

Natuur & Milieu educatie



Groep 1 - 2
Alles voor een
pannenkoek



Dit is een product van Stichting Vogelpark Avifauna

Avifauna
vogels en zoo

Inhoudsopgave

1. Inleiding
2. Leerdoelen, doelgroep, samenvatting
3. Inhoud en organisatie van de les
4. Achtergrondinformatie en extra informatie over de bijlagen

Bijlagen

Bijlage 1: Handleiding graanmolen

Bijlage 2: Kleur de juiste ingrediënten

Bijlage 3: Op volgorde leggen

Bijlage 4: 'Unieke pannenkoek'

Bijlage 5: 'Pannenkoeken diploma'

Inhoud:

- Boek: Alles voor een pannenkoek (Eric Carle)
- Boek: 4 Seizoenen (Uitgever Dijkstra)
- Boek: Koeien (Leven op de boerderij, Corona)
- Boek: Samen brood bakken
- Boek: Dieren van de boerderij 'Kip'
- Boek: Daan en opa en de verdwenen pannenkoek
- 2 elektrische kookplaatjes met snoer
- 4 hardboard werkplankjes
- 2 koekenpannen
- 2 beslagkommen
- 2 maatbekers
- 2 gardes
- 2 spatels
- 2 zeven
- 2 beslaglepels
- Handgraanmolen
- Veegkwast (voor schoonmaak graanmolen)

Verbruiksmateriaal:

- Bosje tarwehalmen
- Bus met graan

1. Inleiding

Pannenkoeken, bijna alle leerlingen zijn er dol op. Maar wat heb je eigenlijk allemaal nodig als je pannenkoeken gaat bakken? En waar komen deze ingrediënten vandaan? Doormiddel van deze les ervaren de leerlingen wat er voor ons eten nodig is. Ze maken kennis met graan, eieren en melk. Je kan deze leskist ook gebruiken binnen een project over eten en waar het vandaan komt. In de leskist vind je allerlei materialen die nodig zijn voor het bakken van pannenkoeken.

2. Leerdoelen, doelgroep, samenvatting

Leerdoelen

- De leerlingen kunnen de ingrediënten van een pannenkoek opnoemen.
- De leerlingen weten dat graan afkomstig is van een tarweplant.
- De leerlingen ontdekken dat je van graan meel kunt maken door het te malen en bloem kunt maken door het te zeven.
- De leerlingen kunnen drie andere producten opnoemen die van meel zijn gemaakt.
- De leerlingen weten dat eieren afkomstig zijn van kippen.
- De leerlingen weten dat melk afkomstig is van koeien.

Sustainable development Goals



Doelgroep

Deze leskist is gemaakt voor de groepen 1 en 2 van de basisschool.

Samenvatting

De leerlingen leren met de leskist 'alles voor een pannenkoek' wat nodig is om een pannenkoek te maken. Ze leren waar de ingrediënten vandaan komen. Eieren komen van de kip. Meel komt van de tarweplant en melk komt van de koe. Van deze ingrediënten kun je beslag maken voor een pannenkoek. Onder begeleiding van een hulpouder maken de leerlingen beslag. Ze mogen kijken hoe de hulpouder of de leerkracht daarvan een pannenkoek bakt. Uiteindelijk wordt samen pannenkoeken gegeten.

3. Inhoud en organisatie van de les - Les 1 Introductie les

Vorbereiding

Laat de leerlingen spullen van thuis meenemen rond het thema 'Boerderij'. Dat kan van alles zijn, van kipknuffel tot speelgoedtractor. Maak een hoek in het lokaal vrij om een introductietafel in te richten. Bij deze introductieles gaan jullie naar filmpjes kijken, dus zet deze alvast klaar op het digibord.

Inleiding

Vertel de leerlingen dat zij over pannenkoeken gaan leren. Vraag de leerlingen om spullen mee te nemen rond het thema 'Boerderij'.

Laat de leerlingen vertellen over wat zij hebben meegenomen. Stel hierbij vragen zoals; Hoe komen ze aan de spulletjes? Waarom hoort dit op de boerderij? Welke dieren leven op de kinderboerderij?

