



+ rijs- en baktijd brood

## Doelen

De leerlingen:

- weten dat gist brood luchtig maakt
- leren recepten lezen en ermee werken
- ervaren het verschil tussen bruin brood en maïsbrood

## Materialen

- een theelepel droge gist, drie theelepels suiker, half kopje lauw water, plastic zakje
- benodigde keukenspullen, zie [kopieerbladen 9 en 10](#)
- benodigde ingrediënten, zie [kopieerbladen 9 en 10](#)
- bordjes, messen, bekers, voor iedere leerling een setje
- halvarine
- broodbeleg voor een Broodje SuperGezond, zoals slablaadjes, tomaatjes, komkommer, tonijn (uit blik, naturel of op water), 30+- kaas, gekookte eitjes
- karnemelk, halfvolle melk
- [kopieerblad 9 en 10](#), voor ieder groepje één

## Vooraf

- Regel eventueel hulpouders voor deze les.
- Laat de ouders van tevoren weten dat de leerlingen vandaag allemaal op school lunchen en geen lunch hoeven mee te nemen.
- Zorg dat zaken als messen, vorken, lepels, werkblad, vaatdoekje en theedoek schoon zijn.
- Plan de inleiding van deze les aan het begin van de ochtend. Dan is er genoeg tijd om het deeg te laten rijzen en het brood te bakken vóór lunchtijd!

# Les 5 Restaurant in de klas: lunch

## Inleiding

### Brood bakken

Doe één theelepel droge gist met drie theelepels suiker en een half kopje lauwwarm water in een plastic zakje. Knijp er zoveel mogelijk lucht uit en knoop het zakje dicht. Zet het zakje op een warme plaats en wacht 5 minuten. Er zijn nu kleine belletjes gevormd. Na 15 minuten zijn er meer bellen te zien en na een uur zal de zak flink opgeblazen zijn. Laat de leerlingen zich voorstellen dat het gist in brooddeeg zit. Wat gebeurt er dan met het deeg? Vandaag gaan de leerlingen ook brood bakken en zien ze hoe het brooddeeg door het gist gaat rijzen. Laat de leerlingen nu eerst hun handen wassen.



## Kern

### Het rijst de pan uit!

Verdeel de klas in twee groepen. Beide groepen maken een bepaald soort brood. Bij een grotere groep kan de klas ook in vieren worden verdeeld, waarbij twee keer twee groepen dezelfde soort brood maken.

Laat de leerlingen eerst samen het recept zorgvuldig doorlezen. Begrijpen ze alles dat er staat? Zijn er dingen die je eerst moet doen, zoals de oven aanzetten? Hoeveel broden zijn er van elk soort nodig voor de hele klas? En als er meerdere broden nodig zijn, past iemand dan de hoeveelheden in het recept aan of maken aparte groepjes hetzelfde recept? ➡

De leerlingen doen de ingrediënten in een kom en kneden deze tot een goede deegbal. Ze laten deze rijzen in een kom op een warme plek met een theedoek erover. Daarna gaan de broden de oven(s) in.

**Let op: de rijs- en baktijden verschillen van elkaar! Hierdoor kunnen broden na elkaar in de oven.**

## Afsluiting


### Samen eten

De tafels worden gedekt en de leerlingen nemen een boterham van beide soorten brood. Deze beleggen zij tot lekkere Broodjes SuperGezond.

Serveer hier karnemelk en melk bij. Dan gaat u met de klas lunchen. Dat is gezellig, maar er zijn ook regels waar je je aan moet houden bij het samen eten. Welke regels kennen de leerlingen? Je praat bijvoorbeeld niet met je mond vol. En je blijft aan tafel zitten tot iedereen klaar is.

Vraag later wat de leerlingen van de smaak van het brood vonden. Welke verschillen proefden ze bij de verschillende broden? Weten ze nog waarvoor het gist nodig was?

### Eindtoets

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

## Werkvormen

### Klassikaal

groepsgesprek, recept lezen, eten, nabespreken

### Groepjes

koken

## Lessuggesties uit het online inspiratieboek

Leer samen tafels dekken of doe de opdracht Etiquette aan tafel.

