Smaakmissie Groente
Groep 7/8



Terug naar Smaaklessen

1. Wat weet ik al over groente?
2. Wat staat er in de krant?
3. Op excursie
4. Huiswerkopdracht: naar de groentewinkel
5. Een superkrant!
6. Groentekoks

Extra Informatie

Afdrukken

De journalist heeft hulp nodig! Hij heeft een grote opdracht binnen gekregen om een groentekatern voor de krant te maken. Kunnen de leerlingen hem helpen? Ga op Smaakmissie!

In deze Smaakmissie ontdekken leerlingen van alles over groente door zelf op onderzoek uit te gaan, zowel binnen als buiten de klas. De Smaakmissie bestaat uit 6 interactieve lessen met aanvullend een digibordmodule.

Lees hier hoe de Smaakmissie werkt en ga aan de slag!

1 Wat weet ik al over groente?

40 **min.**

Doel van deze les

De leerlingen:

- halen voorkennis t.a.v. groente op.
- ontdekken nieuwe soorten groente.

Materialen

- werkblad 1 - Groentequiz (één exemplaar of via digibord)
- werkblad 2 - Knipblad (voor ieder team één)
- werkblad 3a - Groente van A tot Z (voor iedere leerling één)
- werkblad 3b - Groente van A tot Z, Antwoorden (één exemplaar)
- werkblad 4 - Huiswerkopdracht (voor iedere leerling één)
- digibord

Lesopbouw

Voorbereiding

Als de klas niet in gemengde groepjes zit, is het zaak om evenwichtige groepjes (‘redactieteams’) samen te stellen (± 3 á 4 leerlingen per groep). Knip de kaartjes van werkblad 2 uit.

NB: Er moeten 7 groepjes zijn voor de zeven onderdelen van de groentekatern in de krant.

De missie 10 min.

Laat op het digibord het filmpje van de journalist zien. Hierin wordt de opdracht voor deze Smaakmissie over groente gegeven. *(Klik rechtsboven op het kruisje om het filmpje weer te sluiten en terug te keren naar de digibordmodule)*

Praat hier kort over na met de leerlingen. Stel vragen als:

- Wat wordt er van ons gevraagd? (om de groentekatern van de krant te maken)
- Wat moeten we weten om dit te kunnen doen? (in ieder geval veel kennis over groente, maar ook

kennis over hoe je een goed krantenartikel maakt (N.B. Dit komt in les 2 aan bod))

Tip: U kunt er ook voor kiezen om de leerlingen geen krantenartikel maar een webpagina te laten maken.

Bekijk video

Redactieteams 5 min.

Verdeel de klas in groepjes. De groepjes blijven in deze samenstelling tijdens de hele Smaakmissie. Deze groepjes zijn redactieteams. Vertel de leerlingen dat ieder redactieteam de verantwoordelijkheid krijgt over één artikel dat tijdens de komende lessen moet worden geschreven en vormgegeven. Laat de leerlingen een 'groente-achtige' naam voor hun redactieteam bedenken, zoals 'De spitskooltjes' of 'Sla je slag'.

Sollicitatiequiz 10 min.

Vertel de leerlingen dat ze door middel van een quiz gaan ontdekken of ze genoeg kennis hebben over groente om 'aangenomen' te worden bij de krant. De redactieteams spelen tegen elkaar. Deel aan ieder team de drie kaartjes uit van werkblad 2 waarop A, B of C staat. Leg uit dat als de vraag gesteld is, er drie mogelijke antwoorden worden genoemd: A, B of C. Het team overlegt welk antwoord goed is en houdt het juiste kaartje omhoog. De puntentelling wordt op het bord bijgehouden. Lees de vragen en antwoorden op werkblad 1 voor of open de quiz op het digibord. Bespreek de antwoorden klassikaal. Zijn er meerdere groepjes die de vraag fout hadden? Vraag de leerlingen dan om na te denken waarom het antwoord fout is of laat ze hier zelf meer informatie over opzoeken.
Tel de punten op. Het redactieteam met de meeste punten heeft gewonnen!

