

# Hoe Smaaklessen te combineren met reguliere lesmethoden?



- Hoe kan de Smaakles de reguliere les vervangen?



- Hoe kan de Smaakles de reguliere les verdiepen?



- Hoe kan de Smaakles de reguliere les verbreden?



# Welkom!

## Smaaklessen zijn leuk en belangrijk, maar hoe past dit in het lescurriculum?

Deze kreet is een veel gehoorde uitspraak van leerkrachten. De handleiding “Smaaklessen combineren met bestaande methoden” geeft u een beeld hoe u Smaaklessen kunt inpassen in het lescurriculum.

Smaaklessen kan een verdieping of een verbreding zijn op de lessen die u al geeft. Smaaklessen kan ook een bestaande les vervangen.

## Kerdoelen

Belangrijk is dat de lessen / activiteiten die aangeboden worden op school een bijdrage leveren aan het behalen van de kerndoelen.

In Smaaklessen zijn de volgende kerndoelen opgenomen:

34. De leerlingen leren zorg te dragen voor de lichamelijke en psychische gezondheid van henzelf en anderen.
35. De leerlingen leren zich redzaam te gedragen in sociaal opzicht, als verkeersdeelnemer en als consument.
37. De leerlingen leren zich gedragen vanuit respect voor algemeen aanvaarde waarden en normen.
41. De leerlingen leren in de eigen omgeving veel voorkomende planten en dieren onderscheiden en benoemen en leren hoe ze functioneren in hun leefomgeving.

Smaaklessen wordt ook ingezet voor het behalen van de kerndoelen voor Nederlands en Rekenen/Wiskunde.


- Nederlands: De woordkennis wordt vergroot doordat leerlingen woorden gaan zoeken om te kunnen beschrijven wat zij zien, voelen, horen, ruiken en proeven.
- Rekenen/wiskunde: De rekenkennis wordt vergroot doordat leerlingen recepten gaan maken. Zij berekenen zelf hoeveel ingrediënten zij nodig hebben voor het maken van het recept voor de hele klas.


Als school kunt u zelf bepalen hoe u de kerndoelen behaalt. Smaaklessen is een methode waarbij leerlingen hun doelen behalen door zelf te ontdekken en te ervaren.


## Smaaklessen combineren met veel gebruikte methoden

Door Smaaklessen te combineren met methoden die u al gebruikt is het gemakkelijker Smaaklessen in te passen in uw lessen. In deze handleiding vindt u methoden die door veel scholen gebruikt worden. De methoden zijn opgesplitst in Biologie, Natuur en Techniek, Rekenen, Taal, Aardrijkskunde, Geschiedenis en Beeldende Vorming, Muziek en Tekenend.

Van elke methode wordt weergegeven welke lessen u kunt verdiepen of verbreden met een Smaakles en welke lessen u kunt vervangen door een Smaakles. Dit wordt weergegeven aan de hand van symbolen die aangeven of de Smaakles ingezet kan worden als verdieping, verbreding of vervanging van de methodeles. De onderstaande drie symbolen worden hiervoor gebruikt.

 = verbreding

 = verdieping

 = vervanging

Sommige methoden zijn moeilijk te combineren met Smaaklessen. Ook dit wordt in deze handleiding weergegeven. De volledige handleiding is ook digitaal beschikbaar. U vindt de handleiding op [www.smaaklessen.nl/lesmateriaal](http://www.smaaklessen.nl/lesmateriaal).

### Stickervellen

In deze handleiding vindt u stickervellen. Deze stickervellen maken het u nog makkelijker Smaaklessen te combineren met uw reguliere lesmethoden.

#### *Wat moet u doen?*

- In deze handleiding is per methode, per klas en per les beschreven welke Smaakles u in kunt zetten als verdieping, verbreding of vervanging. Gebruik deze informatie voor het invullen van de stickers.
- Plak de sticker op de juiste pagina in de betreffende methode en schrijf op de sticker met welke Smaakles dit combineert. Kruis ook aan of de combinatie met de betreffende Smaakles een verbreding, verdieping of vervanging is van de les uit uw reguliere lesmethode.
- Op deze manier is het voor u direct duidelijk welke les te combineren met Smaaklessen of te vervangen is door Smaaklessen.

### Aanvullingen

Deze handleiding is ontwikkeld op basis van de methoden die op dat moment beschikbaar waren. Het is mogelijk dat u Smaaklessen combineert met een methode die niet genoemd wordt. Aangezien deze handleiding regelmatig vernieuwd wordt zijn uw aanvullingen van harte welkom. U kunt u aanvullingen doorgeven via het bijgevoegde evaluatieformulier of door een e-mail te sturen naar [smaaklessen@wur.nl](mailto:smaaklessen@wur.nl).

Wij hopen dat deze handleiding handvatten biedt, voor u én uw collega's, om Smaaklessen regelmatig in te zetten in de klas.

Vriendelijke groet,

Marlies Regelink

Namens het landelijk Steunpunt Smaaklessen



# Inhoudsopgave

---

<b>Biologie methoden</b> .....	<b>5</b>
'In Vogelvlucht' (versie 2005).....	5
'Leefwereld' (versie 1999) .....	7
'Natuurlijk' (versie 1999).....	10
'Wijzer door de Natuur' (versie 1999).....	14
<b>Natuur en Techniek methoden</b> .....	<b>16</b>
'NatuNiek' (versie 2007) .....	16
'Naut' (versie 2008) .....	18
<b>Reken methoden</b> .....	<b>19</b>
'Alles Telt' (versie 2001) .....	19
'Alles Telt' (versie 2009) .....	20
'De wereld in getallen' (versie 2001).....	21
'De wereld in getallen'(versie 2009) .....	23
'Pluspunt' (versie 2000) .....	24
'Pluspunt' (versie 2009) .....	25
'Talrijk'(versie 1996-2002) .....	26
'Wis en Reken' (versie 2000).....	27
<b>Taal methoden</b> .....	<b>28</b>
'Bas spreekt een woordje mee' (versie 2006).....	28
'De Leessleutel' (versie 2003) .....	29
'Doe meer met Bas' (versie 2006).....	30
'Lang zullen ze lezen!' (versie2001) .....	30
'Taal Actief' (versie 1998).....	31
'Taal Actief' (versie 2003).....	33
'Taal Actief' (versie 2012).....	33
'Taal op Maat' (versie 2004-2009) .....	34
'TaalLeesLand' (versie 2004) .....	35
'Taaltijd' (versie 1994) .....	36
Taal methoden zonder Smaakles .....	37
'Schatkist' .....	37
'Taalfontein' .....	37
'Taalverhaal' (versie 2002) .....	37