Kern

Nadat alle leerlingen over hun voorwerp hebben verteld, gaan jullie een hoekje inrichten rond het thema 'Boerderij'.

Kijk daarna de filmpjes over de boerderij. Het filmpje van Hoelahoep duurt een kwartier, hierin wordt uitgelegd waar eieren vandaan komen en waar melk vandaan komt.

Het filmpje van Flip de Beer duurt 3 minuten en legt enkel uit waar melk vandaan komt.

Flip de Beer: [Schooltv: Op de boerderij - Met Flip de Beer](#)

Hoelahoep: [Schooltv: Hoelahoep - Boer Hoep](#)

Extra lessuggesties

In de leskist vind je het boekje 'Dieren van de kinderboerderij - Kip'. Hier kun je uit voorlezen.

Afsluiting

Als afsluiting van de les gaan de leerlingen samen kleuren. Op de website kleurplaten.nl zijn talloze kleurplaten te vinden van dieren van de boerderij. Kies er een paar uit. Knip elke kleurplaat in 2 of 3 ongeveer even grote stukken. Verdeel deze stukken onder de leerlingen. Laat ze samen bespreken welke kleuren ze gaan gebruiken voor de kleurplaat. Dan gaan ze aan de slag. Als ze klaar zijn, hebben ze samen een kleurplaat gemaakt. Deze worden aan elkaar geplakt en kunnen in de klas opgehangen worden. Tip: Print de kleurplaten op A3-formaat, zodat de leerlingen toch een grote kleurplaat hebben.



Les 2 kernles

Vorbereiding

- Als je nog geen idee hebt over hoe je pannenkoeken bakt, kunnen de volgende filmpjes hierbij helpen: [Zelf pannenkoeken bakken eenvoudig recept - YouTube](#)
[Pannenkoeken Workshop met Wim Ballieu - Solo Bakatelier - YouTube](#)
- Zorg dat alle benodigdheden klaarstaan voor de les. (Materialen uit de leskist, borden en bestek, tafelkleed)
- Zorg dat de filmpjes klaarstaan op het digibord.

Inleiding

Laat de leerlingen in een kring plaats nemen. Blik met de leerlingen kort terug op de vorige les met de boerderijdieren. Hiervoor kan je de boekjes uit de leskist en de introductietafel gebruiken. Waar komen eieren vandaan? En melk? Lees het boekje 'Daan en opa en de verdwenen pannenkoek' voor. Bespreek met de leerlingen wie er wel eens pannenkoeken eten en wat ze graag op hun pannenkoek doen. Wie bakt er thuis de pannenkoeken en gaat dat altijd goed? Wat hebben de dieren van de boerderij te maken met het maken van pannenkoeken? Er is meel nodig voor het maken van pannenkoeken. Graan is de leverancier van meel. Geef een bakje meel rond in de klas. Hoe voelt het? Kennen de leerlingen meel? Eten zij dit ook wel eens? Waar komt dit vandaan? Waar wordt het voor gebruikt? Laat de tarwehalmen rondgaan in de klas. In het volgende filmpje laten leerlingen zie hoe ze meel maken uit tarwe: [Schooltv: Brood - Kinderen maken en bakken brood](#) In de leskist zit een bus met graan. Met de handgraanmolen kan je laten zien hoe het graan gemalen wordt. Geef alle leerlingen wat graan en laat ze graan malen zoals in het filmpje. In bijlage 1 vind je de gebruiksaanwijzing van de graanmolen. Tip: In het boek 'Samen brood bakken' vind je in het boek achtergrondinformatie over meel. (Pagina 14 en 15) en tarwe (pagina 66 en 67).

Nog meer filmpjes kijken over graan? 'Van graan tot ontbijt': [Schooltv: Huisje Boompje Beestje - Van graan tot ontbijt](#). Laat vervolgens het volgende liedje horen: [Schooltv: De bakker - Liedje uit Koekeloere](#)

Kern

Je doet als leerkracht voor hoe je beslag maakt voor een pannenkoek. Hieronder volgt een basisrecept voor pannenkoeken van ah.nl.