Groente van A tot Z 10 min.

Laat de leerlingen nu werkblad 3a invullen. De leerlingen zien diverse groentesoorten en kruisen aan welke ze nog niet kennen. Ook proberen ze de namen van alle groentesoorten in te vullen. Daarna bevragen ze elkaar in hun team over de onbekende soorten: Weet iemand anders in het groepje wél hoe deze groente smaakt, voelt, heet, etc.? Bekijk (via het digibord of werkblad 3b) samen hoe alle groenten heten en bespreek welke groentesoorten de leerlingen nog nooit geproefd hebben.

Tip: Noteer groentesoorten die voor de leerlingen onbekend zijn zodat u deze bij les 2 mee kunt nemen om te bekijken en eventueel te proeven.

Huiswerkopdracht 5 min.

Geef de leerlingen de volgende huiswerkopdracht mee: Probeer meer te weten te komen over een groentesoort die je niet kent. Dat kunnen ze doen door dit bijvoorbeeld aan hun ouders te vragen, op

internet te zoeken of in de plaatselijke groentezaak na te vragen. Geef hiervoor werkblad 4 mee.

Tip: Laat de kinderen binnen de redactieteams de onbekende groentesoorten verdelen zodat niet iedereen dezelfde groente onderzoekt.

Extra

Ervaring leert dat kinderen het erg leuk vinden om de krant waar de journalist werkt thuis te bekijken op internet. Zo ontdekken ze dat de krant en journalist echt bestaan. De krant is te vinden op www.volkskrant.nl of zoek in Google op Mac van Dinther.

2 Wat staat er in de krant?

60 **min.**

Doel van deze les

De leerlingen:

- waarderen het proeven van nieuwe soorten groente.

De volgende doelen worden door verschillende teams meer of minder behaald. Na de uitwisseling in les 5 zijn de doelen bekend bij alle leerlingen:

- kunnen de herkomst van groente achterhalen.
- kunnen in kaart brengen welke productiestappen nodig zijn om groente te kweken en te oogsten.
- kunnen vergelijkend warenonderzoek uitvoeren tussen verse groente en groente uit pot/blik/diepvries en beargumenteren wat zij de beste keuze vinden.
- ontdekken dat de productie van groente afhankelijk is van het seizoen.
- kunnen uit verschillende perspectieven een mening vormen over biologische vs. reguliere groenteteelt en deze beargumenteren.
- kunnen aangeven hoe zij beter kunnen voldoen aan de aanbevolen hoeveelheden groente per dag.

Materialen

- verschillende soorten onbekende groente om te proeven (zie voorbereiding)
- werkblad 5a - Eisen van de journalist (voor ieder team één)
- werkblad 5b - Eisen van de journalist (extra uitleg voor de leerkracht)
- werkblad 6 - Wat gaan jullie doen? (voor ieder team één)
- Notitieboekje van de journalist
- supermarkttijdschriften
- scoreposter
- digibord

Lesopbouw

Voorbereiding

Vraag de leerlingen supermarkttijdschriften mee te nemen.

Neem enkele van de onbekende groenten uit les 1 mee om te bekijken, voelen, ruiken en proeven. Kies voor groenten die rauw gegeten kunnen worden. Zorg dat er ook groente uit blik bij zit, zoals bijvoorbeeld asperges.

Tip: Breng het lokaal tijdens de komende lessen steeds meer in de sfeer van de Smaakmissie. Begin door bijvoorbeeld de ingevulde huiswerkbladen op te hangen in de klas.

Onbekende groenten 10 min.

Praat met de leerlingen na over de groentesoorten die ze thuis hebben opgezocht:

- Over welke soorten groente heb je meer geleerd?
- Wat heb je ontdekt?

Laat de groenten zien die u hebt meegenomen. Vertel dat deze door telers zijn opgestuurd omdat ze graag hun product willen promoten om zo in de krant te komen. Laat hen de groenten bekijken, voelen, ruiken en proeven.

