



Den Haag

handleiding leerkracht

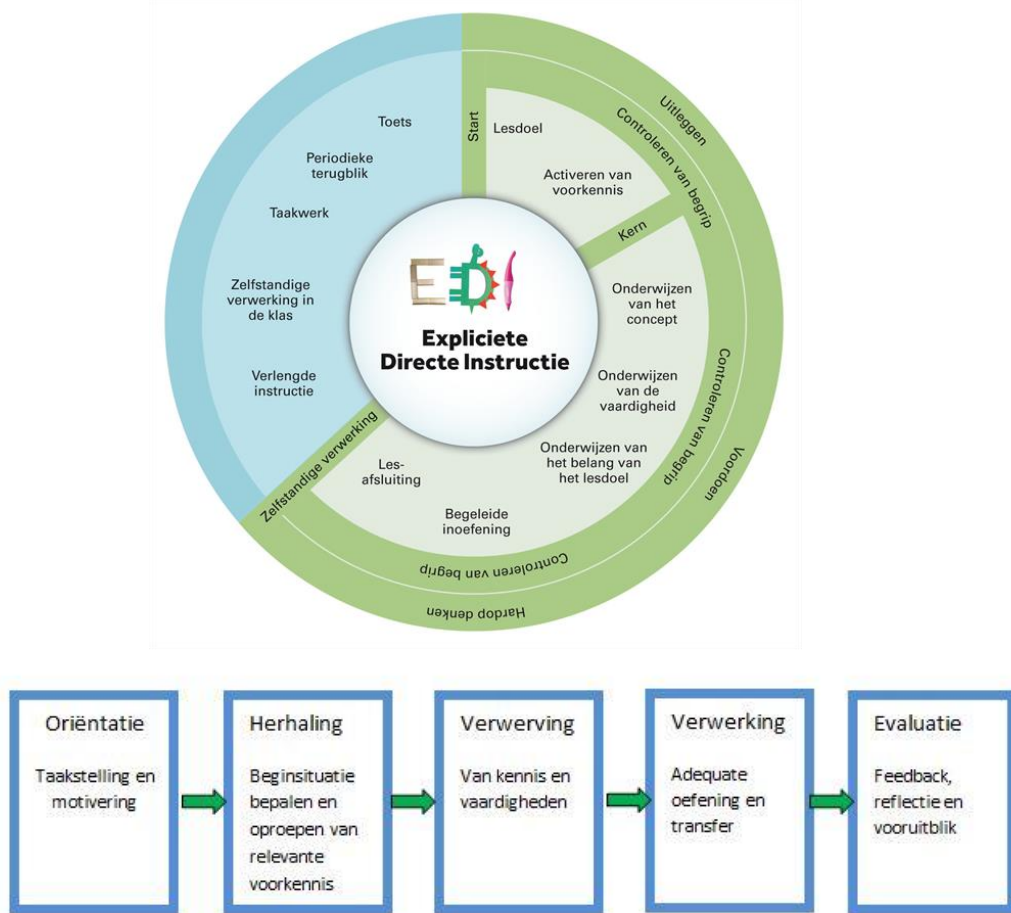
Alles voor een pannenkoek

leskist



groep 1/2

Onderwijsmodel	2
Leeswijzer	3
Leerplan in het kort	4
Foto impressie	6
Achtergrondinformatie	7
Lesinformatie Les1 Waar komt mijn pannenkoek vandaan?	10
Lesbeschrijving Les1 Waar komt mijn pannenkoek vandaan?	12
Activiteit 1 Voorlezen Prentenboek	12
Activiteit 2 Voorlezen prentenboek herhaling	12
Activiteit 3 Kip en Ei	15
Activiteit 4 Melk: Van Koe tot Melkpak	16
Lesinformatie Les 2 Hoe maak ik een pannenkoek?	19
Lesbeschrijving Les 2 Hoe maak ik een pannenkoek?	21
Activiteit 5 Terugblik en liedje	21
Activiteit 6 Voorlezen prentenboek vervolg	21
Activiteit 7 Pannenkoeken uit andere landen	22
Activiteit 8 Pannenkoeken bakken	23
Activiteit 9 Smaakonderzoek Pannenkoek	24
Lesinformatie Les 3 Is een pannenkoek gezond?	26
Lesbeschrijving Les 3 Is een pannenkoek gezond?	28
Activiteit 10 Eten om te snoepen en eten om te groeien.	28
Activiteit 11 De Schijf van Vijf op het schoolplein.	29
Werkbladen	
Ontdekhoek Meel	31
Wat heb je nodig voor een pannenkoek?	33
Bijlagen	
Foto combine	34
Kleurplaat Kip en Ei	35
Kaarten Van Koe tot Melkpak	36
Kleurplaat Van Tarwe tot Bloem	37
Pannenkoeken met fruit	38
Smaakonderzoek Vragenlijst	39
De Schijf van Vijf	40
Kaartjes van ingrediënten en beleg	41
Mijn lekkerste pannenkoek	42
Inventarislijst	43



Activerende Directe Instructie model in fases

Deze handleiding is geschreven volgens de fases van het directe instructie model. Binnen het model is er voor gekozen om verschillende didactische werkvormen te beschrijven en keuzes te geven, zodat u zelf kunt bepalen welke vorm u kiest, passend bij het doel van een bepaalde fase in de les en van de mogelijkheden op dat moment.

Oriëntatiefase

Deze fase is belangrijk bij de introductie van een nieuw onderwerp. Taakstelling en motivering.

Herhalingsfase

Van belang is dat herhaling aansluit bij het probleem dat in de oriëntatiefase is aangereikt. Beginsituatie bepalen en/of activeren of oprispen van relevante voorkennis (terugblik).

Verwervingsfase

Deze fase is de kern van het onderwijsleerproces. Het aanbieden van nieuwe informatie en ervaringen. Ervaren en verwoorden.

Verwerkings- en transferfase

Memoriseren, oefenen en toepassen.

Evaluatie

Evaluatie en reflectie tijdens hele leerproces. Afsluiting kan eventueel met een vooruitblik op de vervolgvactiteiten.

Leerplan in het kort

Hier kunt u de doelen en de organisatie van de leskist lezen. Samen met het foto-impressieblad krijgt u snel een indruk van deze leskist.

Lesinformatie

Iedere lesbeschrijving begint met de leerdoelen, organisatie en de voorwaarden voor de les.

Lesbeschrijving

Hier vindt u de lesbeschrijving volgens het activerende directe instructiemodel (ADI-model).

Informatie- en werkbladen

Alle werkbladen en opdrachtenkaarten zijn ook apart geplastificeerd en los in de leskist te vinden. Direct te gebruiken of om te kopiëren.

Inventarislijst

Controleer voor- en achteraf aan de hand van de inventarislijst de leskist.

Alles voor een pannenkoek

Waar is een pannenkoek van gemaakt en hoe smaakt het?

Alles voor een pannenkoek

Pannenkoeken bakken en eten is een feestje! Aan de hand van “Het Pannenkoekenboek” ontdekken de leerlingen wat je nodig hebt voor het bakken van een pannenkoek en hoe je aan deze producten komt (vroeger en nu).

Ze gaan zelf pannenkoeken bakken en proeven. Ook leren ze wat er in je lichaam gebeurt met de pannenkoek

Doelgroep

Groep 1-2 | niveau PO

Kernbegrippen

Thema voedsel

Pannenkoek, melk, koe, ei, kip, meel, graan, maaltijd

Leerdoelen

De leerlingen kennen de herkomst van eieren, melk en meel.

De leerlingen weten welke stappen je moet doorlopen om een pannenkoek te bakken.

De leerlingen weten dat regelmatig eten nodig is om te bewegen en te groeien.

Organisatie

De activiteiten zijn opgedeeld in: Klassikale activiteiten, activiteiten in een kleine groep, activiteiten voor het werken in hoeken.

De activiteiten zijn verdeeld over 3 lessen, met elk een ander onderwerp.

Les 1: Waar komt mijn pannenkoek vandaan?

Les 2: Hoe maak ik een pannenkoek?

Les 3: Is een pannenkoek gezond?

Studievaardigheden en voorkennis

Leerlingen moeten bij deze opdrachten in staat zijn in een kleine groep te werken en bekend zijn met het werken in hoeken.

Tijdsinvestering

Ongeveer 2,5 uur verdeeld over meerdere dagen en het werken in hoeken. De leerkracht is uiteraard vrij om een eigen tijdsplanning te maken en de werkvormen zo nodig aan te passen.

Vorbereiding leerkracht

De boodschappen voor de pannenkoeken moeten nog gedaan worden. In de winkel sta je voor de keuze; goedkoop, gezond, duurzaam? Of misschien een combinatie daarvan.

Het Voedingscentrum adviseert volkorenmeel, halfvolle of magere melk en vloeibare margarine of olie. Als je rekening houdt met duurzaamheid en dierenwelzijn dan kies je voor eieren met een Beter Leven Keurmerk of biologische eieren, biologische melk en biologisch meel. De keuze is aan de leerkracht. Milieueducatie vindt het belangrijk dat je in ieder geval een bewuste keuze maakt. De keuzes die er gemaakt worden, kunnen ook met de leerlingen besproken worden.

Leerplan in het kort

Materiaal

Milieueducatie	Zelf verzorgen
Leskist Alles voor een pannenkoek met o.a.: Het Pannenkoekboek, handpop kip, rubberen ei, graanmolen, vijzel, gourmetstel, beslagkom, spatel, bakjes tarwe, meel.	Eieren, melk, meel, vloeibare margarine of olie
	Keukenpapier
	Lijm of plakband
	Stoepkrijt
	Eventuele pannenkoeken uit andere landen (wrap, roti)

Uitvoering

De verdeling hieronder is een voorbeeld.