Voor ongeveer 8 pannenkoeken:

200 gram tarwebloem mespunt zout

2 eieren 500 ml melk

ca. 50 gram boter

Bereiding: Roer de bloem met een mespunt

zout door elkaar. Maak een kuiltje in het midden en breek de eieren er boven.

Voeg 200 ml melk toe en roer dit alles met een garde of een mixer tot een glad beslag.

Voeg al roerend de rest van de melk toe.

Laat het beslag 30 minuten rusten. Verhit een klontje boter in een pan en schep met een opscheplepel het beslag in de pan en

laat het beslag alle kanten uitvloeien door de pan scheef te houden. Bak de

pannenkoeken op een halfhoog vuur aan beide zijden licht bruin.



De leerlingen gaan in groepjes, onder begeleiding van een ouder, pannenkoekenbeslag maken. Verdeel de leerlingen over de werktafels. Op elke werktafel staan alle ingrediënten en het keukengerei om beslag mee te maken. Als het beslag gemaakt is moet het een half uurtje blijven staan, voordat je het kunt gebruiken. Je demonstreert hoe je een pannenkoek bakt. Gebruik hiervoor het beslag dat je tijdens de introductie hebt gemaakt. Later ga je de echte pannenkoeken bakken. Desgewenst laat je per toerbeurt twee leerlingen helpen met pannenkoeken bakken. Er kunnen ook leerlingen helpen om de pannenkoeken naar de tafels te brengen. Tip: Maak alvast wat pannenkoeken van tevoren, zo ben je tijdens de les sneller klaar met bakken. De hulpouders gaan samen met de leerlingen de tafel dekken. Je bent bordjes nodig, bestek en pannenkoekenbeleg zoals stroop en poedersuiker. Ook servetjes zijn handig. Aan tafel! Als alle pannenkoeken gebakken zijn en de tafel is gedekt, kan er samen pannenkoeken gegeten worden.

Afsluiting

De leerlingen hebben kennism gemaakt met de ingrediënten van pannenkoeken. Ook hebben ze gezien waar de ingrediënten vandaan komen.

Laat de leerlingen 5 kleine tekeningen maken over dit onderwerp. Dat mag dus van alles zijn: een pan, meel, een koe, een pak melk, het maakt niet uit. Waar denken zij aan terug als het over de pannenkoeken les gaat.

Als de leerlingen klaar zijn met de tekeningen, knippen ze deze uit. Ga met de leerlingen weer in de kring zitten en laat ze alle tekeningen op de grond leggen. Zijn er overeenkomsten in de tekeningen? Of zijn er tekeningen die bij elkaar horen? Laat de leerlingen de tekeningen in groepjes bij elkaar leggen. Bijvoorbeeld: de ingrediënten voor een pannenkoek of keukengerei, dieren van de kinderboerderij of alle koeien en kippen bij elkaar. Welke benaming geven ze aan de verschillende groepen?

Maak vervolgens van de tekeningen een woordenweb. Zet de benaming van de groepen er in woorden bij en plak de tekeningen er omheen. Laat de leerlingen vertellen wat ze over de verschillende categorieën geleerd hebben en zet dat erbij. Hang het woordenweb op in de klas als een soort samenvatting van de les.

In bijlage 5 vind je het pannenkoek-diploma. Print deze uit en geef alle leerlingen een pannenkoek-diploma mee naar huis.

Extra lessuggestie

In het boek 'Samen brood bakken' vind je op pagina 18 en 19 een simpel experimentje dat je kan laten zien in de klas.



Les 3 verwerkingsles

Vorbereiding

Zorg dat de bijlagen alvast uitgeprint klaarliggen.

Inleiding

Blik terug op de vorige les. Hoe vonden ze het bakken van de pannenkoeken? Weten ze nog wat allemaal nodig is om een pannenkoek mee te maken? Gebruik hierbij bijlage 2.

Laat de leerlingen de plaatjes inkleuren die in het recept voor een pannenkoek zit.

Je kunt ook de leerlingen de plaatjes laten uitknippen en de juiste plaatjes op een groen vel laten plakken en de verkeerde plaatjes op een rood vel.