Een artikel schrijven 30 min.

Geef ieder redactieteam de lijst van krantenartikelen op werkblad 5a. Laat de redactieteams zelf kiezen voor één van de artikelen of verdeel deze zelf over de teams. Elk team moet één artikel samenstellen en alle artikelen moeten aan bod komen. Bespreek kort met de klas: Snapt iedereen de eisen die er bij ieder artikel staan?
Op werkblad 5b worden de eisen van de artikelen extra uitgelegd. Deze kunt u gebruiken bij het bespreken en controleren van de artikelen.

Om een goed artikel te schrijven moeten de kinderen bovendien rekening houden met de criteria van de journalist. (Kortgezegd: meerdere bronnen, meerdere soorten groente, nieuwswaardige informatie, begrijpelijk schrijven, een aantrekkelijk artikel maken en het artikel moet voldoen aan de eisen van de journalist). Verder mogen ze natuurlijk ook hun eigen ideeën verwerken.

Ieder team werkt als een kleine redactie. Ze moeten dus alles overleggen en goed samenwerken. Ook moeten ze hun mening aan elkaar overbrengen, elkaar overtuigen en zo samen beslissen wat ze gaan schrijven. Geef als tip mee dat ze de taken kunnen verdelen.

De journalist heeft zijn notitieboekje achter gelaten. De leerlingen mogen dit gebruiken. Hierin staat bijvoorbeeld een stappenplan om een krantenartikel te schrijven, tips over hoe ze betrouwbare informatie op het internet kunnen zoeken en verschillende internetsites met informatie over groente. Ze moeten dus (internet)bronnen raadplegen om hun artikel te schrijven. Ze kunnen ook inspiratie opdoen uit supermarkttijdschriften of kookboeken. Ze werken hun eerste ideeën uit op werkblad 6.

N.B. Aan de definitieve uitwerking op grote vellen of in Word komen ze in deze les nog niet toe.

Redactievergadering 15 min.

De leerlingen hebben hun eerste stappen gezet ten aanzien van hun artikel. Het is nu tijd voor de redactievergadering: de redactieteams gaan samen kijken in hoeverre de artikelen al voldoen aan de eerste eisen van de journalist.

Laat de leerlingen de klassenposter zien. Vertel dat op de poster de criteria van Mac, de journalist staan. Hoe beter alle artikelen aan de eisen voldoen, hoe meer bladzijdes er worden ingekleurd op de poster. De bladzijdes geven aan hoever naar voren de artikelen in de krant geplaatst worden. Hoe verder naar voren, hoe beter!
Vandaag worden de eerste drie criteria bekeken. Het geeft helemaal niks als de klas nu nog niet zoveel bladzijdes naar voren schuift, want er is nog genoeg tijd om te verbeteren!

Het is tijd voor de eerste redactievergadering! Op het digibord stelt de journalist de groep de eerste drie vragen over de artikelen:

1. Hoeveel bronnen hebben jullie gebruikt?
2. Hoeveel soorten groenten komen voor in jullie artikelen?
3. Staat er iets nieuws in?

Bespreek de criteria van de journalist klassikaal. Leg duidelijk uit dat de journalist kijkt naar wat alle groepjes samen hebben bedacht. Het is dus geen strijd tussen de groepjes. Het is de bedoeling dat de hele klas samen de beste en mooiste groentekatern maakt, zodat deze zo ver mogelijk voorin de krant geplaatst wordt!

Vul de antwoorden in op het digibord en bekijk de score. De feedback van de journalist wordt in de vorm van opgeschoven bladzijdes op de klassenposter duidelijk gemaakt. Omcirkel de pagina waarop jullie uitkomen.