'Veilig Leren Lezen' .....	37
'Zin in taal' .....	37
<b>Aardrijkskunde methoden .....</b>	<b>38</b>
'De Blauwe Planeet' (versie 2006) .....	38
'De Blauwe Planeet' (versie 2009) .....	39
'De wereld dichtbij' (versie 2001) .....	40
'Een wereld van verschil' (versie 2001) .....	40
'Geobas' (versie 2007) .....	41
'Meander' (versie 2008) .....	42
'Wijzer door de Wereld' (versie 1998) .....	42
'Wijzer door de Wereld' (versie 2008) .....	43
'Leefwereld' (versie 2011) .....	44
Aardrijkskunde methoden zonder Smaakles .....	46
'Hier en Daar' (versie 2005) .....	46
'Land in zicht' (versie 2005) .....	46
<b>Geschiedenis methoden .....</b>	<b>47</b>
'Bij de Tijd' (versie 2004) .....	47
'De Trek' (versie 2006) .....	47
'Een Zee van Tijd' (versie 2002) .....	48
'Een Zee van Tijd' (versie 2004) .....	48
'Speurtocht' (versie 2004) .....	49
'Speurtocht' (versie 2011) .....	50
'Tijdstip' (versie 2004) .....	50
'Wijzer door de Tijd' (versie 2007) .....	51
Geschiedenis methoden zonder Smaakles .....	52
'Brandaan' (versie 2008) .....	52
'Wijzer door de Tijd' (versie 1997) .....	52
<b>Methoden Beeldende Vorming, Muziek en Tekenen .....</b>	<b>53</b>
'Moet je doen ...' (versie 1997) .....	53
'Moet je doen ...' (versie 2007) .....	54
<b>Relatie met kerndoelen .....</b>	<b>55</b>




## ‘In Vogelvlucht’ (versie 2005)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 6	Thema 5: Eten kiezen 1. Mag jij zelf kiezen wat je eet? 2. Waar mogen kinderen zelf voor zorgen? 3. Hoe weet je wat je eet? 4. Zijn tussendoortjes ongezond? 6. Wat kiezen andere kinderen?	5 en 6	Les 2	↓	Het proeven van nieuwe soorten groenten en fruit
			Les 3	↓	De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
			Les 5	↓	Tussendoortjes, smaakversterkers en het toepassen van de Schijf van Vijf
		7 en 8	Les 1	↔	Het proeven van verschillende producten en de werking van de zintuigen hierbij
			Les 2	↔	Eetgewoontes in verschillende landen, culturen en godsdiensten
			Les 3	↓	Bewustwording van eigen eetgedrag
			Les 7	↔	Smaakverschillen tussen verse en kant-en-klare producten
			Les 10	↔	Vaardigheden om een maaltijd te koken en een restaurant op te zetten










## Vervolg 'In Vogelvlucht' (versie 2005)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 8	Thema 1: Keurmerken 1. Wie eet er EKO? 3. Wat staat er op het etiket? 4. Wel of niet biologisch?	7 en 8	Les 6		Vergelijking van biologische producten en scharrelproducten met regulier geproduceerde producten
			Les 8		Omgaan met etiketten en het aflezen van informatie op etiketten
	Thema 2: Zintuigen 2. Hoe werken de zintuigen?	7 en 8	Les 1		Het proeven van verschillende producten en de werking van de zintuigen hierbij

# 'Leefwereld' (versie 1999)












Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 3	Les 14 Eet smakelijk!	3 en 4	Les 2		Ontbijtgewoonten en het belang van eten
			Les 3		Gezonde en ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
Groep 4	Les 2 Melk, kaas en boter	3 en 4	Les 9		Herkomst van producten in de natuur
		5 en 6	Les 8		Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
	3 en 4	Les 1		De hoofdsmaken	
		Les 8		De rol van de neus bij het proeven	
	5 en 6	Les 4		Het bakken en proeven van verschillende soorten brood	
		Les 9		Ruiken en proeven	
		Les 10		Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen	



## Vervolg 'Leefwereld' (versie 1999)












Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Les 2 Bakken maar!	5 en 6	Les 4		Bakken en proeven van verschillende soorten brood
	Les 12 Lekker en gezond	5 en 6	Les 3		Schijf van Vijf en het kunnen sorteren van producten op gezond/ongezond
	Les 21 Je zintuigen	5 en 6	Les 1		Het gebruik van de zintuigen bij het proeven en het herkennen van de hoofdsmaken
			Les 4		Het bakken en proeven van verschillende soorten brood
			Les 9		Ruiken en proeven
			Les 10		Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen
	7 en 8	Les 1		Het proeven van verschillende producten en de werking van de zintuigen hierbij	
Groep 7	Les 2 Producten van het land	5 en 6	Les 2		Het proeven van nieuwe soorten groenten en fruit
		7 en 8	Les 5		De voedselproductieketen en de teelt en verwerking van natuurlijke producten