Kern

Vraag of de leerlingen nog weten waar de ingrediënten vandaan komen. Hoe wordt meel gemaakt? En waar komen melk eieren vandaan? Laat eventueel het filmpje van Hoelahoep of Flip de Beer nog eens zien. Deel daarna bijlage 3 uit.

Laat de leerlingen de plaatjes inkleuren. Na het inkleuren mogen ze de plaatjes uitknippen en op goede volgorde leggen. Eventueel kunnen ze de plaatjes daarna op een vel plakken.

Afsluiting

Vraag de leerlingen wat zij het lekkerste vinden op een pannenkoek. Deel bijlage 4 uit en laat de leerlingen hun droom pannenkoek tekenen.

Eventueel kun je ook zelf ingrediënten uitprinten en de leerlingen die laten uitknippen en op hun pannenkoek laten plakken.

Extra:

- Maak versierde pannenkoeken met klei.
- Laat de leerlingen in de keukenhoek spelen alsof ze pannenkoeken bakken. Leg er eierdozen, verpakkingen van meel en van melk neer. Zorg voor een koekenpan.
- Laat de leerlingen in de winkelhoek spelen. Maak daarbij gebruik van dezelfde soort verpakkingen.
- Je kunt deze les ook in een themaweek over voedsel combineren met ons materiaalpakket 'Zomerkoninkjes'. De zelfgemaakte jam kun je dan op de pannenkoeken smeren.



4. Achtergrondinformatie

4.1 Kippen

Kippen zijn groepsdieren die leven in groepjes met één haan en een aantal hennen en kuikens. In de groep hennen geldt een 'pikorde'. Dat betekent dat een kip met hogere rangorde de baas is over de kippen met een lagere rangorde. Als een kip de ander niet mag, zal die kip de ander pikken. De haan is altijd de opperbaas. De haan kraait als de zon opkomt om te laten weten wie de baas is. Kippen zijn verlegen dieren en doen alles uit gewoonte. Als een kip dus eenmaal heeft geleerd eieren te leggen, leert de kip dit niet snel af.

Kippen zijn omnivoren, dit betekent dat ze zowel plantaardig- als dierlijk voedsel eten. Ze zoeken de hele dag naar zaden, insecten en wormen. Ook eten kippen groente en fruit. Daarnaast drinken kippen water.

4.2 Eieren

Hennen hebben altijd 2000 dooiers op voorraad. De dooier valt in een soort trechter als het groot genoeg is. Deze blijft daar 20 minuten liggen. Daarna gaat de dooier naar de eileider. Hier wordt in drie uur tijd het eiwit gevormd.

Als het eiwit gevormd is, komt het ei in het schaalvormingsgedeelte. Hier komen twee schaalvliezen om het ei heen. Daarna blijft het ei 20 uur liggen in het schaalvormingsgedeelte waar de harde schaal wordt gemaakt.

Wanneer het ei klaar is, poept de hen het ei uit. Als er geen haan bij de hen is geweest, is het ei onbevrukt. Is er wel een haan bij geweest, kan na vijf dagen gezien worden of het ei bevrucht is. Dit is te zien door er een lamp onder te houden. Als er een donker vlekje te zien is in het ei, is deze bevrucht.

4.3 Koeien

Koeien zijn groepsdieren. In de lente en zomer staan veel koeien in de wei. In de herfst en winter brengen ze hun tijd door in de stal. Een koe heeft een draagtijd van negen maanden. Bij veel boerderijen wordt het kalfje na de geboorte direct bij de moeder weggehaald. De overlevingskans van het kalfje zou daarmee groter worden. Het kalfje krijgt de eerste twee weken biest. Dat is de eerste moedermelk van de koe. In biest zitten veel voedingsstoffen die het kalfjes nodig heeft.

Na twee weken worden de kalfjes bij elkaar geplaatst en krijgen zij geen melk meer. De melk van de koe wordt dan voor de mens gemolken.

Een koe eet zo'n 70 kilo gras en drinkt 80 tot 100 liter water per dag. In de zomer kan een koe zelfs 150 liter water drinken! Koeien zijn herkauwers. Ze slikken het gras dus eerst door en daarna kauwen ze er pas op.