Bespreek met de klas hoe ze de scores kunnen verbeteren. Zijn er bijvoorbeeld minder groentesoorten gebruikt omdat vier groepjes voor een artikel hebben gekozen waarin dezelfde groente voorkomt? Dan is het niet nodig dat al deze groepjes hun artikel aanpassen. Het gaat om een gevarieerd aanbod van groente in de hele groentekatern. Laat de leerlingen dus samen overleggen wie er iets gaat veranderen in hun artikel. Dit geldt ook voor de andere criteria waarvoor de klas bladzijdes kan verzamelen. Bespreek klassikaal hoe jullie voorin de krant kunnen komen en wat de individuele teams hiervoor moeten doen.

Afsluiting 5 min.

Blik kort terug op deze les. Stel vragen als:

- Wat vond je leuk aan deze les?
- Zijn er dingen die je lastig vindt?

- Wat heb je geleerd?

Extra

Misschien zijn er ouders bereid om een bepaalde (onbekende) groente te bereiden (los of in een gerecht) zodat de klas die kan proeven. Denk hierbij ook aan gerechtjes uit andere landen.

3 Op excursie

25 **min.** + *duur van excursie*

Doel van deze les

De leerlingen:

- verwonderen zich over de vele productiestappen die een teler moet uitvoeren om groente te kweken en te oogsten.
- herkennen dat de productie van groente afhankelijk is van het seizoen.
- waarderen groente als een mooi product van de natuur waar veel werk voor nodig is.
- zijn zich bewust dat groentesoorten in vijf milieuklassen zijn te verdelen.

Materialen

- werkblad 7 - Informatie voor de teler/rondleider (één exemplaar)

Lesopbouw

Voorbereiding excursie

Om de Smaakmissie goed uit te kunnen voeren, is het belangrijk dat de leerlingen in de praktijk gaan kijken waar hun groente vandaan komt. Ze gaan daarom op bezoek bij een echte teler. Regel daarvoor een excursie. Tips om een excursie te regelen:

- Zoek naar een teler bij u in de buurt.
  - Boerderij Educatie Nederland
  - Kom in de kas
- Neem zelf contact op met een teler bij u in de buurt. Wil deze teler een excursie aanbieden?
- Is er een ouder die een groentebedrijf heeft? Kunnen jullie daar op excursie?

Gaat u op bezoek bij een telersbedrijf, maak dan van te voren duidelijke afspraken:

- Aan welke regels moeten de leerlingen zich houden op het bedrijf?
- Moeten leerlingen speciale kleding aan?
- Welk tijdstip spreekt u af en hoe lang duurt de excursie?
- Zijn er kosten verbonden aan de excursie?
- Hoeveel hulpouders zijn er nodig?

Regel van te voren voldoende hulpouders en vervoer voor de excursie. Kunt u geen teler in de buurt

vinden, kies dan bijvoorbeeld voor een bezoek aan een moestuin van één van de ouders van de leerlingen, of aan een schooltuin. Kijk hier voor moestuinen bij u in de buurt. Is het onmogelijk om met de leerlingen ergens groente te zien groeien, maak dan gebruik van onderstaande filmpjes. Kies zelf uit welke filmpjes u met de klas gaat bekijken of laat de klas zelf kiezen welke ze graag willen zien.

- Filmpje groente (1.55 min). Als we groente eten, dan eten we een deel van een plant. Van welke plant eten we wat?
- Filmpje spruitjes (8 min). Wat gebeurt er allemaal voordat spruitjes op je bord liggen? *(bekijk van 0 tot 4.20 min & 6.23-8.35 min & 10.15-12.20 min)*
- Filmpje asperges (8.30 min). Asperges steken is flink wat werk! Hoe worden asperges, ook wel het witte goud genoemd, geteeld en verwerkt? *(bekijk van 0 tot 2.19 min. & 4.07-8.00 min & 10.08-12.38 min)*
- Filmpje augurken (3.12 min). Het lijkt op een komkommer, maar is een augurk. Hoe komt een augurk nou in een potje terecht?
- Filmpje spinazie (8.30 min). Hoe wordt vers geoogste spinazie binnen vier uur diepvriesspinazie?
- Filmpjes hoe groeit …? Witlof (3.21 min), bloemkool (2.33 min), courgette (3.25 min), peultjes (1.32 min), mais (2.33 min), tomaat (2.59 min).