## Vervolg 'Leefwereld' (versie 1999)













Groep	Methode les	Handleiding Smaakles Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 7	Les 12 Weet wat je eet	5 en 6	Les 3	↓	Schijf van Vijf en het kunnen sorteren van producten op gezond/ongezond
			Les 5	↔	Tussendoortjes, smaakversterkers en het toepassen van de Schijf van Vijf
		7 en 8	Les 3	↻	Bewustwording van eigen eetgedrag
			Les 4	↔	De relatie tussen eten en bewegen
			Les 7	↔	Smaakverschillen tussen verse en kant-en-klare producten
			Les 8	↔	Omgaan met etiketten en het aflezen van informatie op etiketten
	Les 10	↔	Vaardigheden om een maaltijd te koken en een restaurant op te zetten		
	Les 13 Het water loopt me in de ...	5 en 6	Les 4	↓	Het bakken en proeven van verschillende soorten brood
	Les 14 Ik ruik gas!	5 en 6	Les 9	↔	Ruiken en proeven
			Les 10	↔	Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen

‘Natuurlijk’ (versie 1999)

Groep	Methode les	Handleiding Smaakles Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 3	Blok 5, les 2: Ieder zijn eigen neus	3 en 4	Les 1		Zintuigen en het herkennen van de hoofdsmaken
			Les 8		De rol van de neus bij het proeven
	Blok 7, les 1: Het eten van planten	3 en 4	Les 9		Herkomst van producten in de natuur
	Blok 7, les 2: Het eten van dieren	3 en 4	Les 9		Herkomst van producten in de natuur
Groep 4	Blok 7, les 1 Van graan tot brood	3 en 4	Les 2		Verschillende ontbijtgewoonten en het belang van eten
			Les 9		Herkomst van producten in de natuur
			Les 10		Samen een ontbijt maken
		5 en 6	Les 4		Bakken en proeven van verschillende soorten brood
	Blok 7, les 2 Van gras tot melk	3 en 4	Les 9		Herkomst van producten in de natuur











## Vervolg 'Natuurlijk' (versie 1999)



Groep	Methode les	Handleiding Smaakles Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 4	Blok 5, les 2 Is dat lekker?	5 en 6	Les 1		Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
			Les 4		Bakken en proeven van verschillende soorten brood
			Les 9		Ruiken en proeven
			Les 10		Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen
	Blok 7, les 1 Etenstijd	3 en 4	Les 9		Herkomst van producten in de natuur
Groep 5	Blok 7, les 3 Tussendoortjes	5 en 6	Les 1		Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
			Les 5		Tussendoortjes, smaakversterkers en het toepassen van de Schijf van Vijf
Groep 6	Blok 5, les 1 Een lange weg	5 en 6	Les 4		Bakken en proeven van verschillende soorten brood
	Blok 5, les 2 Transport en opslag	5 en 6	Les 3		Schijf van Vijf en het kunnen sorteren van producten op gezond/ongezond
	Blok 7, les 3 Gebitten	5 en 6	Les 4		Bakken en proeven van verschillende soorten brood


## Vervolg 'Natuurlijk' (versie 1999)



Groep	Methode les	Handleiding Smaakles Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 7	Blok 5, les 3 Zintuigen Practicum les B	5 en 6	Les 1		Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
			Les 4		Bakken en proeven van verschillende soorten brood
			Les 9		Ruiken en proeven
			Les 10		Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen
		7 en 8	Les 1		Proeven van verschillende producten
	Blok 7, les 3 Daar zit heel wat in!	5 en 6	Les 3		Schijf van Vijf en het kunnen sorteren van producten op gezond/ongezond
		7 en 8	Les 3		Bewustwording van eigen eetgedrag
			Les 4		Relatie tussen eten en bewegen
	Blok 8, les 1 Bacteriën en schimmels	5 en 6	Les 10		Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen
		7 en 8	Les 9		Veilig bewaren van voedsel en voedsel hygiëne

## Vervolg 'Natuurlijk' (versie 1999)



Groep	Methode les	Handleiding Smaakles Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 8	Blok 7, les 3 Ademhalen	7 en 8	Les 4		Relatie tussen eten en bewegen





## 'Wijzer door de Natuur' (versie 1999)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Hoofdstuk 3, les 1 Koeienpraatjes	3 en 4	Les 9	↔	Herkomst van producten in de natuur
		5 en 6	Les 8	↔	Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
	Hoofdstuk 3, les 4 Alles is van melk	3 en 4	Les 9	↔	Herkomst van producten in de natuur
		5 en 6	Les 8	↔	Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
			Les 10	↓	Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen
	Hoofdstuk 4, les 4 Hoe ruikt een neus?	5 en 6	Les 9	↔	Ruiken en proeven
			Les 10	↔	Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen
	Groep 6	Hoofdstuk 3, les 3 Meel en brood	5 en 6	Les 3	↔
Les 4				↻	Bakken en proeven van verschillende soorten brood
Les 8				↔	Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
7 en 8			Les 3	↔	Bewustwording van eigen eetgedrag
			Les 5	↔	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten



## Vervolg 'Wijzer door de Natuur' (versie 1999)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 6	Hoofdstuk 4, les 1 In je mond	5 en 6	Les 1		Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
			Les 4		Bakken en proeven van verschillende soorten brood



## Natuur en Techniek methoden

‘NatuNiek’ (versie 2007)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 4	Thema 1: Gezondheid Les 1. Wat eet jij?	3 en 4	Les 2		Verschillende ontbijtgewoonten en het belang van eten
			Les 3		Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
		5 en 6	Les 3		Schijf van Vijf en het kunnen sorteren van producten op gezond/ongezond
Groep 5	Thema 3: Jouw zintuigen Les 1. Vijf of vijf miljoen? Les 4. Lekker, hè?	3 en 4	Les 1		Zintuigen en het herkennen van de hoofdsmaken
			Les 8		De rol van de neus bij het proeven
		5 en 6	Les 1		Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
			Les 4		Bakken en proeven van verschillende soorten brood
			Les 9		Ruiken en proeven
			Les 10		Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen

## Vervolg 'NatuNiek' (versie 2007)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 6	Thema 1: Gezondheid Les 1. Wat eet jij allemaal? Les 2. Wat doet voedsel? Les 3. Met je eten mee op reis Les 4. Ga toch buiten spelen	5 en 6	Les 3		Schijf van Vijf en het kunnen sorteren van producten op gezond/ongezond
			Les 5		Tussendoortjes, smaakversterkers en het toepassen van de Schijf van Vijf
		7 en 8	Les 3		Bewustwording van eigen eetgedrag
			Les 4		Relatie tussen eten en bewegen
			Les 7		Smaakverschillen tussen verse en kant-en-klare producten
Groep 7	Thema 3: Jouw zintuigen Les 1. Is dat wel zo?	5 en 6	Les 1		Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
			Les 9		Ruiken en proeven
			Les 10		Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen
		7 en 8	Les 1		Proeven van verschillende producten