Les 1: Waar komt mijn pannenkoek vandaan?

dag	activiteit	groepsvorm	tijd
Dag 1	Introductie van de pannenkoek	Klassikaal	10 min
	Activiteit 1 Voorlezen prentenboek	Klassikaal	15 min
Dag 2	Activiteit 2 Opnieuw voorlezen met attributen en vragen	Klassikaal	15 min
Dag 3	Activiteit 3 Kip en Ei (dramactiviteit)	Klassikaal	15 min
Dag 1-5	Activiteit 4 Melk: Van Koe tot Melkpak	Kleine groep	15 min
Dag 1-5	Werken in hoeken Ontdekhoek Meel, Taalhoek, Rekenhoek	Kleine groep	eigen invulling

Les 2: Hoe maak ik een pannenkoek?

dag	activiteit	groepsvorm	tijd
Dag 1	Activiteit 5 Terugblik en liedje	Klassikaal	5 min
	Activiteit 6 Vervolg voorlezen prentenboek met attributen en vragen	Klassikaal	10 min
	Activiteit 7 Pannenkoeken uit andere landen	Klassikaal	10 min
Dag 2	Activiteit 8 Pannenkoeken bakken	Klassikaal / groepjes	20 min
	Activiteit 9 Smaakonderzoek Pannenkoek	Kleine groep	10 min
Dag 1-5	Werken in hoeken Ontdekhoek Meel, Taalhoek, Rekenhoek	Kleine groep	eigen invulling

Les 3: Is een pannenkoek gezond?

dag	activiteit	groepsvorm	tijd
Dag 1	Activiteit 10 Kringgesprek Voedingsstoffen, Schijf van Vijf, gezond/ongezond	Klassikaal	25 min
Dag 1-5	Werken in hoeken Ontdekhoek Meel, Taalhoek, Rekenhoek	Kleine groep	Eigen invulling
	Excursie naar de boerderij	Klassikaal	dagdeel

Fotoimpressie



Achtergrond informatie

Achtergrond informatie

Woordenlijst

Graan	Verzamelnaam voor gerst, tarwe, rogge en haver en ook rijst en maïs.
Aar	De bloem van de tarweplant waar de korrels of zaden in groeien.
Tarwekorrels	De zaden in de aren.
Zemelen	De vliesjes of de velletjes van de graankorrels.
Dorsen	Korrels uit de aren slaan.
Combine	Een alles in één machine die al het handwerk overneemt: die het graan maait en daarna de korrels uit de aren haalt door te schudden en te zeven. Dit gebeurt in een speciale dorstrommel. De korrels vallen op zeven en gaan daarna in een voorraadbak. Het is de grootste machine op de boerderij.
Bloem / meel	In volkorenmeel zitten veel vezels. In bloem zijn deze eruit gehaald. Vezels zijn goed voor je. Je kunt er goed door poepen. Volkorenmeel is daarom beter voor je dan bloem.
Schijf van Vijf	Het voedingscentrum heeft de Schijf van Vijf ontwikkeld. Hierin staan alle producten die gezond voor je zijn. De grootte van het vak geeft aan hoeveel je ervan mag eten. <i>Zie de uitleg hierna.</i>

Schijf van Vijf uitleg (bron: Voedingscentrum)



Volop groente en fruit

Elke dag minimaal 250 gram groente en 2 porties fruit is lekker gezond: eet je veel groente en fruit, dan verlagen ze het risico op hart- en vaatziekten, darmkanker en diabetes type 2.



Vooraf volkoren

Volkorenbrood, volkoren pasta, zilvervliesrijst, volkoren couscous: eet je er genoeg van, dan verklein je het risico op hart- en vaatziekten, diabetes type 2 en darmkanker.

Achtergrond informatie



Zachte en vloeibare vetten

Onverzadigd vet is goed voor je bloedvaten. Denk aan olie en halvarine.



Meer plantaardig, minder vlees

Dat is goed voor jou én voor het milieu. Je kunt variëren met vis, peulvruchten, vlees, noten en ei. Geen vlees kan ook. En neem niet meer zuivel dan nodig.



Dorstlessers zonder suiker

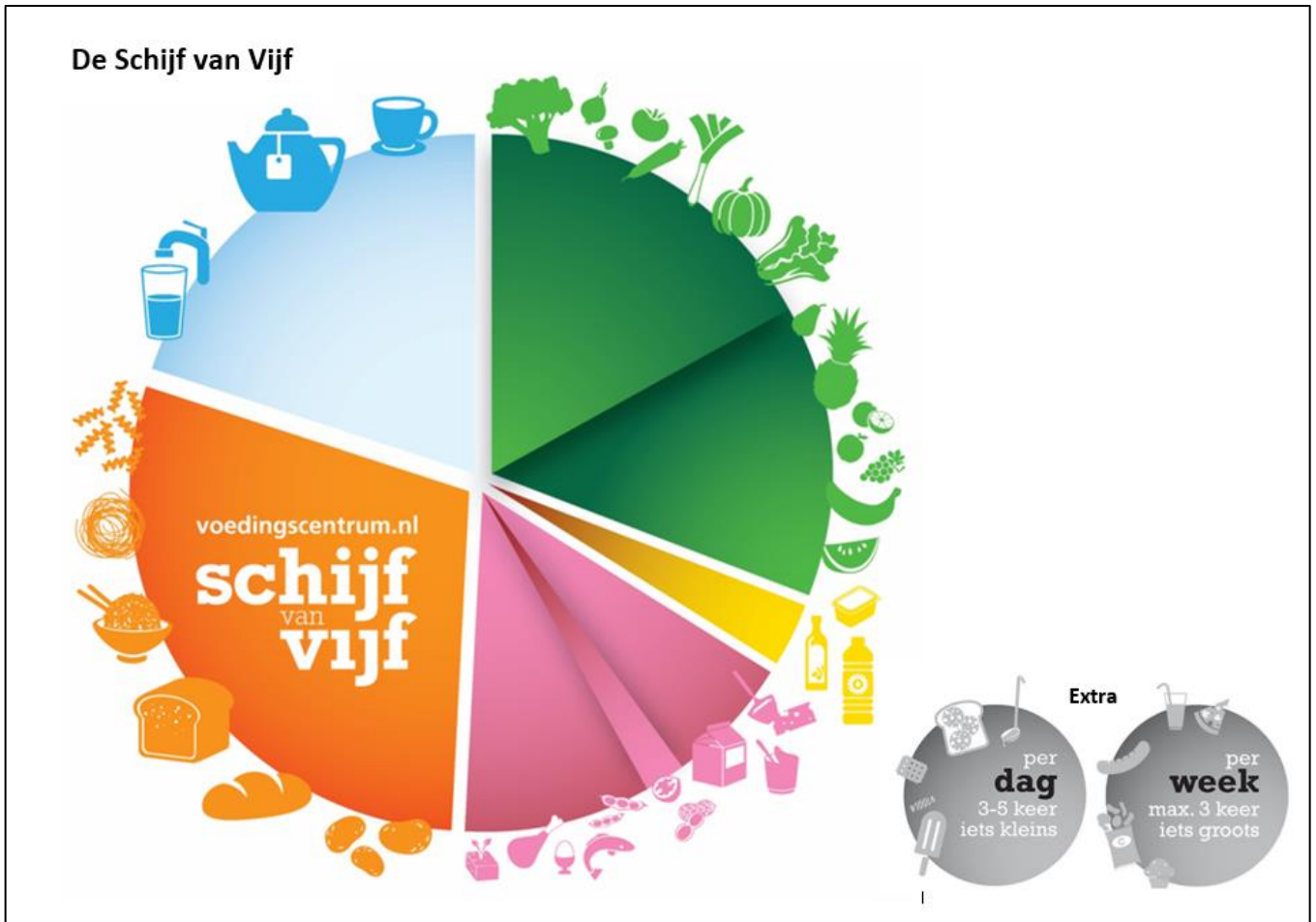
Je lichaam heeft elke dag vocht nodig, maar extra suiker? Nou nee. Daarom staan in de Schijf van Vijf dranken zonder calorieën: water, koffie en thee.



Niet te veel en niet te vaak

Buiten de Schijf van Vijf staan producten met te veel zout, suiker of verzadigd vet, of weinig vezel. Maar je kunt prima af en toe iets buiten de Schijf van Vijf nemen. Onze vuistregels geven houvast.

Achtergrond informatie



Bron: Voedingscentrum

Lesinformatie

Les 1

Waar komt mijn pannenkoek vandaan?

Aan de hand van 'Het Pannenkoekenboek' ontdekken de leerlingen wat je nodig hebt voor het bakken van een pannenkoek en hoe je aan deze producten komt (vroeger en nu): vroeger met handwerk en machines en tegenwoordig met bijna alleen maar machines.

Doelgroep

groep 1-2

Kernbegrippen

Thema: Voedsel

Kernwoorden: pannenkoek, ei, kip, graan, bloem, meel, zemelen, melk, koe, boerderij

Lesdoelen

Kennis:

Leerlingen weten wat je nodig hebt voor het bakken van een pannenkoek.

Leerlingen weten waar de ingrediënten voor het bakken van een pannenkoek vandaan komen.

Leerlingen kunnen uitleggen dat een ei van een kip komt, meel van het graan en melk van de koe.

Leerlingen kunnen vertellen dat de kip, koe en graan op de boerderij gehouden/geteeld worden.

Leerlingen kunnen in eigen woorden vertellen wat het verschil is tussen bloem en (volkoren)meel.

Vaardigheid: samenwerken

Vorbereiding leerkracht

60 minuten

- Plan de activiteiten zoals ze jou het beste uitkomen.
- Plan ook het werken in hoeken in en bepaal welke hoeken je gaat maken.
- Lees de achtergrondinformatie en bekijk het meegeleverde materiaal.
- Richt de hoeken in en zet het materiaal klaar.
- Kopieer de werkbladen en kleurplaten, 1 per leerling.
- Regel de boodschappen; eieren, melk, meel, vloeibare margarine of olie.