Tip: Laat de leerlingen foto's maken tijdens het bezoek aan de teler. Deze worden na het bezoek opgehangen in de klas. Ook kunnen er misschien foto's gebruikt worden in sommige artikelen. Tip: Les 4 kan eventueel direct na de excursie van les 3 gegeven worden.

Vragen opstellen 15 min.

Vertel de leerlingen dat ze vandaag op excursie gaan. Ze gaan kijken hoe groente groeit. Welke redactieteams zouden hier vooral belangrijke informatie kunnen ontdekken? (ingezonden vraag, groenterecensies, achtergrondartikel) Praat met de leerlingen over wat ze op de excursie kunnen leren voor hun krantenartikel. Stel daarbij de volgende vragen:

- *Achter welke dingen kunnen we bij het bezoek aan een groenteteler komen? (o.a. productie van groente, seizoen, streek en milieu)*

We willen ook weten welke groente uit de streek komt en welke invloed het heeft op het milieu. Welke vragen kunnen we dan stellen?

- *Welke groenten komen eigenlijk allemaal uit Nederland?*
- *Waarom groeien deze soorten in Nederland?*
- *Wanneer worden deze soorten geoogst?*
- *Welke soorten komen uit andere landen?*

Vraag de teams om de vragen aan de teler op te schrijven. Bespreek ook aan welke regels de leerlingen zich moeten houden bij het bezoek aan het telersbedrijf. Geef de volgende kijkvraag mee tijdens de excursie: Tel hoeveel productiestappen (= handelingen die de teler moet doen) er nodig zijn voordat de teler de groente kan verkopen.

Op excursie

Geef de rondleider/teler vooraf werkblad 7 waarin ook meer informatie staat over de Smaakmissie waar de leerlingen aan werken. Ondertussen proberen de leerlingen antwoord te vinden op hun vragen. Als onderwerpen tijdens de excursie niet aan bod zijn gekomen, kunnen zij achteraf nog vragen stellen.

Afsluiting 10 min.

Bespreek de excursie na. Stel vragen als:

- Hebben we antwoorden op al onze vragen gekregen?
- Wat heb je ontdekt over het verbouwen van groente?
- Hoeveel productiestappen heb je geteld?
- Welk leerpunt neem je mee, als je weer aan je artikel kunt werken?

4 Huiswerkopdracht: naar de groentewinkel

60 **min.**

Doel van deze les

De leerlingen:

- vinden het interessant om in de winkel te kijken waar een groentesoort vandaan komt en of het product van het seizoen is.
- kunnen achterhalen waar hun gebruikte groente vandaan komt, of het uit het seizoen komt en hoe het bewaard moet worden en vinden dit interessant om te doen.
- kunnen in de winkel aangeven waar je voorkeursgroente kunt vinden (vers en onbewerkt).

Materialen

- werkblad 8 - Naar de winkel! (voor iedere leerling of team één)
- notitieboekje van de journalist (online of printen)

Lesopbouw

Inleiding 5 min.

Vertel de leerlingen dat ze als huiswerk naar de groenteafdeling van de supermarkt of naar een groentewinkel gaan.
Vraag hen wat ze willen opzoeken en controleren in de supermarkt of groentewinkel. Hiervoor moeten ze ook terugdenken aan de leerpunten n.a.v. de excursie.

Naar de groentewinkel 10 min.

Leg de opdracht uit aan de leerlingen. Ze vullen op werkblad 8 in welke groentesoorten ze gebruikt hebben. Daarna gaan ze naar de supermarkt of groentewinkel en ontdekken waar hun gekozen groente vandaan komt. Hierbij beantwoorden ze de volgende vragen:

- Kun je zien uit welk land de groente komt?
- Ligt de groente die jullie nodig hebben bij de verse groente of hebben jullie bewerkte groente nodig?
- Waar moet het bewaard worden?
- Hoeveel kost de groente?