## 'Naut' (versie 2008)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Thema 3: Voeding en je lichaam. 1.Van boerderij tot supermarkt 2.Je bent gemaakt van eten 4.Goed om te weten	5 en 6	Les 3		Schijf van Vijf en het kunnen sorteren van producten op gezond/ongezond
			Les 5		Tussendoortjes, smaakversterkers en het toepassen van de Schijf van Vijf
Groep 7	Thema 3: Voeding en je lichaam. 1.Voeding en je lichaam 2.Je spijsvertering 3.Je vijf zintuigen	7 en 8	Les 1		Proeven van verschillende producten
			Les 3		Bewustwording van eigen eetgedrag
			Les 9		Veilig bewaren van voedsel en voedsel hygiëne

## Reken methoden

‘Alles Telt’ (versie 2001)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 3	Blok 4 les 6	3 en 4	Les 5	↔	Verschillende traktaties bij verschillende feesten
	Blok 6 les 21	3 en 4	Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
		5 en 6	Les 3	↓	Schijf van Vijf en het kunnen sorteren van producten op gezond/ongezond
Groep 5	Blok 4 les 1	5 en 6	Les 11	↔	Invloed van verpakkingen op smaak, aantrekkelijkheid en koopgedrag

‘Alles Telt’ (versie 2009)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 3	Blok 1 les 6	3 en 4	Les 3	↓	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
Groep 4	Blok 1 les 23	5 en 6	Les 4	↓	Bakken en proeven van verschillende soorten brood
	Blok 4 les 13	5 en 6	Les 8	↔	Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
	Blok 5 les 8	3 en 4	Les 9	↔	Herkomst van producten in de natuur
Groep 5	Blok 3 les 10	5 en 6	Les 8	↔	Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
	Blok 4 les 1	5 en 6	Les 11	↓	Invloed van verpakkingen op smaak, aantrekkelijkheid en koopgedrag
Groep 7	Blok 6 les 3	7 en 8	Les 8	↓	Omgaan met etiketten en het aflezen van informatie op etiketten
	Blok 6 les 20	7 en 8	Les 6	↔	Vergelijking van biologische producten en scharrelproducten met regulier geproduceerde producten
Groep 8	Blok 4 les 18	7 en 8	Les 1	↔	Proeven van verschillende producten

‘De wereld in getallen’ (versie 2001)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 3	Handleiding A Blok 5: Op de markt	3 en 4	Les 4	↔	Onbekend eten en het proeven hiervan
			Les 9	↔	Herkomst van producten in de natuur
	Handleiding A Blok 6: Bij de bakker	3 en 4	Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
			Les 9	↓	Herkomst van producten in de natuur
			Les 10	↓	Samen een ontbijt maken
	Handleiding B Blok 4: Het verjaardagspartijtje	3 en 4	Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
Les 5			↔	Verschillende traktaties bij verschillende feesten	
Groep 4	Handleiding A Blok 1: Feest op school	3 en 4	Les 3	↓	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
			Les 5	↔	Verschillende traktaties bij verschillende feesten
		5 en 6	Les 12	↔	Samen een overblijflunch bereiden

Vervolg: 'De wereld in getallen' (versie 2001)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 4	Handleiding B Blok 1: De supermarkt	3 en 4	Les 4	↔	Onbekend eten en het proeven hiervan
			Les 9	↔	Herkomst van producten in de natuur
	Handleiding B Blok 2: Feest in het dorp	3 en 4	Les 5	↔	Verschillende traktaties bij verschillende feesten
Groep 5	Handleiding B Blok 2: Boodschappen doen	5 en 6	Les 12	↔	Samen een overblijflunch bereiden
Groep 6	Handleiding A Blok 4: In de kantine	5 en 6	Les 3	↔	Schijf van Vijf en het kunnen sorteren van producten op gezond/ongezond
		7 en 8	Les 3	↓	Bewustwording van eigen eetgedrag
			Les 4	↓	De relatie tussen eten en bewegen

‘De wereld in getallen’ (versie 2009)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 4	Handleiding A Blok 1: Familie	3 en 4	Les 5		Verschillende traktaties bij verschillende feesten
	Blok 4: De snoepfabriek	5 en 6	Les 5		Tussendoortjes, smaakversterkers en het toepassen van de Schijf van Vijf
Groep 5	Handleiding B Blok 3: Het winkelcentrum	5 en 6	Les 8		Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
Groep 6	Handleiding A Blok 1: Weer naar school	5 en 6	Les 6		Feesten en traktaties uit andere landen en culturen
	Handleiding B Blok 2: De familiedag	5 en 6	Les 3		De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
Groep 7	Handleiding A Blok 2: Sport in beeld	7 en 8	Les 4		De relatie tussen eten en bewegen
	Blok 4: Groei en bloei	7 en 8	Les 5		Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten



## 'Pluspunt' (versie 2000)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 3	Blok 2: Bij de bakker	3 en 4	Les 9	↔	Herkomst van producten in de natuur
			Les 10	↔	Samen een ontbijt maken
	Blok 5: De markt	3 en 4	Les 4	↓	Onbekend eten en het proeven hiervan
Groep 4	Blok 5: Groente en Fruit	3 en 4	Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
			Les 9	↔	Herkomst van producten in de natuur
	Blok 6: Verjaardag	3 en 4	Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
			Les 5	↔	Verschillende traktaties bij verschillende feesten
	Blok 10: In het restaurant	3 en 4	Les 9	↔	Herkomst van producten in de natuur

