins al klaar om gegeten te worden? Verdeel de muffins in stukjes en ga deze nu proeven met de leerlingen. Zijn ze gelukt? Vonden ze het moeilijk om ze te maken?

Eindtoets

Sluit deze serie Smaaklessen af met de eindtoets op het digibord. Hierin komt alle lesstof nog eens terug! 

Werkvormen

Klassikaal

groepsgeprek, koken, eten, drinken, nabespreken

Groepjes

proeven

Combinatietip +

Haal op het digibord de wereldkaart tevoorschijn en laat de leerlingen een match maken tussen verschillende fruitsoorten en het land van herkomst. (Vak: aardrijkskunde)

Lessuggesties uit het online inspiratieboek

Doe de opdracht Sprinkhanen en ander griezelig eten of Sambalbrand, over pittig eten in andere landen.