Bronnen en links

Bron	Titel	Nodig bij
Prentenboek	Het Pannenkoekenboek – Eric Carle	Alle
Schooltv.nl	De melkfabriek van koe tot supermarkt https://schooltv.nl/video/de-melkfabriek-van-koe-tot-supermarkt/	Activiteit 4
Huisje Boompje Beestje	Van gras tot melk https://schooltv.nl/video/huisje-boompje-beestje-van-gras-tot-melk/	Activiteit 4

Lesinformatie

Les 1

Uitvoeringstijd

Uitvoering	Titel	Tijd
Les 1:	Waar komt mijn pannenkoek vandaan?	75 minuten + eigen invulling

Fase	Beschrijving	Tijd
Oriëntatie	Introductie van de pannenkoek, klassikaal	10 minuten
Herhaling en Verwerking	Activiteit 1: Voorlezen prentenboek, klassikaal	15 minuten
	Activiteit 2: Opnieuw voorlezen prentenboek met attributen en vragen, klassikaal	15 minuten
	Activiteit 3: Kip en Ei (drama-activiteit)	15 minuten
Verwerking	Activiteit 4: Melk: Van Koe tot Melkpak, kleine groep	15 minuten
Verwerking	Werken in hoeken, Ontdekhoeke Meel, Taalhoek, Tekenhoek, kleine groep	Eigen invulling
Evaluatie	Nabespreking na het werken in hoeken, klassikaal	5 minuten

Materialenlijst

Materiaal nodig bij	Milieueducatie	Zelf verzorgen
Oriëntatie (keuze)	Pan, pannenkoek	pannenkoek
Activiteit 1:	Het Pannenkoekboek	
Activiteit 2:	Het Pannenkoekboek en vragen. Gebruik hierbij attributen: foto combine, koker met aar, bakje met tarwekorrels	
Activiteit 3:	Het Pannenkoekboek, handpop kip, rubber ei, kleurplaat Kip en Ei	Kleurplaat Kip en Ei kopiëren
Activiteit 4:	Het Pannenkoekboek, filmpje, opdrachtkaarten Van Koe tot Melkpak	Digibord
Werken in hoeken:	Aar, tarwekorrels, loep, vijzel, graanmolen, zeef, bakje, bakje bloem, bakje zemelen	Kleurplaat Van Tarwe tot Bloem werkblad Ontdekhoeke Meel kopiëren

Lesbeschrijving

Les 1

Waar komt mijn pannenkoek vandaan?

Oriëntatiefase

Doe eens gek met een pannenkoek!

Werkvorm: Introductie en vraaggesprek, klassikaal
Tijdsduur: 10 minuten
Nodig: pan (eventueel pannenkoek)

Kom de klas in terwijl je doet of je een pannenkoek bakt, vertel dat je de maan hebt gevangen in de pan, of vertel iets anders leuks. Bijvoorbeeld dat je broer pannenkoeken ging bakken en dat ze tegen het plafond vlogen. Of dat de hond de pannenkoek opving en opat.

Stel vragen bij de pannenkoek, zoals:

- Wat is het?
- Hoe ziet het eruit? Welke vorm, welke kleur?
- Wat kun je ermee doen?
- Ken je ook andere vormen?
- Kan je ermee spelen?
- Kun je het eten?

Herhalingsfase

Activiteit 1: Voorlezen prentenboek Het pannenkoekenboek

Werkvorm: Voorlezen, klassikaal
Tijdsduur: 15 minuten
Nodig: Het pannenkoekboek

Vertel dat je een boek hebt uit de tijd van je opa. Het is een beetje een oud(erwets) boek, maar het past wel heel goed bij het onderwerp. Het gaat over Floris. Floris heeft heel veel zin in een pannenkoek.

Lees het boek voor en laat de platen zien.

Vertel dat jullie de komende tijd nog verder gaan werken aan het thema pannenkoeken.

Activiteit 2: Opnieuw voorlezen prentenboek met attributen en vragen

Werkvorm: Interactief voorlezen, klassikaal
Tijdsduur: 15 minuten
Nodig: Het pannenkoekboek, foto combine, koker met aar, bakje met tarwekorrels,

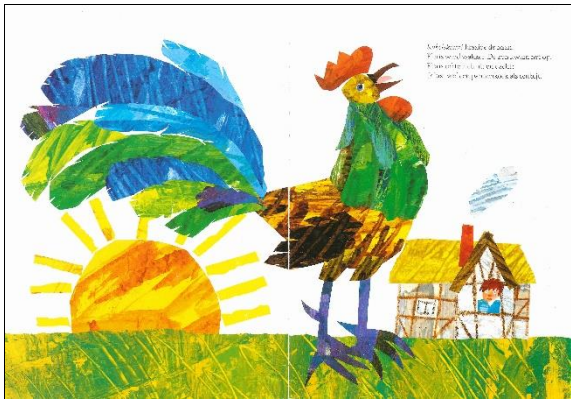
Lesbeschrijving

Les 1

Het Pannenkoekboek

Lees het prentenboek voor tot en met 'het malen van het graan'.

Stel vragen en gebruik de materialen en foto's om de onderwerpen die langs komen te behandelen.



“pannenkoek als ontbijt”

Eet jij weleens een pannenkoek als ontbijt?

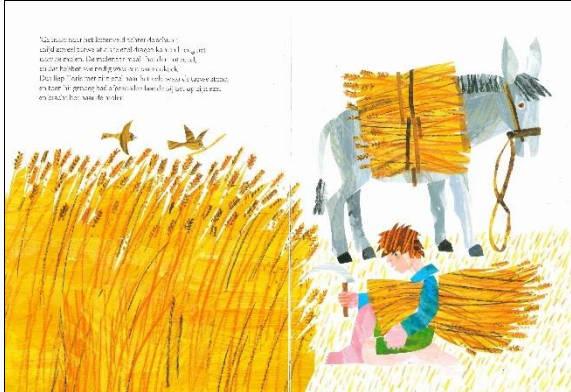
Wat eet jij meestal als ontbijt?



“Als je een pannenkoek wilt moet je me helpen”

Help jij je vader / moeder ook wel eens met eten maken?

Wat heb je toen gemaakt?



“laadde het op zijn ezel”

Zo deden ze dat vroeger, maar dat is een beetje ouderwets.

Wat wordt er nu gebruikt?

Een combine (spreek uit: combain) of maaidorser maait én dorst het graan.

Foto Combine (foto is vergroot bijgevoegd in leskist)

Lesbeschrijving

Les 1

	
	<p>Laat de <i>aar</i> zien Laat de leerlingen naar de tarwekorrels in de <i>aar</i> zoeken. Zorg ervoor dat de <i>aar</i> intact blijft!</p> <p>Deze vragen zitten ook in de Ontdekhoek Meel: Losse <i>tarwekorrels</i> bekijken. Kun je de korrels met je vingers open krijgen?</p>
	<p>Heb je weleens gezien dat er graan werd gemalen in een molen?</p> <p>Nu: in de meelfabriek wordt het graan met een machine gemalen tot poeder en gezeefd.</p> <p>Laat zien hoe ze gaan werken in hoek "Meel", zie uitwerking bij: Werken in hoeken.</p>

“graankorrels uit de tarwe schudden”

“de ronde molensteen maalde het koren tot meel”

Lesbeschrijving

Les 1

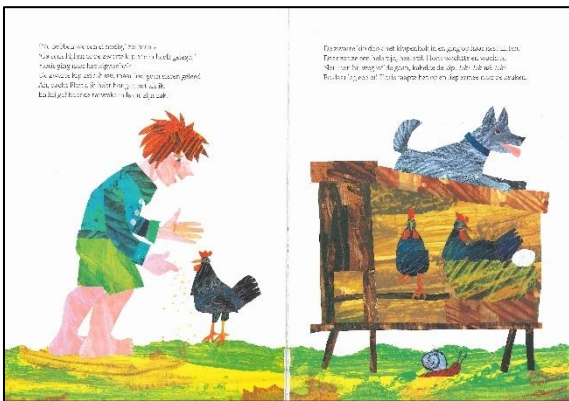
Verwervingsfase

Activiteit 3: Kip en Ei (drama activiteit)

Werkvorm: Drama, klassikaal

Tijdsduur: 15 minuten

Nodig: Handpop kip, rubberen ei, kleurplaat Kip en Ei



Lees de bladzijde uit het boek voor. Je kunt hierbij de handpop van de kip en het rubber ei gebruiken.

Daarna geef je de leerlingen opdrachten mee tijdens het voorlezen.

Kip nadoen

Elke keer als de leerlingen het woord 'kip' (niet: kippenhok) horen, gaan ze staan, slaan ze een keer met hun vleugels (armen) tegen hun lijf en gaan weer zitten. (4x)

Naspelen acties

Voer strooien zoals Floris doet.

Lopen als een kip en pikken naar de graankorrels.

Twee aan twee scharrelen door het hok.

Tokken en met de vleugels slaan.

Gaan zitten op het nest en draaien met hun kont totdat ze goed zitten.

Onder zich kijken naar het nest of er al een ei is.

Hard kakelen en een ei leggen.

Blij zijn met een ei.

Laat de handpop vertellen waarom ze eieren legt.

Als de kip de eieren uitbroedt, komen er kuikens uit. Deze kuikens worden dan later een grote kip: een hen of een haan.

De handpop kan vertellen dat ze niet alle eieren nodig heeft en de kinderen wel een paar eieren mogen hebben.

Lesbeschrijving

Les 1

Verwerkingsfase

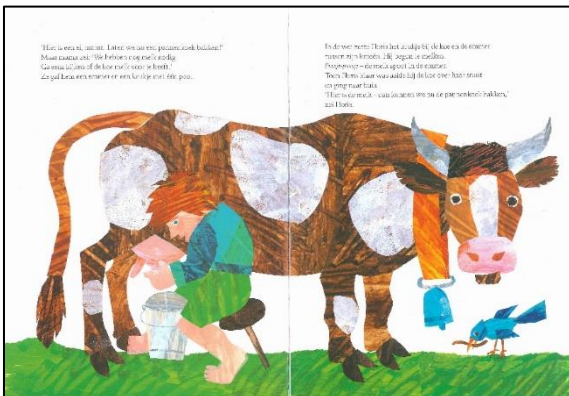
Activiteit 4: Melk: Van Koe tot Melkpak

Werkvorm: Klassikaal voorlezen

Klassikaal of in kleine groep 5-8 leerlingen: Film kijken en kaarten op volgorde leggen. Deze activiteit herhalen in groepjes zodat alle leerlingen aan de beurt komen, afwisselen met het werken in hoeken.

Tijdsduur: 15 minuten

Nodig: Het Pannenkoekboek: bladzijde waar Floris de koe gaat melken.
Bijlage opdrachtkaarten Van Koe tot Melkpak



Lees de bladzijde uit het boek voor. **Vragen bij "Floris gaat de koe melken"**.