# 'Pluspunt' (versie 2009)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Blok 8: De supermarkt	5 en 6	Les 11	↔	Invloed van verpakkingen op smaak, aantrekkelijkheid en koopgedrag
		7 en 8	Les 8	↔	Omgaan met etiketten en het aflezen van informatie op etiketten
Groep 6	Blok 1: Een dagje uit	5 en 6	Les 5	↓	Een dagje uit: kopen van ijs, koek en snoep
	Blok 10: Op kamp	5 en 6	Les 3	↔	De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
	Blok 11: Feest in de wijk	5 en 6	Les 12	↔	Samen een overblijflunch bereiden
Groep 7	Blok 2: Zet 'm op	7 en 8	Les 4	↓	Relatie tussen eten en bewegen
	Blok 4: 't Kookpunt	7 en 8	Les 10	↓	Vaardigheden om een maaltijd te koken en een restaurant op te zetten
Groep 8	Blok 4: Eet smakelijk allemaal	7 en 8	Les 3	↔	Bewustwording van eigen eetgedrag
			Les 7	↔	Smaakverschillen tussen verse en kant-en-klare producten
			Les 10	↔	Vaardigheden om een maaltijd te koken en een restaurant op te zetten

‘Talrijk’ (versie 1996-2002)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles	
Handleiding A (groep 3)	Handleiding A1 Thema 2: De verjaardag	3 en 4	Les 3	↓	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan	
			Les 5	↔	Verschillende traktaties bij verschillende feesten	
	Handleiding A1 Thema 4: Feesten	3 en 4	Les 5	↔	Verschillende traktaties bij verschillende feesten	
			5 en 6	Les 3	↔	De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
				Les 12	↔	Samen een overblijflunch bereiden
Handleiding B (groep 4)	Handleiding B1 Thema 4: Bij de bakker	3 en 4	Les 9	↔	Herkomst van producten in de natuur	
		5 en 6	Les 4	↓	Bakken en proeven van verschillende soorten brood	



## ‘Wis en Reken’ (versie 2000)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 3	Les 12: In de bonbonwinkel	3 en 4	Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
	Les 13: Kratten volmaken	3 en 4	Les 3	↓	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
	Les 18: Droptrommel	3 en 4	Les 3	↓	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
	Les 25: Bakkersdeeg	3 en 4	Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
	Les 30: Kauwgomplakken	3 en 4	Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
	Les 39: Blikjesautomaat	3 en 4	Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
Groep 4	Boek 2 les 62: Schoolfeest	3 en 4	Les 5	↔	Verschillende traktaties bij verschillende feesten
Groep 7	Boek 2 les 95: Recept voor spinazietaart	7 en 8	Les 10	↔	Vaardigheden om een maaltijd te koken en een restaurant op te zetten

## Taal methoden

---

‘Bas spreekt een woordje mee’ (versie 2006)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 1/2	Thema De Supermarkt	1 en 2	Thema 1	↔	Nadenken wat wel en niet lekker gevonden wordt
	Thema De Keuken	1 en 2	Thema 3	↔	Herkennen, kopen en bereiden van groente

# 'De Leessleutel' (versie 2003)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 1/2	Thema map Thema: Eten	1 en 2	Alle thema's	↔	Smaak, gezondheid en herkomst van eten
Groep 3	Deel A Thema 2 Oren, ogen, neus, mond en handen. (les 1 en 2 tasten en voelen, les 3 en 4 proeven)	3 en 4	Les 1	↓	Zintuigen en het herkennen van de hoofdsmaken
			Les 4	↓	Onbekend eten en het proeven hiervan
		5 en 6	Les 1	↔	Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
			Les 4	↔	Bakken en proeven van verschillende soorten brood
	Les 10		↔	Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen	
Deel B Thema 14 De Snoepfabriek	3 en 4	Les 3	↓	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan	



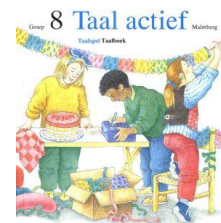
### ‘Doe meer met Bas’ (versie 2006)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 1/2	Thema 6 Les 13 Taart!	1 en 2	Thema 7	↔	Eten en snoepgoed



### ‘Lang zullen ze lezen!’ (versie 2001)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 1/2	Thema 21 Boodschappen doen	1 en 2	Thema 1	↔	Winkelwagentikkertje en wat koop je waar?
	Thema 2 Bah, dat lust ik niet!	1 en 2	Thema 2 en 3	↔	Proeven van onbekende soorten groente en fruit



## ‘Taal Actief’ (versie 1998)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 4	Handleiding A Les 8 Ik ben jarig	3 en 4	Les 1	↔	Zintuigen en het herkennen van de hoofdsmaken
			Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
			Les 5	↔	Verschillende traktaties bij verschillende feesten
		5 en 6	Les 12	↔	Samen een overblijflunch bereiden
	Handleiding B Les 16 Lekker en vies	3 en 4	Les 4	↔	Onbekend eten en het proeven hiervan
			Les 8	↔	De rol van de neus bij het proeven
		5 en 6	Les 2	↔	Verschillende onbekendere groenten en fruit
			Les 9	↔	Ruiken en proeven
Groep 5	Handleiding B Les 16 Gezond en netjes eten	5 en 6	Les 3	↔	De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
			Les 11	↔	Invloed van verpakkingen op smaak, aantrekkelijkheid en koopgedrag



Vervolg: 'Taal Actief' (versie 1998)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 6	Handleiding B Les 16 Koken	5 en 6	Les 3	↔	De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
Groep 7	Handleiding B Les 16 Eten om te leven	5 en 6	Les 7	↔	Ontwikkeling van smaak
Groep 8	Handleiding A Les 8 Feestelijk gedekt	5 en 6	Les 7	↔	Ontwikkeling van smaak
		7 en 8	Les 2	↓	Eetgewoontes in verschillende landen, culturen en godsdiensten
	Handleiding B Les 9 Groen winkelen	5 en 6	Les 3	↓	De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
			Les 8	↓	Weg die een product aflegt voordat het in de supermarkt komt
			Les 11	↓	Invloed van verpakkingen op smaak, aantrekkelijkheid en koopgedrag
	7 en 8	Les 3	↓	Bewustwording van eigen eetgedrag	
		Les 5	↓	Voedselproductieketen en de teelt en verwerking van natuurlijke producten	
		Les 6	↓	Vergelijking van biologische producten en scharrelproducten met regulier geproduceerde producten	
		Les 8	↓	Omgaan met etiketten en het aflezen van informatie op etiketten	