4.4 Melk

Om melk te maken, moet een koe ieder jaar een kalfje krijgen. Pas als er een kalfje is geboren, gaat de koe namelijk melk aanmaken.

Het hormoon prolactine zorgt ervoor dat de koe melk gaat aanmaken. Melk wordt geproduceerd in de uier. In de melkblaasjes van de uier halen de melkvormende cellen de nodige bestanddelen uit het bloed dat langs de uier stroomt. Om één liter melk te produceren, moet er 300 tot 400 liter bloed langs de uiers stromen.

Vroeger werden koeien met de hand gemolken, tegenwoordig is daar de melkmachine voor. Een koe kan maximaal 50 liter melk per dag produceren.

4.5 Tarwe

Tarwe is een graansoort. De tarwekorrels groeien in aren. Een aar is niet-verdikte bloemspil met zittende bloemen. →

Tarwe is de meest verbouwde graansoort ter wereld. Er zijn verschillende soorten tarwe, zoals spelt, durum en emmer.

Tarwe wordt in veel producten verwerkt. Zoals bijvoorbeeld meel voor de pannenkoeken. Meel wordt gemaakt door hele granen fijn te malen. Als het meel daarna nog gezeefd wordt, krijg je bloem.



4.6 Pannenkoeken

Pannenkoeken is een zeer populair gerecht. Het is dan ook niet voor niets dat ze hun eigen dag hebben. In maart is het ieder jaar Nationale Pannenkoekendag. Er bestaan veel verschillende recepten om pannenkoeken te maken. Het basisrecept bestaat uit meel, melk, eieren en een snufje zout. Pannenkoeken zijn populair, omdat het met veel zoete- maar ook hartige toppings te combineren valt. Daarnaast zijn ze ook zowel warm als koud te eten.





Bijlage 1: 'Handleiding graanmolen'

Bijlage 2: 'Kleur de juiste ingrediënten'

Bijlage 3: 'Op volgorde leggen'

Bijlage 4: 'Unieke pannenkoek'

Bijlage 5: 'Pannenkoeken diploma'

Gebruiksaanwijzing molen

Installeren:

Maak de molen aan een grote stabiele tafel vast. Als de klemmen te ruim zijn, doe er dan blokjes tussen.

Gebruik:

Schep bovenin de tarwekorrels en draai in de richting van de rode pijl.

De grofheid van het meel regel je met de knop op de molen.

Je regelt daarmee de afstand tussen de twee maalgedeelten.

Is het meel te grof?

Draai de bovenste knop los, draai het schijfje eronder naar links. Houd het schijfje vast en draai de bovenste knop weer vast.