Floris haalt melk bij de koe in de wei.

- Waar halen jullie thuis de melk?

Floris trekt aan de speen, die zit aan de uier. De uier is een zak vol melk.

- Waarom geeft de koe melk? *De melk is voor de kalfjes. Dit krijgen ze als ze nog jong zijn; daar worden ze groot van.*

Zoals Floris de koe melkt, zo kan een boer dat ook. Maar als de boer 100 koeien moet melken, dan is dat wel heel veel werk.

- Ben je weleens op een boerderij geweest waar ze koeien hadden?
- Heb je daar gezien hoe ze de koeien melken?
- Wat gebeurt er na het melken met de melk?
- Hoe komt de melk van de koe naar het melkpak in de winkel?

Video

Stel van tevoren de volgende kijkvraag: **Wat gebeurt er allemaal met de melk?**

Laat de video De melkfabriek van koe tot supermarkt zien op [Schooltv.nl](https://schooltv.nl).

De melkfabriek; van koe tot supermarkt. (1:37 min) <https://schooltv.nl/video/de-melkfabriek-van-koe-tot-supermarkt/>

Hier zien de leerlingen in het kort alle stappen van de melk op de boerderij tot in het melkpak.

Met een kleine groep kan dit op een tablet of laptop.

Lesbeschrijving

Les 1

De video is de gecomprimeerde versie van Uitzending Huisje Boompje Beestje: Van gras tot melk. (15:00 min)
<https://schooltv.nl/video/huisje-boompje-beestje-van-gras-tot-melk/> Je kunt deze versie klassikaal bekijken op een groter scherm.
Laat de leerlingen om de beurt vertellen wat er allemaal met de melk gebeurt.

Opdrachtkaarten Van Koe tot Melkpak

Leg samen de kaarten op volgorde van het proces van koe tot melkpak in de winkel.

Werken in hoeken

Eigen invulling.

Rondom de (ingrediënten van de) pannenkoek zijn diverse hoeken te maken.

Ontdekhoek Meel: Ontdekken, malen, zeven. De ontdekhoek Meel is een belangrijk onderdeel van de leerstof.

Zie: Werkblad Ontdekhoek Meel

Rekenhoek: Bijvoorbeeld tellen tot 10 met een eierdoos. Zie tip voor meer inspiratie.

Taalhoek: Bijvoorbeeld stempelen van woorden rondom het thema, beginletters zoeken, etc.

Tekenhoek: Keuze uit verschillende kleurplaten, zie bijlagen.

Tip

Kijk voor inspiratie voor de reken-, taal- en andere hoeken op:

<https://jufmaike.nl/eierdozen-tellen-met-eieren/>

<https://jufanja.eu/kip-en-kuikens/>

<https://www.jufjanneke.nl/wordpress/het-pannenkoekenrestaurant/>

Evaluatiefase

Kringgesprek

Werkvorm: Gesprek, Klassikaal

Tijdsduur: 5 minuten

Nodig: eventueel Kleurplaat Van Tarwe tot Bloem gebruiken

Geef een terugkoppeling in de les als alle leerlingen in de Ontdekhoek Meel geweest zijn.

Wat hebben ze gedaan en ontdekt?

De tarwekorrels hebben ze gemalen tot (volkoren)meel.

Door het zeven werd het meel gescheiden in zemelen (bestaande uit velletjes en restjes tarwekorrel) en bloem!

Lesbeschrijving

Les 1

Vervolg

Tarwekorrels zaaien

Uit een tarwekorrel kan weer een plant groeien.

Zet een schoteltje neer.

Leg hierop vochtige watten.

Leg tarwekorrels op de watten.

Sproei regelmatig.

Na een paar weken verschijnen groene sprietjes.

Binnen zullen er geen aren aankomen. Maar je kunt natuurlijk ook buiten zaaien als je daar plek voor hebt.

Lesinformatie

Les 2

Hoe maak ik een pannenkoek?

De leerlingen hebben in les 1 gezien waar de ingrediënten van de pannenkoek vandaan komen. In deze les gaan ze pannenkoeken bakken en eten.

Doelgroep

groep 1- 2

Kernbegrippen

Thema: Voedsel

Kernwoorden: pannenkoeken, ei, kip, graan, bloem, meel, melk, zemelen, koe, boerderij.

Lesdoelen

Kennis:

De leerlingen kunnen twee voorbeelden noemen van pannenkoeken uit andere landen.

De leerlingen weten dat pannenkoeken vaak bij een speciale, feestelijke gelegenheid horen.

Vaardigheid:

De leerlingen kunnen hun eetgewoonten verwoorden m.b.t. pannenkoeken eten.

De leerlingen kunnen de verschillende geuren en smaken van pannenkoeken herkennen en verwoorden.

Vorbereiding leerkracht

10 minuten

- Regel begeleiding. Voor het pannenkoeken bakken is 1 begeleider per groepje nodig.
- Pak de boodschappen (eieren, melk, meel, vloeibare boter of olie, keukenpapier (eventueel bordjes) en benodigde materialen uit de leskist.
(er zit een gourmetset in de leskist. Je kunt meer gourmetsets of inductiekookplaatjes aansluiten, maar let dan op de hoeveelheid stroom die het netwerk van de school kan leveren; anders slaan de stoppen door).
- Licht je collega's in dat je deze activiteit gaat doen.
- Kopieer de werkbladen.

Bronnen en links

Bron	Titel	Nodig bij
Prentenboek	Het Pannenkoekboek – Eric Carle	Alle

Lesinformatie

Les 2

Uitvoeringstijd

Uitvoering	Titel	Tijd
Les 2:	Hoe maak ik een pannenkoek?	55 minuten + eigen invulling

Fase	Beschrijving	Tijd
Oriëntatie	Activiteit 5: Terugblik en liedje, klassikaal	5 minuten
Herhaling	Activiteit 6: Vervolg voorlezen prentenboek met attributen en vragen, klassikaal	10 minuten
Verwerving	Activiteit 7: Pannenkoeken uit andere landen, klassikaal	10 minuten
	Activiteit 8: Pannenkoeken bakken, klassikaal of kleine groepjes	20 minuten
	Activiteit 9: Smaakonderzoek, klassikaal of kleine groepjes	10 minuten
Verwerking	Werken in hoeken, Ontdekhoek Meel, Taalhoek, Tekenhoek werkblad, individueel	Eigen invulling 10 minuten
Evaluatie	Nabespreking na het werken in hoeken en invullen werkblad	5 minuten

Materialenlijst

Materiaal nodig bij	Milieueducatie	Zelf verzorgen
Activiteit 5	Liedje	Ingrediënten voor pannenkoek: meel, melk, eieren, olie of vloeibare margarine
Activiteit 6	Het Pannenkoekboek en vragen. bijlage Foto Pannenkoek en fruit, digibord voor meer voorbeelden	
Activiteit 7		Pannenkoeken uit andere landen; denk aan tortilla, roti etc.
Activiteit 8	Gebruiksmaterialen voor het bakken van pannenkoeken. Het Pannenkoekboek	Ingrediënten: eieren, melk, meel, vloeibare boter / olie, Keukenpapier Hulpouders
Activiteit 9		Gebakken pannenkoeken Hulpouders Vragenlijst Smaakonderzoek kopiëren
Werken in hoeken	Koker met aar, bakje tarwekorrels, loep, vijzel, graanmolen, zeef, bakje, bakje bloem, bakje zemelen	Kleurplaat Van Tarwe tot Bloem Werkblad Ontdekhoek Meel kopiëren
Werkblad		Werkblad Wat heb je nodig voor een pannenkoek? kopiëren

Lesbeschrijving

Les 2

Hoe maak ik een pannenkoek?

Oriëntatiefase

Activiteit 5: Terugblik en liedje

Werkvorm : Zingen, klassikaal

Tijdsduur: 5 minuten

Blik terug op de activiteiten van de eerste lessen. Waar komt mijn pannenkoek vandaan? Alle ingrediënten voor de pannenkoek zijn bekeken. Leer de leerlingen het volgende liedje op de melodie van 'In de maneschijs':

*'k wil een pannenkoek, 'k wil een pannenkoek
Ga je mee naar de boer op de boerderij
Maar je raadt het niet, nee je raadt het niet
Melk van de koeien en ei van de kip
Meel uit de tarwe dat net gemalen is
En dat is één en dat is twee
En alle kinderen die helpen hier aan mee
En in de kom en roer eens om
En zo draaien wij het pannetje nog eens om
Rom-bom*

Herhalingsfase

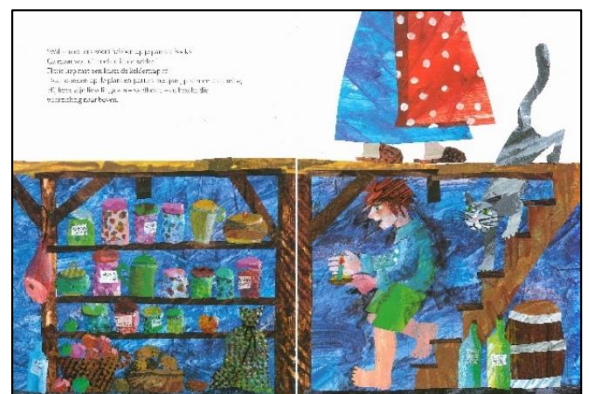
Activiteit 6: Vervolg voorlezen prentenboek met attributen en vragen

Werkvorm: Gesprek, klassikaal

Tijdsduur: 10 minuten

Nodig: Bijlage Foto Pannenkoek met fruit en eventueel digibord.

Pak het boek er weer bij op de bladzijde dat Floris jam gaat halen in de kelder.



Lesbeschrijving

Les 2

Het volgende gesprek gaat over het 'pannenkoekengevoel'.

Floris pakt de aardbeienjam voor op zijn pannenkoek.

1. Wie eet dat ook het liefst?
2. Wat doe jij meestal op je pannenkoek? Vertel het aan je buur (doe dit bij iedere vraag om alle leerlingen te laten praten).
3. Wie doet wat op de pannenkoek? Turf op het bord wat iedereen graag op zijn pannenkoek doet (= sorteren / rekenen).
4. Leg het verschil uit tussen zoet en hartig. Verdeel de verschillende beleggen in zoet en hartig.