De leerlingen kunnen de huiswerkopdracht zelfstandig of met hun redactieteam uitvoeren. De informatie die ze opdoen in de winkel, kunnen ze ook weer gebruiken bij het schrijven van hun artikelen.

Uit welk seizoen? 15 min.

Laat de leerlingen nu de laatste kolom van het werkblad invullen. Bovenaan schrijven ze “Seizoen?” Met behulp van het internet zoeken ze de groentesoorten op om te ontdekken of de groente uit het seizoen is. In het Notitieboekje van de journalist staat een geschikte website beschreven.

Praat na over wat ze allemaal ontdekt hebben over hun groentesoorten. Neem de vragen door en zorg ervoor dat veel leerlingen aan bod komen. Hang de werkbladen op in de klas.

Werken aan het artikel 30 min.

De leerlingen mogen nu verder gaan met het uitwerken van hun artikelen. Herinner ze eraan om de eisen van de journalist goed in de gaten te houden!

5 Een superkrant!

90 **min.**

Doel van deze les

De volgende doelen worden door verschillende teams meer of minder behaald. Na de uitwisseling, eind van deze les, zijn de doelen grotendeels bekend bij alle leerlingen.

De leerlingen:

- kunnen de herkomst van groente achterhalen.
- kunnen in kaart brengen welke productiestappen nodig zijn om groente te kweken en te oogsten.
- kunnen vergelijkend warenonderzoek uitvoeren tussen verse groente en groente uit pot/blik/diepvries en beargumenteren wat zij de beste keuze vinden.
- ontdekken dat de productie van groente afhankelijk is van het seizoen.
- kunnen uit verschillende perspectieven een mening vormen over biologische vs. reguliere groenteteelt en deze beargumenteren.
- kunnen aangeven hoe zij beter kunnen voldoen aan de aanbevolen hoeveelheden groente per dag.

Materialen

- scoreposter
- notitieboekje van de journalist
- digibord

Lesopbouw

Redactievergadering! 15 min.

Het is weer tijd voor een redactievergadering. Vertel de redactieteams dat deze les de laatste gelegenheid is om aan hun artikelen te werken.

Elk redactieteam leest een artikel van een ander groepje. Daarbij houden ze de drie laatste criteria van de journalist goed in de gaten.

4. Voldoet het artikel aan de eisen van de journalist?
5. Is het artikel aantrekkelijk?

6. Is het artikel begrijpelijk?

Welke opmerkingen en tips hebben ze voor de andere redactieteams? Beantwoord de vragen van de journalist op het digibord en geef op de scoreposter aan op welke pagina jullie beland zijn.

Afronden artikelen 40 min.

Op basis van de klassikale discussie ronden de teams hun artikelen af. Ze passen hun artikelen aan en printen deze uit (of ronden ze af op de grote vellen papier).

De redactieteams die eerder klaar zijn, kunnen de volgende 'klaaropdrachten' voor de krant maken (zie ook het Notitieboekje van de journalist):

- Een groente-kruiswoordpuzzel
- Een groente-woordzoeker
- Een groente-doolhofpuzzel
- Een strip over groente

De laatste redactievergadering 30 min.

De redactieteams lezen hun artikel om de beurt voor en laten deze aan de klas zien.

De journalist doorloopt daarna nog één keer alle criteria. Alle controlepunten van ieder artikel worden dus nog één keer gescoord. Gebruik hiervoor een nieuwe scoreposter. Nu zijn alle zes de criteria doorlopen en wordt de definitieve bladzijde waarop de groentekatern komt zichtbaar!

Beloning! 5 min.

Bekijk het filmpje van de journalist waarin hij de leerlingen bedankt en feliciteert. Als beloning heeft hij een bevriende chefkok gevraagd om een toprecept met groente die de leerlingen in de volgende les mogen gaan maken.