### ‘Taal Actief’ (versie 2003)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 4	Hoofdstuk 7 Een worteltje?	5 en 6	Les 11	↔	Invloed van verpakkingen op smaak, aantrekkelijkheid en koopgedrag
Groep 6	Hoofdstuk 6 Eten wat de pot schaft	5 en 6	Les 2	↔	Verschillende onbekendere groenten en fruit
			Les 7	↔	Ontwikkeling van smaak



### ‘Taal Actief’ (versie 2012)


Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 4	Handleiding A Thema 3 Mijn school Week 3 les 10 Een taart voor juf	3 en 4	Les 5	↓	Verschillende traktaties bij verschillende feesten
Groep 5	Handleiding A Thema 2 Zintuigen Week 1	5 en 6	Les 1	↓	Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
	Handleiding B Thema 7 Smaak Week 1	5 en 6	Les 1	↓	proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken

‘Taal op Maat’ (versie 2004-2009)






Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 4	Thema 2: Wat eten we vandaag?	3 en 4	Les 2	↔	Verschillende ontbijtgewoonten en het belang van eten
			Les 3	↔	Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
			Les 4	↔	Onbekend eten en het proeven hiervan
		5 en 6	Les 4	↓	Bakken en proeven van verschillende soorten brood
Groep 5	Thema 2: Aan tafel	5 en 6	Les 3	↔	De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
			Les 4	↔	Bakken en proeven van verschillende soorten brood
	Thema 9: Boodschappen doen	5 en 6	Les 12	↔	Samen een overblijflunch bereiden
Groep 6	Thema 2: Mag ik het zout even?	5 en 6	Les 5	↓	Tussendoortjes, smaakversterkers en het toepassen van de Schijf van Vijf
			Les 9	↓	Ruiken en proeven
Groep 7	Thema 2: Een broodje bakkeljouw	5 en 6	Les 4	↔	Bakken en proeven van verschillende soorten brood
			Les 12	↔	Samen een overblijflunch bereiden

‘Taaljournaal’ (versie 2003)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 4	Blok 4	3 en 4	Les 3		Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
			Les 4		Onbekend eten en het proeven hiervan
Groep 5	Blok 1	5 en 6	Les 12		Samen een overblijflunch bereiden

‘TaalLeesLand’ (versie 2004)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 4	Thema 4 Eten en drinken	3 en 4	Les 3		Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
			Les 4		Onbekend eten en het proeven hiervan
		5 en 6	Les 3		De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond



## 'Taaltijd' (versie 1994)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 4	Handleiding 4b Week 20 Boodschappen doen	3 en 4	Les 5		Verschillende traktaties bij verschillende feesten
Groep 5	Handleiding 5a Week 14 Gezond weer op	5 en 6	Les 3		De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond

## Taal methoden zonder Smaakles

---

‘Schatkist’



‘Taalfontein’



‘Taalverhaal’ (versie 2002)



‘Veilig Leren Lezen’



‘Zin in taal’



## Aardrijkskunde methoden



### 'De Blauwe Planeet' (versie 2006)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Hoofdstuk 3 Waar is de ingang van de supermarkt? Les 1: Wie komen er in de supermarkt? Les 2: Hoe lang is de weg? Les 3: Wat gebeurt er in de supermarkt?	5 en 6	Les 1	↔	Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
			Les 2	↔	Onbekende soorten groenten en fruit
Groep 6	Hoofdstuk 3: Waar komen onze groenten vandaan? Les 1: Wat is gezond? Les 2: Waar vind je groente in de supermarkt? Les 3: Wat groeit er in de kas?	7 en 8	Les 2	↔	Eetgewoontes in verschillende landen, culturen en godsdiensten
			Les 5	↓	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten

‘De Blauwe Planeet’ (versie 2009)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Hoofdstuk 3 Waar is de ingang van de supermarkt? Les 1, 2 en 3	5 en 6	Les 8	↓	Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
Groep 6	Hoofdstuk 3: Wie maakt ons eten? Les 1, 2 en 3	5 en 6	Les 8	↓	Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
Groep 7	Hoofdstuk 3: Wanneer wordt een dorp een spookdorp? Les 1, 2 en 3	7 en 8	Les 5	↓	Voedselproductieketen en de teelt en verwerking van natuurlijke producten
			Les 7	↔	Smaakverschillen tussen verse en kant-en-klare producten
Groep 8	Hoofdstuk 3: Wat land staat er bij jou op tafel? Les 1, 2 en 3	7 en 8	Les 2	↓	Eetgewoontes in verschillende landen, culturen en godsdiensten





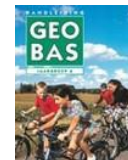
### ‘De wereld dichtbij’ (versie 2001)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 8	Blok 2 Les 1 De markt in Paramaribo	7 en 8	Les 2	↓	Eetgewoontes in verschillende landen, culturen en godsdiensten
			Les 5	↔	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten



### ‘Een wereld van verschil’ (versie 2001)

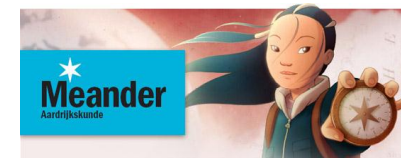
Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Blok 3 Werk aan de winkel Les 1: Lekker zoet! Les 2: Waar komt suiker vandaan? Les 3: In de supermarkt	7 en 8	Les 5	↓	Voedselproductieketen en de teelt en verwerking van natuurlijke producten
Groep 6	Blok 3 les 2 De weg van melk	7 en 8	Les 5	↓	Voedselproductieketen en de teelt en verwerking van natuurlijke producten