Floris eet de pannenkoek als ontbijt.

1. Eet jij het weleens als ontbijt?
2. Waar eet je meestal pannenkoeken?
3. Wie bakt ze als je ze thuis eet?
4. Hoe voel je je als je pannenkoeken eet? (gelukkig, blij, hongerig, vol, misselijk)
5. Waar denk je aan als je aan een pannenkoek denkt? (jarig, gezellig thuis, grote stapel, uit eten, papa die bakt)
6. Vaak hoort een pannenkoek bij een feestje. En bij een feestje hoort wat lekkers en mag je snoepen.

Laat op het digibord voorbeelden zien hoe je de pannenkoek feestelijk, maar gezond, kunt beleggen.

Kijk voor inspiratie: Foto pannenkoeken met fruit.

Verwervingsfase

Activiteit 7: Pannenkoeken uit andere landen

Werkvorm: Gesprek, klassikaal

Tijdsduur: 10 minuten

Nodig: eventueel pannenkoeken uit andere landen

Je kunt aandacht besteden aan verschillende culturen door de pannenkoeken uit verschillende landen te bespreken.

De pannenkoek zoals wij die kennen, is iets echt Nederlands. In andere landen hebben ze soortgelijke koeken, maar die heten anders. Wie kan er een voorbeeld noemen?

crêpe (Frans)

gozleme (Turks)

msemmen (Marokkaans)

roti (Surinaams)

tortilla of wrap (Mexicaans)

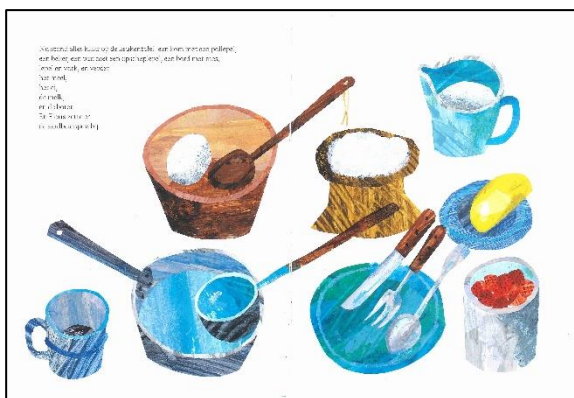
Laat de leerlingen de "pannenkoeken" die zij kennen beschrijven en zoek samen foto's op. Of neem er zelf een paar mee.

Lesbeschrijving

Les 2

Activiteit 8: Pannenkoeken bakken

Werkvorm:	Uitleg, klassikaal
Werkvorm:	Werken in groepjes: Pannenkoeken bakken met hulpouders.
Tijdsduur:	20 minuten
Nodig:	alle benodigdheden voor het bakken van pannenkoeken



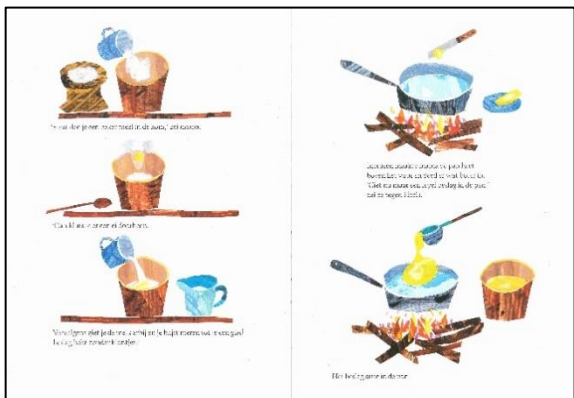
Pak het boek er weer bij op de bladzijde waar alle producten voor de pannenkoek klaar staan.

- Staat alles bij ons ook klaar?

Loop alle producten langs.

- Eventueel kun je hier vertellen welke keuze je hebt gemaakt tijdens het kopen van de boodschappen.

Volgende bladzijde.



Lees stap voor stap wat er moet gebeuren en verdeel de taken onder de leerlingen:

1. Meel in de kom
 2. Ei erdoorheen
 3. Roeren
 4. Melk erbij
 5. Goed roeren
 6. Vloeibare margarine of olie in de pan
 7. Bak met behulp van ouders of stagiaires pannenkoeken voor de hele klas.
- Zie tip voor minder vette pannenkoeken.

Eet ze nog niet meteen op als ze klaar zijn. De leerlingen doen eerst met hulp van de begeleider een smaakonderzoek.

Tip

Doe vloeibare margarine of olie in de pan. Laat het warm worden en verdeel het over de pan. Laat vervolgens het vet in het beslag lopen en roer het er doorheen.

Veeg met een keukenpapier de pan schoon. Je hoeft nu geen vet meer toe te voegen. Je kunt de pannenkoeken zo bakken. Zo worden de pannenkoeken minder vet.

Lesbeschrijving

Les 2

Activiteit 9: Smaakonderzoek pannenkoek

Werkvorm: Werken in groepjes, begeleiders nodig
 Tijdsduur: 10 minuten
 Nodig: gebakken pannenkoeken en Smaakonderzoek Vragenlijst

Voordat de leerlingen de pannenkoek gaan eten, gaan ze deze eerst onderzoeken.

Gebruik de Smaakonderzoek Vragenlijst.

Deel ze uit aan de begeleidende ouder/stagiaire/hulpouder.



1	Hoe ziet je pannenkoek eruit? Let op de kleur, vorm, structuur, etc.
2	Als ik de pannenkoek terug zou leggen op de stapel, kun je dan jouw pannenkoek terugvinden in de stapel? Waar let je dan op?
3	Vergelijk je pannenkoek met je buur. Zijn ze hetzelfde?
4	Voel aan je pannenkoek. Is hij glad of bobbelig?
5	Ruik aan je pannenkoek. Ruikt hij lekker?
6	Scheur een klein stukje af.
7	Voel met je tong aan het stukje. Hoe voelt het?
8	Wat gebeurt er in je mond? (Water in je mond?)
9	Je mag het stukje in je mond doen en kauwen. Nog niet slikken; kauw net zo lang tot het helemaal fijn gemalen is.
10	Proef!
Na deze uitgebreide test, mag je lekker je pannenkoek opeten!	

Verwerkingsfase

Werken in hoeken

Eigen invulling.

Rondom de (ingrediënten van de) pannenkoek zijn diverse hoeken te maken.

Ontdekhoek Meel: Ontdekken, malen, zeven. De ontdekhoek Meel is een belangrijk onderdeel van de leerstof.

Zie: Werkblad; Ontdekhoek Meel

Rekenhoek: Bijvoorbeeld tellen tot 10 met een eierdoos. Zie tip voor meer inspiratie.

Taalhoek: Bijvoorbeeld stempelen van woorden rondom het thema, beginletters zoeken, etc.

Tekeninghoek: Keuze uit verschillende kleurplaten, zie bijlagen.

Lesbeschrijving

Les 2

Wat heb je nodig voor een pannenkoek

Werkvorm: Tekenen, individueel

Tijdsduur: 10 minuten

Nodig: Werkblad Wat heb je nodig voor een pannenkoek?

Wat heb je nodig voor een pannenkoek? Laat de leerlingen het tekenen op Werkblad Wat heb je nodig voor een pannenkoek?. Loop rond, laat de leerlingen vertellen wat ze getekend hebben en schrijf het bij de tekening.

Evaluatiefase

Kringgesprek

Werkvorm: Gesprek, klassikaal

Tijdsduur: 5 minuten

Geef een terugkoppeling in de les als alle leerlingen de opdrachten hebben gedaan en in alle hoeken hebben gewerkt. Wat hebben ze gedaan en ontdekt?

Lesinformatie

Les 3

Is een Pannenkoek gezond?

In les1 ging het over “Waar komt mijn pannenkoek vandaan” en in les 2 “Hoe maak ik een pannenkoek”.

In deze les gaat het over “Is een pannenkoek gezond?”.

In het prentenboek is in het kader van gezondheidseducatie een extra bladzijde ingevoegd.

Want wat gebeurt er in je buik met de pannenkoek? Welk beleg is gezond en wat kun je beter niet te vaak eten?

In deze les wordt het verschil verduidelijkt tussen eten om te groeien en eten om te snoepen.

Doelgroep

groep 1- 2

Kernbegrippen

Thema: Voedsel

Kernwoorden: pannenkoeken, ei, kip, graan, bloem, meel, zemelen, vezels, melk, koe, boerderij, maaltijd

Lesdoelen

Kennis:

De leerlingen weten dat regelmatig eten nodig is om te bewegen en te groeien.

De leerlingen kennen het verschil tussen eten om te snoepen en om te groeien.

Vaardigheid:

De leerlingen kunnen in eigen woorden vertellen dat je eten (in de vorm van regelmatige maaltijden) nodig hebt om te bewegen en te groeien.

De leerlingen kunnen zelf een gezonde keuze maken voor beleg op hun pannenkoek.

Houding:

De leerlingen zijn bereid om na te denken over gezond eten.

Vorbereiding leerkracht

5 minuten

- Lees de ingevoegde bladzijde uit het boek.
- Kopiëren Bijlage.
- Verzamelen benodigde materialen.

Bronnen en links

Bron	Titel	Nodig bij
Prentenboek	Het Pannenkoekboek – Eric Carle	Oriëntatie
Voedingscentrum	Schijf van Vijf	Activiteit 11

Lesinformatie

Les 3

Uitvoeringstijd

Uitvoering	Titel	Tijd
Les 3:	Is een Pannenkoek gezond?	30 minuten

Fase	Beschrijving	Tijd
Oriëntatie	Activiteit 10: Eten om te snoepen en eten om te groeien, klassikaal	5 minuten
Verwerving, Verwerking	Activiteit 11: Schijf van Vijf, klassikaal	15 minuten
Evaluatie	klassikaal en individueel	5 minuten

Materialenlijst

Materiaal nodig bij	Milieueducatie	Zelf verzorgen
Activiteit 10;	Het Pannenkoekboek , laatste bladzijde	
Activiteit 11	Bijlage Schijf van vijf op A3 Bijlage Kaartjes ingrediënten en beleg, voor elke leerling 1 kaartje Bijlage Foto Pannenkoek met fruit	Stoepkrijt
Afsluiting		Kopiëren bijlage Mijn lekkerste pannenkoek voor elke leerling 1 exemplaar

Lesbeschrijving

Les 3

Is een pannenkoek gezond?