Bekijk video

Extra

Kopieer de krantenartikelen en deel deze uit aan de leerlingen om mee naar huis te nemen.

6 Groentekoks

60 **min.**

Doel van deze les

De leerlingen:

- kunnen een gerecht met groenten bereiden en aan hun ouders presenteren.

Materialen

- werkblad 9 - Koksinstructies (één exemplaar)
- werkblad 10 - Het recept, een verpletterende sandwich! (voor iedere leerling één)
- ingrediënten en keukenbenodigdheden (zie werkblad 10)
- borden en bestek + eventueel aankleding voor de tafels

Lesopbouw

Voorbereiding

Het is leuk om de ouders van de leerlingen uit te nodigen aan het eind van deze les zodat de leerlingen aan hen kunnen laten zien wat ze geleerd hebben. Oefen eventueel van tevoren met de leerlingen hoe de presentatie aan de ouders eruit zal zien. Om deze visueel te maken kunnen ze hierbij gebruik maken van alles dat in de klas hangt. Ook worden de krantenartikelen geprint en opgehangen in de klas.

Zorg dat alle ingrediënten en keukenbenodigdheden aanwezig zijn. Deze staan op werkblad 11.

Als u werkt met een gastkok: Geef de gastkok werkblad 9 met instructies. Anders leest u deze zelf goed door alvorens met de leerlingen te gaan koken.

Koken maar! 30 min.

Degene die het koken begeleidt, neemt de stappen van werkblad 10 door met de leerlingen.

Nadat de handen gewassen zijn en de taken verdeeld zijn, gaan de leerlingen het gerecht van de bevriende chefkok van de journalist maken.

*Tip**:** Maak foto's van het koken en hang deze later op.*

Smullen maar! 15 min.

De tafels in het lokaal worden gedekt en iedereen eet gezamenlijk het feestelijke slotgerecht. Daarna wordt er samen opgeruimd.

Presentatie ouders 15 min.

De leerlingen presenteren aan hun ouders wat ze geleerd hebben met behulp van hun krantenartikelen en wat er in de klas hangt. Ideeën hierbij zijn:

- Ieder team presenteert zijn krantenartikel.
- Ieder team legt uit hoe hun artikel is ontstaan.
- Ieder team vertelt over één les:
  Les 1: de quiz (deze kan ook met de ouders worden gedaan).
  Les 2: de vraag van de journalist en hoe de leerlingen te werk gingen.
  Les 3: de excursie
  Les 4: wat ze in de groentewinkel hebben onderzocht.
  Les 5: hoe ze hun artikelen gingen verbeteren en op welke bladzijde ze uitkwamen.
- Coöperatieve werkvorm Mix en Ruil: Alle leerlingen bedenken iets dat ze willen vertellen over hun krantenartikel. De ouders en leerlingen lopen door het lokaal. Op een teken van de leerkracht worden koppels gemaakt van een ouder met een leerling. De leerling vertelt die ouder kort wat hij wil vertellen. Na weer een teken loopt iedereen weer door elkaar, om na een volgend teken weer nieuwe duo’s te maken enz.
- Enkele leerlingen doen de presentatie namens de klas en doen bijv. de groentequiz uit les 1 met de ouders, laten de ouders aankruisen welke groente ze niet kennen op werkblad 3 en laten de foto’s van de excursie zien. Ook kunnen ze de missie van de journalist laten zien.
- Een PowerPoint met onderdelen van de Smaakmissie wordt getoond. Bij elke nieuwe dia wordt een naam van een leerling getrokken uit een pot. Hij/zij vertelt wat over de betreffende dia.

Extra informatie

Smaaklessen & Smaakmissies
Smaaklessen is hét lesprogramma over voeding voor groep 1 t/m 8 van de basisschool. Smaaklessen zijn de basislessen. Aanvullend zijn er Smaakmissies, dit zijn verdiepende lessen. Een Smaakmissie is een interactieve lesmodule over een basisproductgroep, zoals groente, brood of zuivel. Via het digibord worden leerlingen uitgedaagd om een missie op te lossen. Deze missie loopt als rode draad door de lesmodule. Leerlingen gaan zowel binnen als buiten de klas op avontuur en ontvangen tussendoor hulp en feedback.