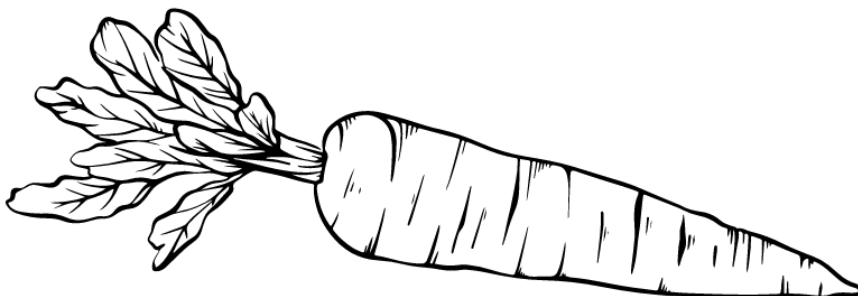
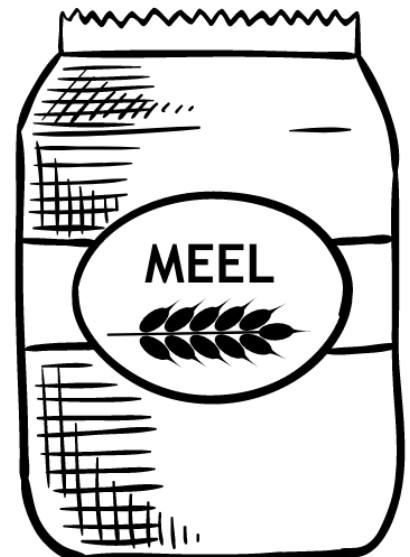
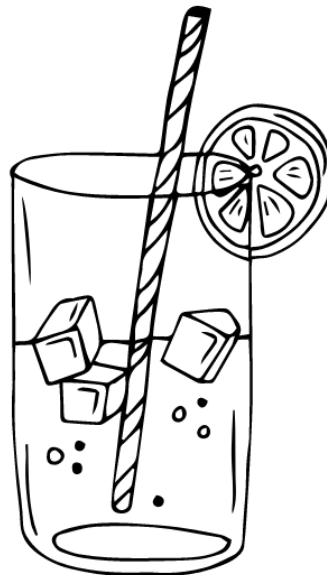
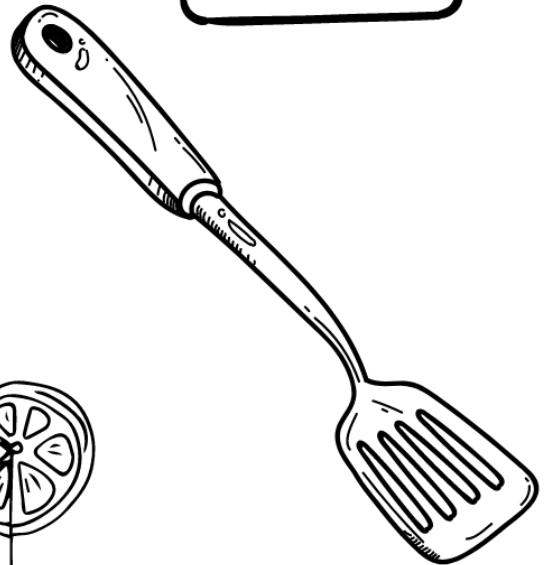
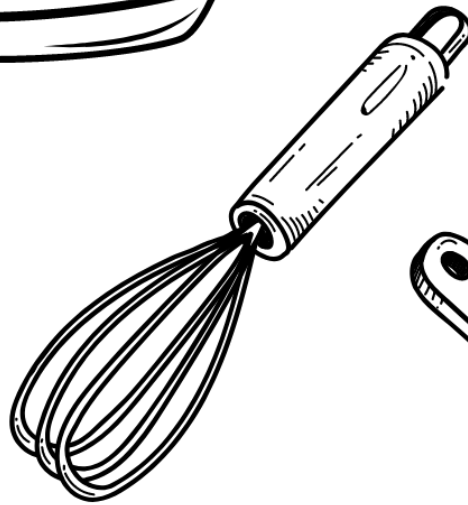
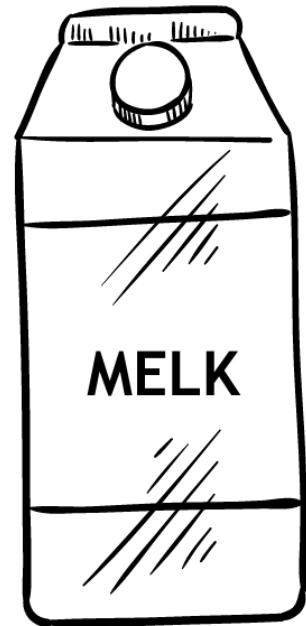
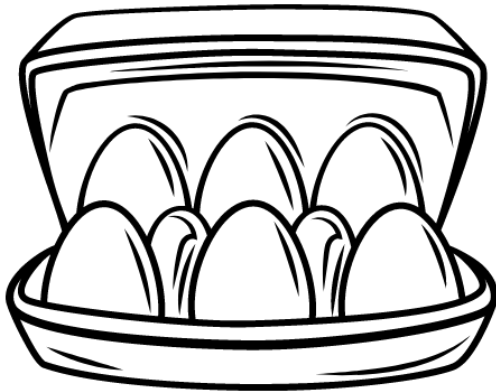
Is het meel te fijn?

Draai de bovenste knop los, draai het schijfje eronder naar rechts. Houd het schijfje vast en draai de bovenste knop weer vast.

