



# Les 5

## Restaurant in de klas: het smaakrestaurant

### Doelen

De leerlingen:

- leren hoe je pasta, pastasaus en salade maakt
- maken een Fair Trade toetje

### Materiaal

- benodigde keukenspullen, zie [kopieerbladen](#)
- benodigde ingrediënten, zie [kopieerbladen](#)
- tafelkleden, servetjes, onderzetters
- borden en bestek
- [kopieerblad 9, 10, 11 en 12](#), voor ieder kookgroepje één

### Vooraf

- Regel eventueel hulpouders voor deze les.
- De klas kan ouders of andere leerlingen van de school uitnodigen om naar het "Smaakrestaurant" te komen.
- Laat de ouders op tijd weten dat de leerlingen vandaag op school eten.
- Zorg dat zaken als messen, vorken, lepels, werkblad, vaatdoekje en theedoek schoon zijn.



### Inleiding

#### Samen koken!

Dit is de laatste Smaakles. De les wordt daarom afgesloten door samen een heerlijke maaltijd te bereiden en deze met elkaar op te eten. De ouders en eventueel andere leerlingen of leerkrachten mogen gezellig aanschuiven. De leerlingen maken alles zelf: verse pasta, pastasaus én het Fair Trade toetje. Vraag de leerlingen of ze nog weten wat Fair Trade betekent. Heeft iedereen zijn handen gewassen?

### Kern

#### Pasta maken

Nu is het tijd om te beginnen. Demonstreer eerst hoe je pasta maakt. Waarvan maak je eigenlijk pasta? Laat nu de grondstoffen zien: 100 gram bloem, een ei en een snufje zout. Maak op een schoon werkvlak een bergje van de bloem, met in het midden een kuiltje. Voeg een snufje zout toe. Breek hierboven het ei. Klop het ei met een vork, waarbij u steeds meer bloem meeneemt. Werk zo al het ei volledig door de bloem. Bestuif uw handen met bloem en begin het mengsel te kneden. Stuif er, als het te plakkerig is, wat extra bloem over. Kneed het deeg ruim vijf minuten tot een gladde, elastische bal.

Als u pasta wilt maken met een pastamachine, kan het deeg meteen gebruikt worden. Gaat u met de hand aan de slag, dan moet het deeg verpakt in plastic folie minstens een uur rusten in de koelkast.

Zonder pastamachine kun je ook lange pastaslierten maken. Rol het deeg eerst uit met een deegroller tot een lange lap. Snijd vervolgens het deeg in dunne reepjes. Ook kunnen er allemaal verschillende vormpjes pasta gemaakt worden, of zelfs gevulde pasta.

#### Groepjes maken en starten

De klas gaat nu in groepjes koken. Verdeel de klas in vier groepen. Iedere groep maakt een onderdeel van de maaltijd: een pastagroep, een sausgroep, een saladegroep en een toetjesgroep. Laat de leerlingen eerst samen het recept zorgvuldig doorlezen. Begrijpen ze alles dat er staat? Zijn er dingen die eerst moeten worden gedaan? Weten ze hoe ze de hoeveelheden aan moeten passen, zodat er straks genoeg is voor iedereen? Hebben ze de benodigde keukenspullen en alle ingrediënten?

Tip: bij een grote klas kan een vijfde groepje de tafels feestelijk dekken: de smaakrestaurantgroep. Zij kunnen naast tafels dekken ook leuke menukaartjes maken.

### Afsluiting

Aan tafel!

Samen eten is gezellig! Maar er zijn ook regels waar je je aan moet houden bij het samen eten. Bespreek dit in de klas. Welke regels kennen de leerlingen? Bijvoorbeeld niet praten met je mond vol of aan tafel blijven zitten tot iedereen zijn eten op heeft. ➡

Is alles klaar? Staat er op elke tafel water om te drinken? Laat dan de gasten maar binnenkomen!

Tip: laat de leerlingen spelenderwijs aan de gasten presenteren wat zij met Smaaklessen allemaal hebben geleerd over eten. Vraag bijvoorbeeld hoe iets smaakt. Wat proef je, hoe vind je het ruiken, hoe ziet het eruit?

### Eindtoets

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

### Werkvormen

Klassikaal

groepsgesprek, eten, nabespreken

Groepjes

koken

### Lessuggesties uit het online inspiratieboek

Doe de opdracht Woordenschat rond recepten of Recepten lezen, waarbij leerlingen leren omgaan met het lezen en toepassen van een recept.