Oriëntatie en herhalingfase

Activiteit 10: Eten om te snoepen en eten om te groeien

Werkvorm: Vraaggesprek, klassikaal

Tijdsduur: 5 minuten

Nodig: laatste bladzijde uit het boek



Floris zit te smullen van de pannenkoeken.

Hij neemt een tweede pannenkoek en bedenkt welk beleg hij erop zal doen.

1. Waar blijven ze als ze opgegeten zijn? *In je buik, in je lijf.*
2. Wat gebeurt er dan mee? *Wordt verteerd, alle dingen die je lijf kan gebruiken om te groeien, worden eruit gehaald. De rest poep je uit.*
3. Wat heeft je lijf nodig om te groeien? *Groente, fruit, pasta, brood, vlees of vis en drinken heb je nodig om gezond te blijven, te groeien en te bewegen.*
4. Welk eten heb je niet nodig? *Snoep, chips en koek (te veel suiker en te veel vet) heb je niet nodig.*
5. Weet je nog dat je de tarwekorrels had gemalen en gezeefd? *De velletjes die achter bleven in de zeef, dat zijn zemelen. En deze zemelen zit vol met vezels en die zijn heel gezond voor je buik.*
6. Je kunt pannenkoeken bakken met bloem en ook met volkorenmeel (waar de vezels in zitten).
7. Welke pannenkoek zal gezonder voor je zijn? *Die van volkorenmeel, want daar zitten zemelen in en die zitten vol met vezels. En vezels zijn goed voor je buik.*

Lesbeschrijving

Les 3

Verwervingsfase en verwerkingsfase

Activiteit 11: Schijf van Vijf

Werkvorm:	Spelvorm op het schoolplein, met de hele klas
Tijdsduur :	15 minuten
Nodig:	Bijlages: Schijf van Vijf op A3, Kaartjes van ingrediënten en beleg, Foto van Pannenkoeken met fruit Stoepkrijt

Eten is belangrijk. Door te eten krijg je energie en kan je bewegen. Je groeit ervan en je blijft gezond. Daarom beginnen we elke dag met een ontbijt, en eten we daarna nog twee maaltijden. Tussendoor eten we vaak iets als we een beetje trek krijgen of zin hebben in iets lekkers.

Schijf van Vijf

Om te weten wat gezond is, is al het eten handig ingedeeld in een overzicht met 5 vakken.

Elke dag eet je uit elk vak iets. Je krijgt dan alle verschillende voedingsstoffen binnen die je nodig hebt om te kunnen groeien, bewegen, leren en gezond en warm te blijven.

Vraag: Waarom is het ene vak groter dan het andere?

In de grote vakken staan gezonde producten. Hoe groter het vak, hoe meer je ervan mag eten. (gebruik hierbij de A3 van de Schijf van Vijf)



Vakjes van wat je elke dag moet eten om gezond te blijven:

- Groen: Groente en fruit (groot vak)
- Oranje: Brood / pasta / aardappelen (groot vak)
- Blauw: Drinken: water en thee
- Roze: Vlees, vis, eieren, noten
- Geel: Olie en vet (klein vak)



Wat je lichaam niet nodig heeft om te groeien, staat niet in het vak en zijn de extra's. Dit zijn limonade, chips, snoep, koek en suiker. Dat is voor af en toe.

Lesbeschrijving

Les 3

Activiteit op het schoolplein

Teken met stoepkrijt de Schijf van Vijf op het plein en maak een vak voor de extra's.

Laat de kleur van de vakken overeenkomen met de kleuren van de schijf en zet er herkenbare icoontjes in.

Vraag: In welke vakken staat de pannenkoek? Gebruik de kaartjes van de ingrediënten en beleg.

- Geef de leerlingen een kaartje van ingrediënten of beleg. Laat de leerlingen in het juiste vak staan van de Schijf van Vijf of de extra's.
- Waar was de pannenkoek van gemaakt? *Eieren, melk, meel.*
- In welke vakjes staan die? *Roze, oranje, gele vak.*
- Is dat gezond? *Ja.*
- En het beleg?
- Oefen met de leerlingen wat in welk vak of in de extra's staat. Zie voor de toelichting van de vakken: Achtergrondinformatie

Laat nogmaals de afbeelding zien van gezond en lekker beleg op de pannenkoek (bijlage Foto pannenkoeken met fruit).

Vraag: Past dit in de Schijf van Vijf?

Evaluatiefase

Mijn lekkerste pannenkoek

Werkvorm: Tekenen, klassikaal

Tijdsduur: 5 minuten

Nodig: Bijlage: Mijn Lekkerste pannenkoek

Wat heb je geleerd?

Wat heb je vandaag allemaal gegeten?

Teken je lekkerste pannenkoek.

Vervolg

Excursie naar de stadsboerderij

Er is een plek waarbij je de herkomst van alle (of een deel van de) ingrediënten voor de pannenkoek met eigen ogen kunt zien: Op de Stadsboerderij.

Kijk op de www.milieueducatiedenhaag.nl en schrijf je in voor een Bezoek aan de stadsboerderij.

Daar kunnen de leerlingen met hun eigen ogen zien waar de producten vandaan komen.

Werkblad Ontdekhoek Meel

Materiaal Milieueducatie	Materiaal van school
Aar	Papier
Tarwekorrels	Lijm, plakband
Loep	Bakje
Bakje bloem, en bakje zemelen	
Zeef	
Vijzel	
Graanmolen	

1. Laat de leerlingen zien wat ze in deze hoek gaan doen.
2. Speel het voor.
3. Laat zien wat ze waar op het werkblad moeten plakken.
4. Na het voordoen, kunnen de leerlingen hier zelfstandig aan het werk. Indien nodig begeleid je een groepje.

Ontdekken

- Bekijk de aar van de tarwe.
- Zoek naar de korrels. Gebruik de loep.
- Voel de tarwekorrels tussen je vingers.
- Kun je ze open krijgen?
- Proef een tarwekorrel. Sabbel er net zo lang op totdat hij zacht wordt. Wat proef je uiteindelijk? (Het wordt zoet.)
- Plak een paar korrels op je blad.

Malen

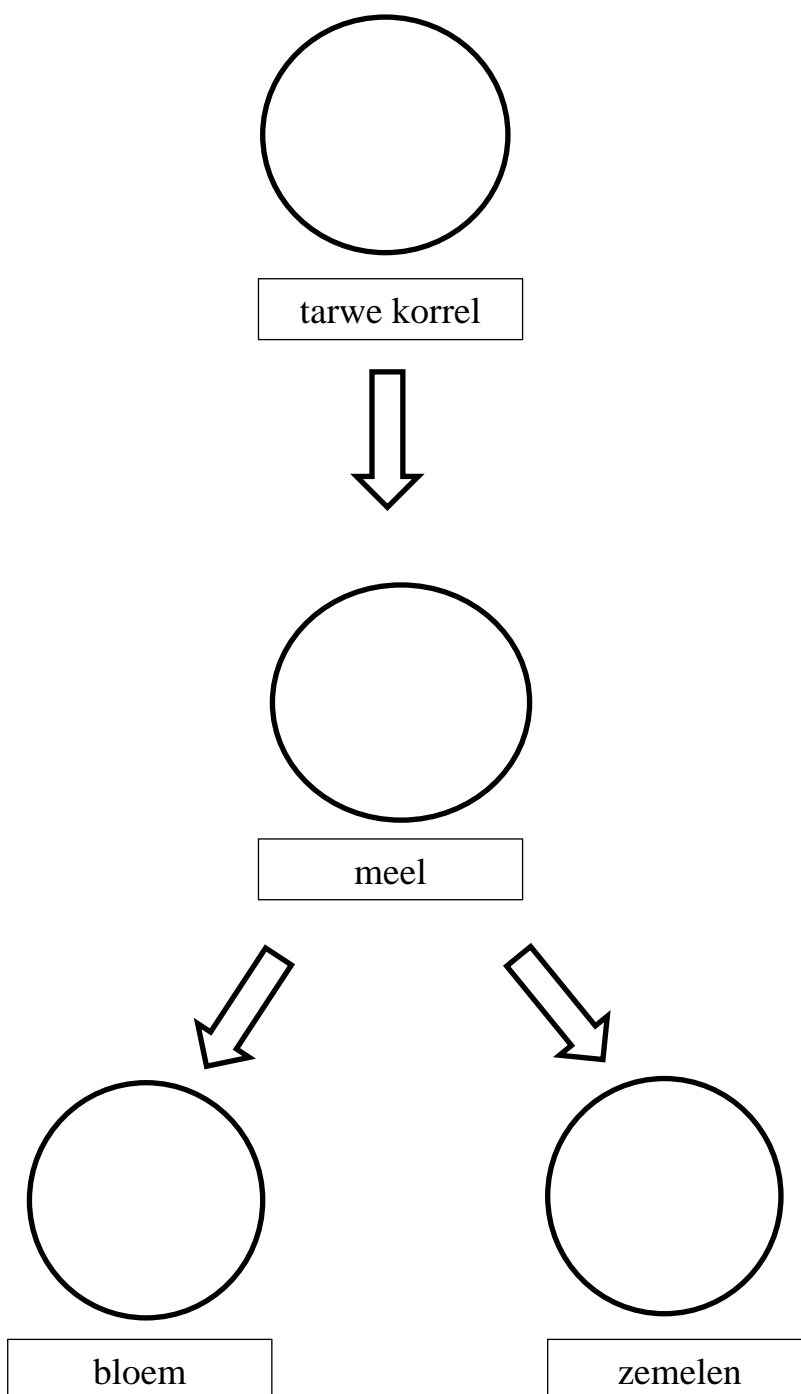
- Doe een paar korrels in de vijzel.
- Probeer ze kapot te stampen. Wat zie je?
- Maal de korrels met de graanmolen en vang het meel op in een bakje.
- Je hebt nu volkorenmeel gemaakt!
- Voel aan het meel. Wat voel je?
- Plak een beetje meel op het blad.

