

Kok 2020 in de klas

Smaaklessen
Handleiding school

Introductie

Op maandag 5 oktober is het zover. In het hele land doen klassen mee met **Kok in de Klas 2020**. Dit jaar komt de kok bij jullie in de klas via het digibord. Via een online Smaakles laat Sterrenchef-kok Dick Middelweerd de leerlingen ruiken, proeven en een gerechtje maken. Ook leert hij de leerlingen over het koksvak.

De Sterrenchef-kok geeft, via de video, zoveel mogelijk instructies aan de kinderen. Hierdoor hoeft u dit als leerkracht niet te doen en kunt u de klas begeleiden. U ontvangt de video op 28 september zodat u deze voortijdig kunt bekijken. In deze handleiding staat informatie over de les en over de voorbereidingen.

Hopelijk zijn de leerlingen na de online Smaakles net zo enthousiast als Dick zelf! En kunnen Dick en zijn collega's volgend jaar weer echt in de klas komen. Veel plezier!

Het materiaal voor Kok in de Klas 2020 bestaat uit:

- Handleiding leerkracht
- Leerlingenboekje
- Online smaakles

Smaaklessen

Kok in de klas is een aanvullende activiteit bij het lespakket Smaaklessen. Smaaklessen is een lespakket voor groep 1 t/m 8 van de basisschool. Door te ruiken, voelen, proeven, horen en te zien ontdekken kinderen hun eten. Thema's die aan bod komen zijn: smaak, gezondheid, herkomst, consumentenvaardigheden en koken. Kijk voor meer informatie op www.smaaklessen.nl of op www.voedseleducatie.nl

Team Smaaklessen

Droevendaalsesteeg 4
6798 PB Wageningen
smaaklessen@wur.nl
www.smaaklessen.nl

Eindredactie: Team Smaaklessen, Wageningen University & Research
Vormgeving: Vuurrood
Illustraties: Cosh

Copyright

Alle auteursrechten en andere intellectuele eigendomsrechten op de inhoud van dit materiaal berusten bij Wageningen University & Research.



Overzicht les

Vanaf 28 september staat de online Smaakles op www.voedseleducatie.nl. Filter bij "Aanbod" op "Kok in de Klas" en start de les. Zo kunt u de video alvast bekijken. In de les vertelt Sterrenchef-kok Dick Middelweerd hoe hij kok is geworden en hoe een dag als kok eruit ziet. Ook leert hij de leerlingen hoe je goed kunt proeven en laat hij verschillende kooktechnieken zien. Kunnen de leerlingen dit ook zelf? En kunnen zij zelf een mooi gerechtje maken? We zijn benieuwd!

De video duurt in totaal ongeveer 15 minuten maar Dick vraagt u de video af en toe stop te zetten. Bijvoorbeeld wanneer de kinderen gaan proeven en koken. De les duurt in totaal ongeveer 1,5 uur.

Hieronder ziet u de opbouw van de les. Bekijk ook alvast het leerlingenboekje.

Lesonderdeel	Tijdsduur	Toelichting
1. Jullie Kok	10 minuten	Voorstellen kok en uitleg over het vak.
2. Het Smaakpanel	15 minuten	Hoe goed kun je proeven?
3. Smulrecept	30 minuten	Leerlingen gaan een recept maken.
4. Afsluiting	5 minuten	Wat vond je van de les?
5. Samen opeten en opruimen	30 minuten / in overleg met de school	Samen het gerecht eten en opruimen



Vorbereiding voorafgaand aan de les

Boodschappen

Voor de les zijn diverse producten nodig. Deze producten kunt u op 2 of 3 oktober op (laten) halen bij een Sligro in de buurt. Hierover heeft u een mail ontvangen. NB. De boodschappen zijn alleen gratis voor klassen die hierover een mail hebben ontvangen.