Met de rode knop aan de zijkant van het draaigedeelte kun je de graantoevoer regelen. De molen leeg malen en droog reinigen met een veegkwast.

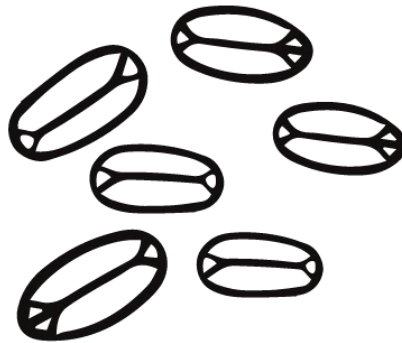
Voor andere manieren om te malen zie de suggesties in het vierseizoenenboek (blz. 103)



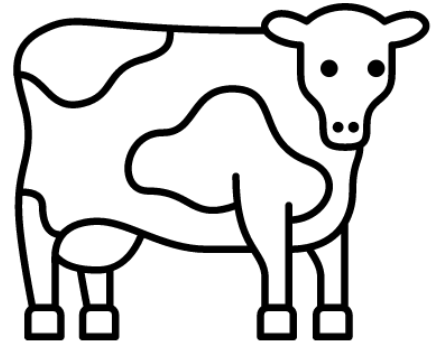




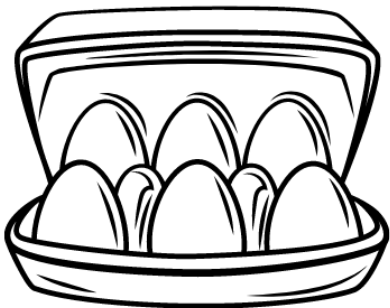
gras



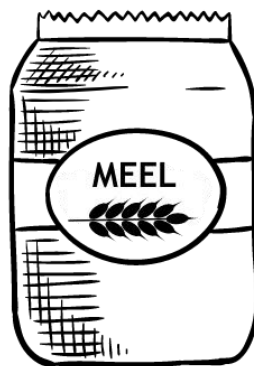
graankorrels