Zeven

- Hang de zeef op een leeg bakje.
- Doe het meel in de zeef.
- Schud zachtjes met de zeef zodat het poeder door de zeef gaat en de grove stukjes (zemelen) achterblijven.
- Wat zie je in de zeef?
- Wat zie je in het bakje?
- Doe het witte poeder in het bakje met "bloem".
- Doe de zemelen in het bakje waarop staat "zemelen".
- Plak een beetje bloem op je blad.
- Plak een beetje zemelen op je blad.

Werkblad Ontdekhoek Meel

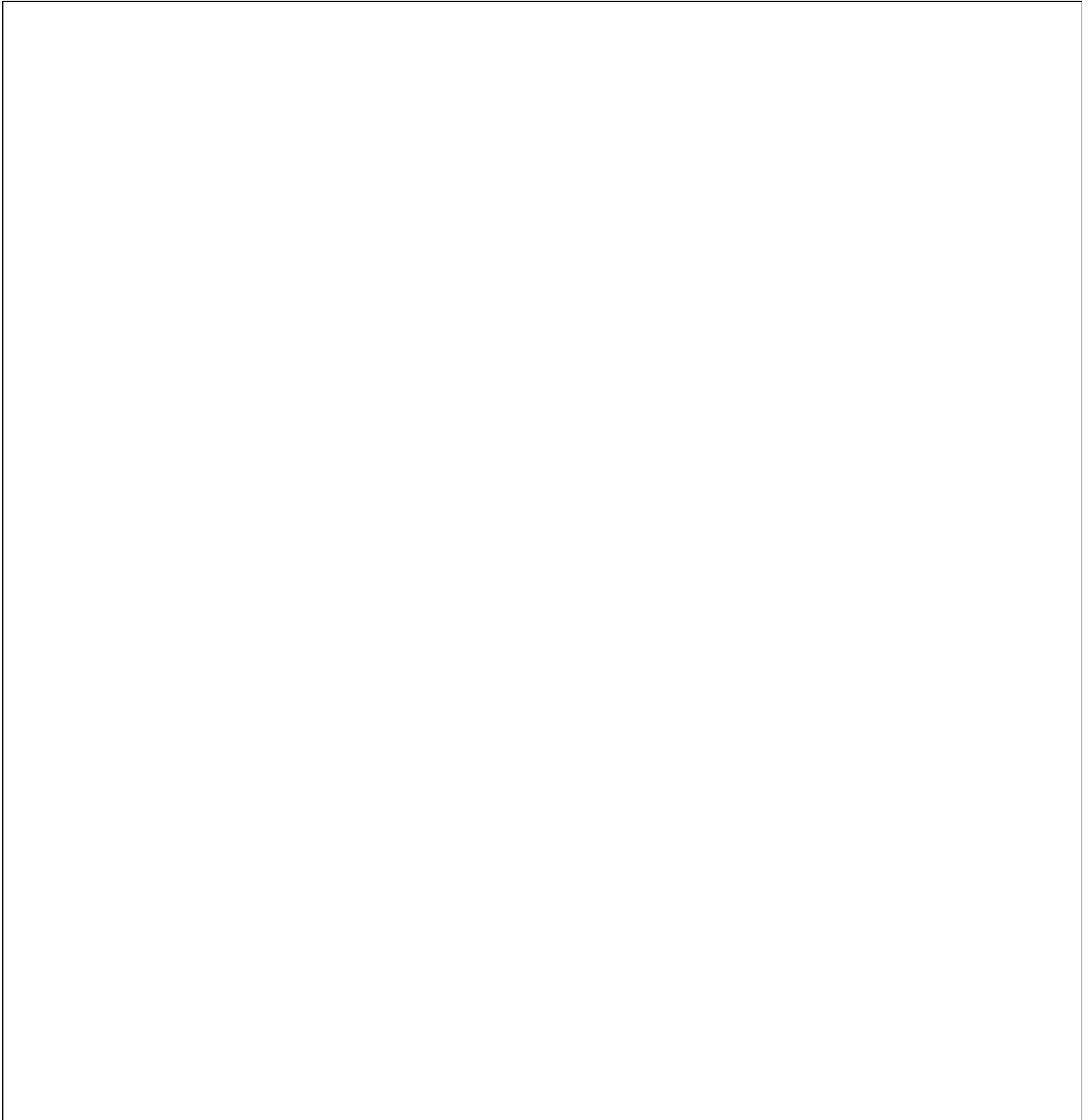
Naam: _____



Werkblad: Wat heb je nodig voor een pannenkoek?

Naam: _____

Teken wat je nodig hebt voor je pannenkoek.

A large empty rectangular box with a thin black border, intended for the student to draw the ingredients needed for a pancake.