Benodigdheden van thuis

Naast de boodschappen zijn een paar producten nodig. Wilt u de leerlingen vragen onderstaande producten mee te nemen van thuis? U kunt hiervoor gebruik maken van de oproep in de bijlage.

- Een snijplank
- Een mesje
- Een eetlepel. (NB. Er is per duo één eetlepel nodig.)
- Een bord
- Een dunschiller (NB. Er is per duo één dunschiller nodig.)
- Een schone theedoek

(Hulp)ouders

Vindt u het prettig dat een paar ouders u ondersteunen bij de voorbereiding en tijdens de les? En is dit mogelijk i.v.m. het coronavirus? Maak ook hiervoor gebruik van de oproep in de bijlage.

Leerlingenboekje

Bij het boodschappenpakket zitten ook leerlingenboekjes. Leerlingen kunnen bij het onderdeel "Jullie kok" opschrijven wat zij willen weten over een kok. Het leerlingenboekje bevat verder o.a. een schema om te proeven en een beschrijving van het recept. U kunt de digitale versie van het leerlingenboekje alvast bekijken.

Optioneel

Laat de leerlingen hun eigen schort meenemen of knutsel samen een koksmuts.

Nieuwsbrief

In de bijlage vindt u ook een bericht voor de nieuwsbrief van school. Na afloop ontvangt u een kort filmpje van Dick Middelweerd voor ouders en verzorgers.

Vorbereiding op de dag zelf

In het boodschappenpakket zit een bakje voor elk duo. Maak per duo een bakje met daarin:

- 1/4 mango
- 1/8 komkommer
- 4 takjes munt
- 6 takjes koriander
- 4 stengels bieslook
- 1/2 little gem sla
- 2 eetlepels geroosterde cashewnoten
- een handje wortelrasp (ong. 40 gram)

Wat moet u verder doen?

- Maak voor de hele klas een kan met water (tenminste 500 ml) voor de saus.
- Plak de merken van de flesjes af i.v.m. het voorkomen van kindermarketing.

NB. Indien er hulpouders zijn dan kunt u vragen of zij willen ondersteunen bij de voorbereiding op de dag zelf.

Allergiën

Zijn er kinderen met een allergie? Maak een apart bakje zonder de producten waar het kind allergisch voor is.

Eetmaatjes

In het boodschappenpakket zitten eetmaatjes. Een eetmaatje is een soort maatbeker. Deze mogen de kinderen mee naar huis nemen. Het helpt je om de porties goed af te meten. Zo voorkom je dat je eten weg moet gooien en dat helpt tegen voedselverspilling. Wilt u zelf aan de slag met het thema voedselverspilling? Ga dan naar www.voedseleducatie.nl en bekijk de nieuwe Smaakmissie voedselverspilling.

Bijlage

Informereren ouders/verzorgers

Op maandag 5 oktober doet groep mee aan het evenement Kok in de Klas 2020. Via een online Smaakles leert Sterrenchef-kok Dick Middelweerd ons over zijn vak, proeven en koken. We gaan zelf ook een gerechtje maken. We gaan de les doen van tot uur. Voor de voorbereidingen en de les zelf zijn (aantal) hulpouders/verzorgers/grootouders nodig.

U kunt u aanmelden via

Voor de les moeten de kinderen de volgende materialen meenemen:

- Een snijplank
- Een mesje
- Een bord
- Een eetlepel
- Een dunschiller (indien aanwezig)
- Een schone theedoek

Je mag ook je eigen schort meenemen!

Bericht voor in de nieuwsbrief

Op maandag 5 oktober doet groep doet mee aan het evenement Kok in de Klas 2020. Via een online Smaakles leert Sterrenchef-kok Dick Middelweerd ons over proeven, koken en het koksvak. We gaan zelf ook een gerechtje maken. Na afloop ontvangt u ook een filmpje van Dick Middelweerd. Wilt u meer weten over dit evenement? Kijk op www.smaaklessen.nl/kokindeklas.