koe



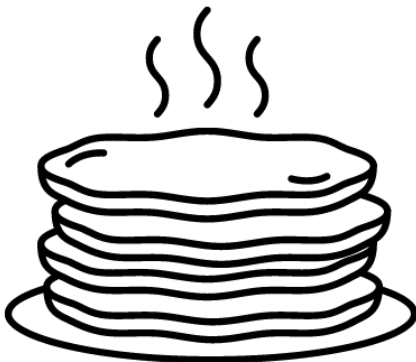
eieren



meel



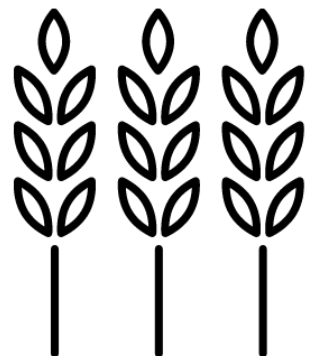
pannenkoeken
beslag



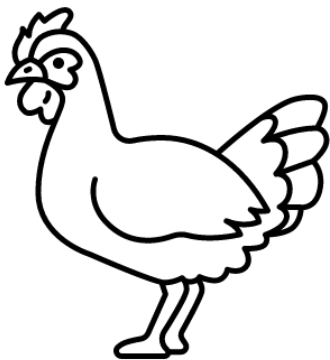
pannenkoeken



melk



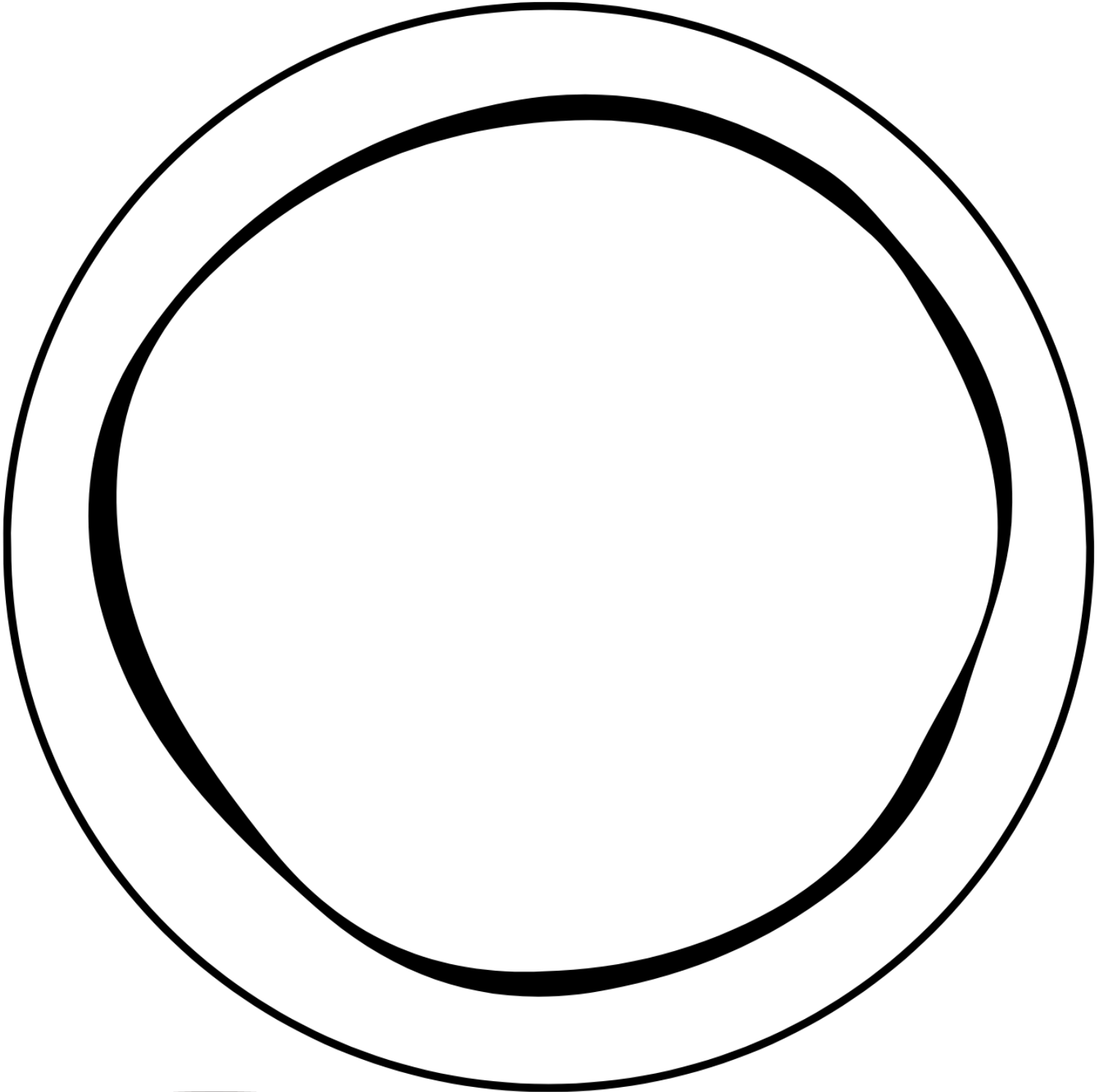
tarwe



kip



Pannenkoeken
bakken



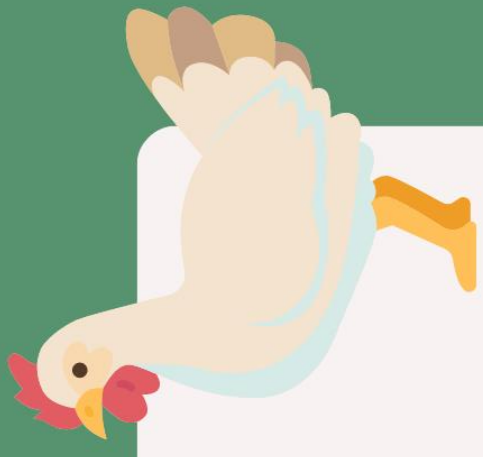
Gefeliciteerd met jouw

Pannenkoeken diploma!



Van:.....

Datum:.....



Avifauna
vogels en zoo