



# 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 Engelse scones

### Materialen

- onbekende tropische vrucht, zoals mango of papaja, genoeg om de hele klas een stukje te laten proeven
- scherp mesje, snijplank
- benodigdheden voor het maken van speculaasjes, zie [kopieerblad 6](#)
- voor iedere leerling een klein stukje van vier à vijf verschillende soorten zoetigheden uit andere culturen, zoals Turks fruit, Griekse baklava, Marokkaanse koekjes, Indonesische spekkoek, Engelse scones met jam en Belgische wafels
- theepot, muntbladeren, beetje suiker, voor alle leerlingen kopjes
- [kopieerblad 6](#)

### 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

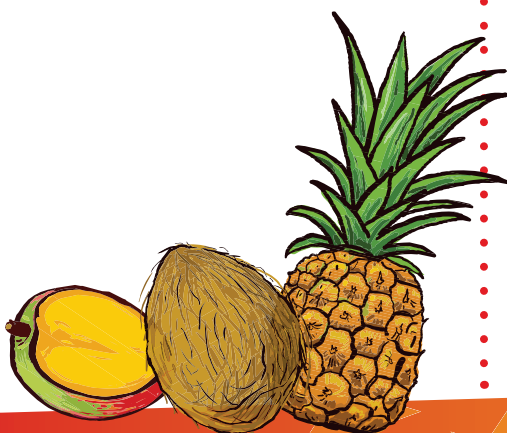
#### Feest!

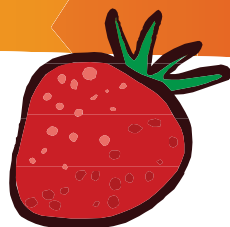
Vertel de leerlingen dat we net doen of het feest is. Het is bijvoorbeeld Kinderdag. En dat vieren we door zoetigheid van verschillende landen te proeven. Eerst maken ze samen speculaas: een Nederlandse lekkernij. Het recept hiervoor is te vinden op [kopieerblad 6](#). Dit kan klassikaal of in groepjes. Let er in ieder geval op dat ze hun handen wassen!

Terwijl de speculaasjes in de oven zitten, kunt u doorgaan met de les. Geef de leerlingen in groepjes ieder een bordje met stukjes van vier à vijf lekkernijen uit andere 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 tien minuten trekken. Laat de leerlingen de thee drinken met wat suiker. Als je elke dag thee drinkt, is het beter om er geen suiker in te doen. Want suiker is niet goed voor je tanden en je krijgt er snel te veel van binnen. Bij deze Marokkaanse thee wordt er wel vaak suiker in gedaan, 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 basisvoedingsmiddelen zijn om fit te blijven en gezond groot te worden? Of zijn het extra's? Alle traktaties die tijdens de les zijn gegeten, waren inderdaad extra's. Deze heeft je lijf niet echt nodig. Daarom moet je dit soort traktaties alleen af en toe nemen.

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

Zijn de speculaasjes al klaar en afgekoeld? 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.