## 'Geobas' (versie 2007)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Blok 5: In de kas en op het land Les 1: Groenten onder glas Les 2: Op het land Les 4: Fruit uit warme landen	5 en 6	Les 2	↔	Onbekende soorten groenten en fruit
		7 en 8	Les 2	↔	Eetgewoontes in verschillende landen, culturen en godsdiensten
	Blok 6: Wat een aardappels! Les 1: Poten en Oogsten Les 2: Van aardappel tot chips Les 3: Aardappels plakken Les 4: Van korrel tot croissant	5 en 6	Les 8	↓	Productieproces voordat een product in de supermarkt komt
Groep 6	Blok 3: Van eigen bodem Les 1: Weilanden en akkers Les 3: Strenge regels Les 4: Boeren op zee	7 en 8	Les 5	↓	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten
			Les 6	↔	Vergelijking van biologische producten en scharrelproducten met regulier geproduceerde producten

## 'Meander' (versie 2008)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Thema 4 Platteland	5 en 6	Les 2	↔	Verschillende onbekendere groenten en fruit
Groep 7	Thema 4 Platteland	7 en 8	Les 5	↓	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten

## 'Wijzer door de Wereld' (versie 1998)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 8	Hoofdstuk 3 Het platteland van Afrika Les1: Boeren en het platteland Les 2: Koffie of sorghum?	7 en 8	Les 2	↔	Eetgewoontes in verschillende landen, culturen en godsdiensten

‘Wijzer door de Wereld’ (versie 2008)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 5	Hoofdstuk 4 Rondom de stad Les 2	5 en 6	Les 8	↓	Herkomst van voedingsmiddelen
	Hoofdstuk 8 Andere landen Les 2	5 en 6	Les 6	↔	Vruchten en dranken uit andere landen
Groep 6	Hoofdstuk 2 Op het platteland Les 1	5 en 6	Les 8	↓	Herkomst van voedingsmiddelen
		7 en 8	Les 6	↔	Vergelijking van biologische producten en scharrelproducten met regulier geproduceerde producten
Groep 7	Hoofdstuk 5 Aan de Middellandse Zee Les 2	5 en 6	Les 2	↓	Verschillende onbekendere groenten en fruit







## ‘Leefwereld’ (versie 2011)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 3	Hoofdstuk 2 Een vrucht aan de boom	3 en 4	Les 9		Herkomst van producten in de natuur
Groep 4	Hoofdstuk 6 Oog, oor, neus, mond	3 en 4	Les 1		Zintuigen en het herkennen van de hoofdsmaken
	Hoofdstuk 11 De groentetuin	3 en 4	Les 9		Herkomst van producten in de natuur
Groep 5	Hoofdstuk 1 De graanoogst	5 en 6	Les 8		Herkomst van voedingsmiddelen
	Hoofdstuk 2 Brood op je bord	5 en 6	Les 4		Het bakken en proeven van verschillende soorten brood
Groep 6	Hoofdstuk 13 Proeven, ruiken, voelen	5 en 6	Les 1		Proeven, voelen en ervaren van hoofdsmaken
			Les 9		Ruiken en proeven
Groep 7	Hoofdstuk 20 Verpakkingen	7 en 8	Les 8		Omgaan met etiketten en het aflezen van informatie op etiketten



## Vervolg: 'Leefwereld' (versie 2011)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 8	Hoofdstuk 3 Zorg goed voor je lichaam	7 en 8	Les 3		Bewustwording van eigen eetgedrag
			Les 4		De relatie tussen eten en bewegen
	Hoofdstuk 12 Kies voor je toekomst	7 en 8	Les 8		Omgaan met etiketten en het aflezen van informatie op etiketten
	Hoofdstuk 14 Planten maken voedsel	7 en 8	Les 5		Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten

## Aardrijkskunde methoden zonder Smaakles

---

'Hier en Daar' (versie 2005)



'Land in zicht' (versie 2005)



## Geschiedenis methoden



### ‘Bij de Tijd’ (versie 2004)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 8	Blok 1 Van jagers naar boeren Les 1 De ontmoeting Les 2 Het ontstaan van landbouw	7 en 8	Les 2	↔	Eetgewoontes in verschillende landen, culturen en godsdiensten
			Les 5	↔	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten



### ‘De Trek’ (versie 2006)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 7	Thema Van jager naar boer	7 en 8	Les 5	↔	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten



## 'Een Zee van Tijd' (versie 2002)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 5	Thema 2 Over jagers en boeren Les 1 Een reis in de tijd Les 2 Elke dag rendiervlees Les 4 Ander eten, andere gewoonten	5 en 6	Les 3	↔	De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
			Les 10	↔	Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen

## 'Een Zee van Tijd' (versie 2004)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi-neren?	Thema Smaakles
Groep 5	Thema 2 Over jagers en boeren Les 1 Een reis in de tijd Les 2 Elke dag rendiervlees Les 4 Ander eten, andere gewoonten	5 en 6	Les 3	↔	De Schijf van Vijf en het sorteren van producten op gezond/ongezond
			Les 10	↔	Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen
	Thema 4 Een middeleeuws dorp Les 3 Waar komt het eten vandaan?	5 en 6	Les 8	↓	Herkomst van voedingsmiddelen

## Vervolg: 'Een Zee van Tijd' (versie 2004)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 6	Thema 1 Een Tijd geleden Les 2 De eerste boeren	5 en 6	Les 4	↔	Het bakken en proeven van verschillende soorten brood
Groep 7	Thema 2 Vele wegen naar India Les 5 Aardappelen	5 en 6	Les 8	↔	Herkomst van voedingsmiddelen
Groep 8	Thema 4 Over Indië en Suriname Les 5 Vele volkeren samen	7 en 8	Les 2	↔	Eetgewoontes in verschillende landen, culturen en godsdiensten

## 'Speurtocht' (versie 2004)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 7	Blok 1 Tussen Jagers en Romeinen Les 3 Boeren in de Steentijd	7 en 8	Les 5	↔	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten
Groep 8	Blok 1 Van prehistorie tot historie	7 en 8	Les 5	↔	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten

## ‘Speurtocht’ (versie 2011)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 5	Hoofdstuk 1 Jagers en boeren Les 2 De jagers worden boeren	5 en 6	Les 8	↔	Herkomst van voedingsmiddelen
	Hoofdstuk 4 Naar de stad Les 2 In de stad	5 en 6	Les 2	↔	Verschillende onbekendere groenten en fruit
	Hoofdstuk 5 Ontdekken en uitvinden Les 4 Spullen uit verre landen	5 en 6	Les 6	↔	Vruchten en dranken uit andere landen

## ‘Tijdstip’ (versie 2004)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 6	Les 2 De eerste boeren	7 en 8	Les 5	↓	Voedselproductieketen: telen en verwerken van natuurlijke producten



## ‘Wijzer door de Tijd’ (versie 2007)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Groep 3	Thema 5 Wat eet jij? Les 1 Aan tafel bij Mark Les 2 Wanneer eet je het? Les 3 Eten vroeger en nu	3 en 4	Les 2		Verschillende ontbijtgewoonten en het belang van eten
			Les 3		Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
Groep 4	Thema 5 Wat eet jij? Les 1 Eten, vroeger en nu Les 2 Zeereizen in de zeventiende eeuw Les 3 Hoe at de oma van jouw oma?	3 en 4	Les 2		Verschillende ontbijtgewoonten en het belang van eten
			Les 3		Gezonde/ongezonde pauzehappen en het vergelijken hiervan
		5 en 6	Les 10		Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen
Groep 5	Les 1 Jagen en verzamelen Les 2 De eerste boeren	5 en 6	Les 10		Bedorven voedsel en het herkennen hiervan met behulp van de zintuigen

## Geschiedenis methoden zonder Smaakles

---

'Brandaan' (versie 2008)



'Wijzer door de Tijd' (versie 1997)



## Methoden Beeldende Vorming, Muziek en Tekenen

‘Moet je doen ...’ (versie 1997)



Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combi- neren?	Thema Smaakles
Muziek groep 1/2	Les 5 Appels plukken, appels rapen	1 en 2	Thema 2	↔	Verschillende fruitsoorten en het proeven en voelen hiervan
Beeldende vorming groep 1/2	Les 8 Lekker eten	1 en 2	Thema's 2, 3, 4 en 5	↔	Verschillende soorten groente, fruit en brood worden bekeken
	Les 9/10/11 Snoepketting (3 delen)	1 en 2	Thema 7	↔	Eten om te groeien en eten om te snoepen
Tekenen groep 1/2	Les 18 Het Snoepiemonster	1 en 2	Thema 7	↔	Eten om te groeien en eten om te snoepen
	Les 19 Snoepjesmemory	1 en 2	Thema 7	↔	Eten om te groeien en eten om te snoepen
	Les 27 Een fraai paasei	1 en 2	Thema 7	↔	Eten om te groeien en eten om te snoepen
	Les 28 Een lekkere taart	1 en 2	Thema 7	↔	Eten om te groeien en eten om te snoepen
	Les 35 Lekker brood	1 en 2	Thema's 4 en 5	↔	Bekijken en proeven van verschillende soorten brood en broodbeleg

‘Moet je doen ...’ (versie 2007)

Groep	Methode les	Handleiding Smaaklessen Groep	Smaakles	Hoe combineren?	Thema Smaakles
Beeldende vorming groep 1/2	Groep 1 les 25 Paasei	1 en 2	Thema 7		Eten om te groeien en eten om te snoepen
	Groep 1 les 26 Een Koninklijke taart!	1 en 2	Thema 7		Eten om te groeien en eten om te snoepen
	Groep 2 les 25 Paasei	1 en 2	Thema 1 en 7		Eten om te groeien en eten om te snoepen
	Groep 2 les 26 Een Koninklijke taart!	1 en 2	Thema 1 en 7		Eten om te groeien en eten om te snoepen
Beeldende vorming groep 4	Groep 4 les 3 Fruitmens	1 en 2	Thema 2 en 3		Verschillende soorten groente en fruit en het proeven en voelen hiervan

## Relatie met kerndoelen

---

Omdat niet alle basisscholen werken met lesmethodes, is het voor sommige scholen niet mogelijk om Smaaklessen met methodelessen te combineren. Voor deze scholen is een overzicht gemaakt van de relatie tussen de kerndoelen voor het basisonderwijs en Smaaklessen. Met Smaaklessen werkt u hoofdzakelijk aan de volgende kerndoelen:

- 34. De leerlingen leren zorg te dragen voor de lichamelijke en psychische gezondheid van henzelf en anderen.
- 35. De leerlingen leren zich redzaam te gedragen in sociaal opzicht, als verkeersdeelnemer en als consument.
- 37. De leerlingen leren zich gedragen vanuit respect voor algemeen aanvaarde waarden en normen.
- 41. De leerlingen leren in de eigen omgeving veel voorkomende planten en dieren onderscheiden en benoemen en leren hoe ze functioneren in hun leefomgeving.

Hieronder volgt een overzicht van de relatie met de kerndoelen per Smaakles.

### Groep 1 en 2

Kerndoel	Thema 1	Thema 2	Thema 3	Thema 4	Thema 5	Thema 6	Thema 7	Thema 8
34	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
35			✓	✓	✓		✓	
37								
41	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

### Groep 3 en 4

Kerndoel	Les 1	Les 2	Les 3	Les 4	Les 5	Les 6	Les 7	Les 8	Les 9	Les 10
34	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
35										
37	✓	✓			✓					✓
41	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓	



## Groep 5 en 6

Kerdoel	Les 1	Les 2	Les 3	Les 4	Les 5	Les 6	Les 7	Les 8	Les 9	Les 10	Les 11	Les 12
34	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓
35			✓		✓					✓	✓	
37	✓					✓						
41	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		

## Groep 7 en 8

Kerdoel	Les 1	Les 2	Les 3	Les 4	Les 5	Les 6	Les 7	Les 8	Les 9	Les 10
34		✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓
35			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
37		✓								✓
41	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