Combine of Maaidorser

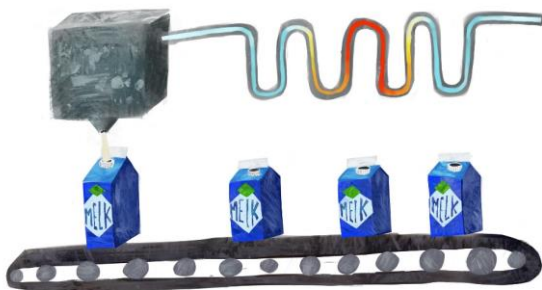


Kleurplaat

Kip en Ei



Van Koe tot Melkpak



Kleurplaat

Van Tarwe tot Bloem

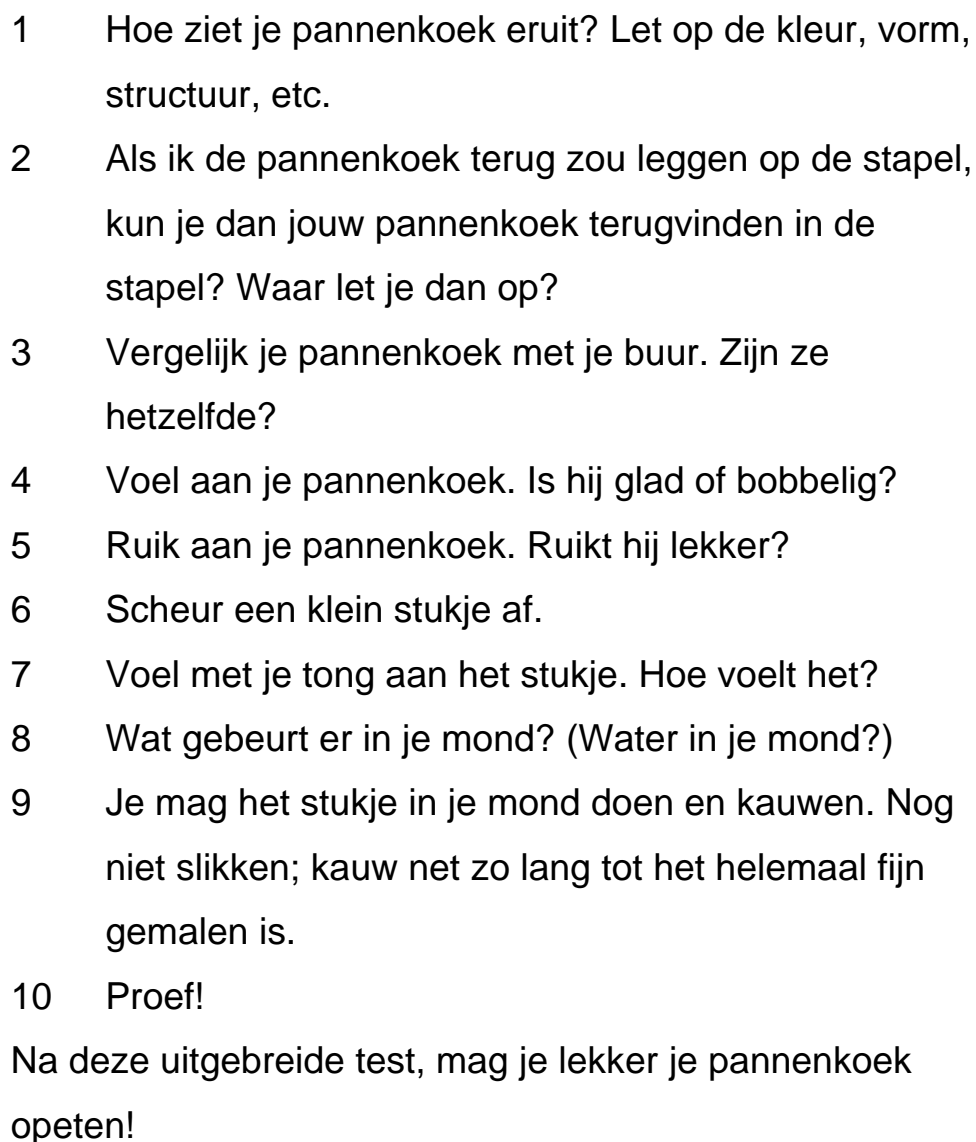


Pannenkoek met fruit

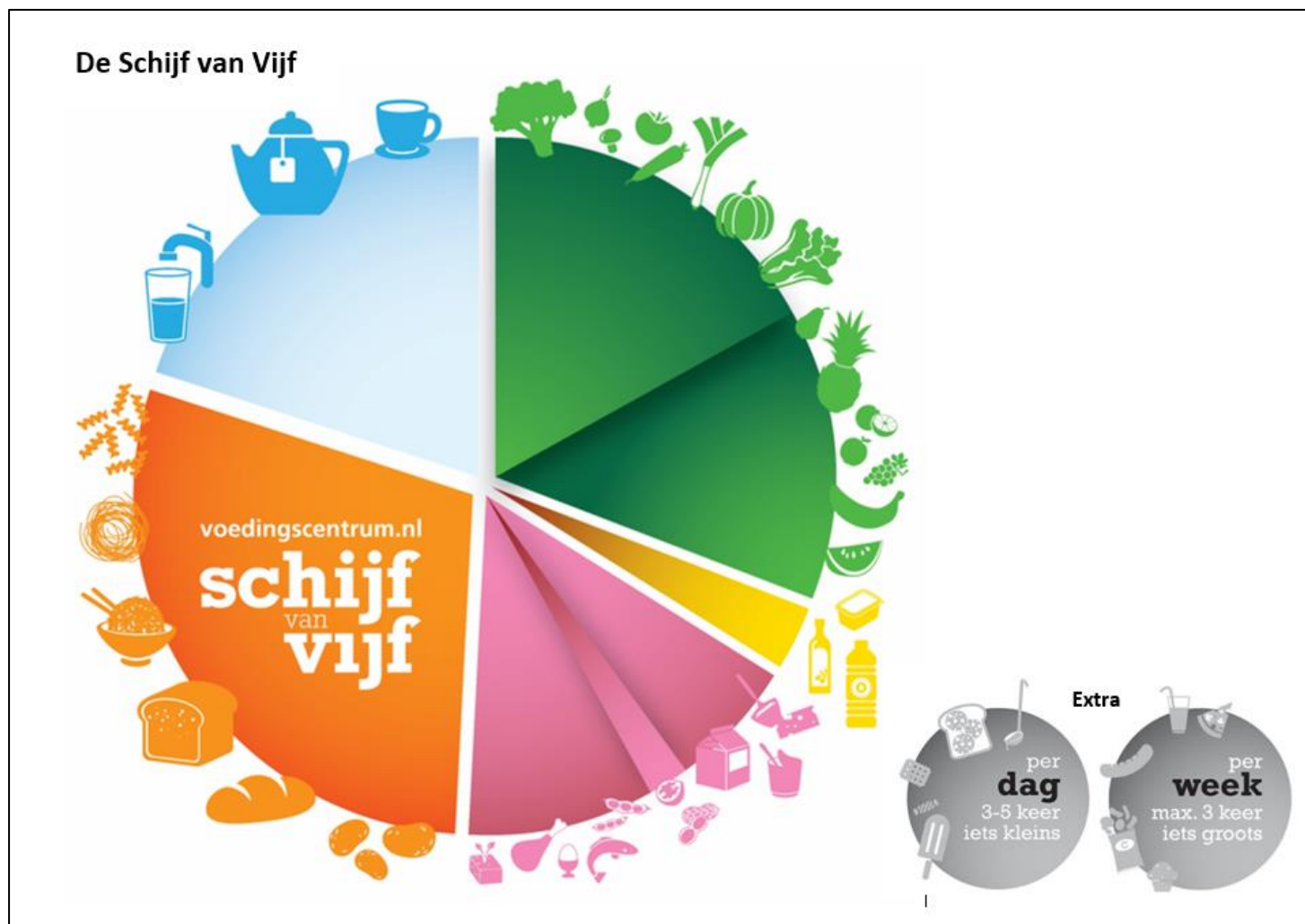


Smaakonderzoek

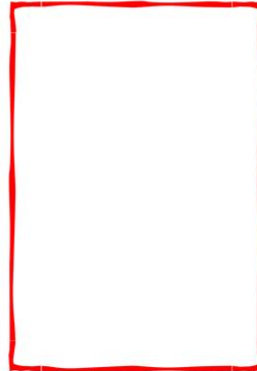
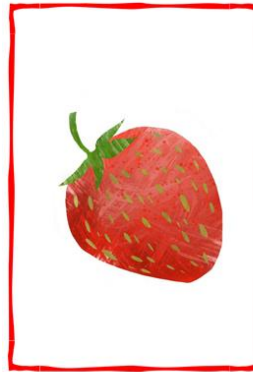
Vragenlijst

- 
- 1 Hoe ziet je pannenkoek eruit? Let op de kleur, vorm, structuur, etc.
 - 2 Als ik de pannenkoek terug zou leggen op de stapel, kun je dan jouw pannenkoek terugvinden in de stapel? Waar let je dan op?
 - 3 Vergelijk je pannenkoek met je buur. Zijn ze hetzelfde?
 - 4 Voel aan je pannenkoek. Is hij glad of bobbelig?
 - 5 Ruik aan je pannenkoek. Ruikt hij lekker?
 - 6 Scheur een klein stukje af.
 - 7 Voel met je tong aan het stukje. Hoe voelt het?
 - 8 Wat gebeurt er in je mond? (Water in je mond?)
 - 9 Je mag het stukje in je mond doen en kauwen. Nog niet slikken; kauw net zo lang tot het helemaal fijn gemalen is.
 - 10 Proef!
- Na deze uitgebreide test, mag je lekker je pannenkoek opeten!

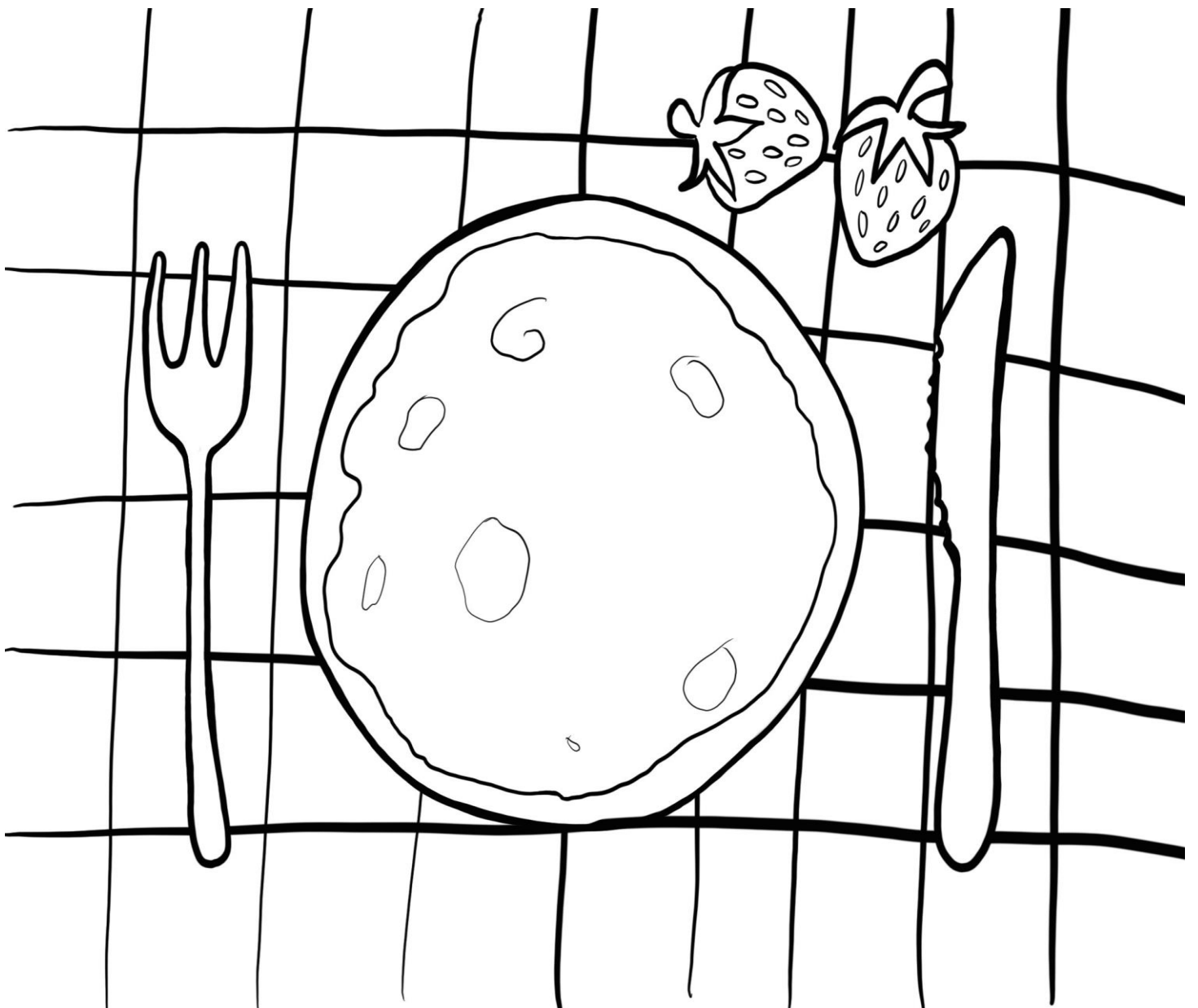
De Schijf van Vijf



Ingrediënten en Beleg



Mijn lekkerste pannenkoek



Inventarislijst

Alles voor een pannenkoek

Let op

Controleer voor gebruik of de leskist compleet is. Mocht er materiaal ontbreken of stuk zijn, dit graag melden bij Milieueducatie: 070-3532996. Na gebruik alles schoon en droog maken.

Aantal	Omschrijving	Bijzonderheden
1	Prentenboek "Het Pannenkoekboek" Eric Carle	
1	Koker met aar	
1	Pannenkoekenpan	
1	Bakje met tarweaar	
1	Bakje met tarwekorrels	
1	Bakje met tarwemeel	
1	Bakje met tarwebloem	
1	Bakje met zemelen	
1	Loep	
1	Zeef	
1	Vijzel	
1	Graanmolen met een bakje/of bordje	
1	Handpop kip	
1	Rubber ei	
1	Beslagkom	
1	Garde	
1	Opscheplepel	
4	Spatels	
1	Maatbeker	
1	Pannenkoekkookplaat	
1	Stoepkrijt	
	Kopieerbladen	
1	Ontdekhoeck -meel	
1	Wat heb je nodig voor een pannenkoek?	
1	Kleurplaat Kip en Ei	
1	Kleurplaat Tarwe en Bloem	
1	Vragenlijst Smaakonderzoek	
1	Mijn lekkerste pannenkoek	
	Bijlagen	
1 set	Oprichtkaarten van koe tot melkpak (6 kaartjes)	
1	Foto van een combine	
1	Pannenkoek met fruit	
1	De schijf van Vijf in A3	
2 sets	Kaartjes met afbeeldingen van ingrediënten en beleg (2x 15 kaartjes)	
1	Laatste bladzijde van het boek	Zit ook achterin boek geplakt

Colofon

Dit is een uitgave van
Gemeente Den Haag
www.denhaag.nl/nme
[@milieueducatie](https://twitter.com/milieueducatie)
14070
denhaag.nl

Verantwoording

Dit product draagt bij aan de beleidsdoelen van Den Haag

september 2020