Elke missie bestaat uit een aantal onderdelen:
– Introductie van de missie
– Les(sen) in de klas
– Excursie
– Huiswerkopdracht in de winkel
– Afsluitende kookopdracht

De lesmodule neemt (uitgezonderd van excursietijd) maximaal 5 uur in beslag.
De lessen zijn in te zetten als project, verspreid over het schooljaar of gekoppeld aan bestaande lesmethodes.

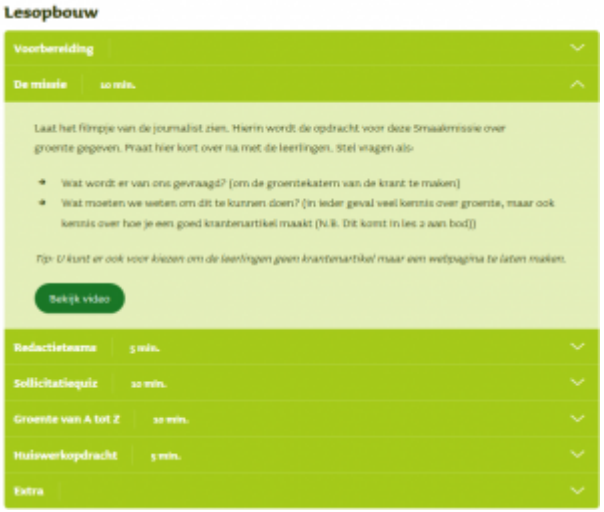
Smaakmissie Groente, groep 7-8
In deze online handleiding staan de 6 lessen voor de Smaakmissie Groente uitgeschreven.
Deze Smaakmissie sluit goed aan op de kerndoelen Nederlands, domein ‘Schriftelijk onderwijs’ (kerndoelen 4 t/m 9).

Bovenaan de pagina staan drie buttons.



- Afdrukken: hiermee kunt u de handleiding afdrukken.
- Downloads: hier vindt u alle werkbladen die in de Smaakmissie gebruikt worden. U kunt de werkbladen apart downloaden of allemaal tegelijkertijd.
- Digibord: hier vindt u alle digibordmodules die in deze Smaakmissie gebruikt worden.

Per les is omschreven wat de leerdoelen zijn en welke materialen er nodig zijn. Onder de materialen vindt u een button Digibord. Dit bevat de digibordmodule voor deze specifieke les. Daarnaast vindt u onder de button Werkbladen de werkbladen voor deze les. Bij sommige lessen staat er ook een button met Notitieboekje. Hierin staat allerlei informatie over het maken van een groentekatern. Leerlingen kunnen dit doorlezen en gebruiken.



Bij de lesopbouw vindt u de verschillende onderdelen van de les. Elk onderdeel heeft een eigen titel. Deze onderdelen kunt u uitklappen, zo verschijnt de informatie die hoort bij dit lesonderdeel.

Digibord
De titels van de lesonderdelen worden ook gebruikt bij het digibord. Wanneer u het digibord opent, ziet u rechtsonderin de navigatie. Hier wordt weergeven bij welk lesonderdeel u bent en hoeveel slides dit onderdeel bevat.
Het digibord bevat ook filmpjes. Klik op het afspeelteken en het filmpje start. Om weer terug te keren naar het digibord klikt u rechtsboven op het kruisje.
Door op ‘Volgende’ te klikken kunt u navigeren door de slides. Aan de hand van het digibord kunt u de hele les doorlopen.

Contact
Heeft u vragen of opmerkingen?
Neem dan contact op met het Steunpunt Smaaklessen:
E-mail: smaaklessen@wur.nl
Telefoonnummer: 0317-485966
Twitter: @Smaaklessen