



**NME**

Amstelland  
Meerlanden

Informatieblad +  
Docentenhandleiding

Alles voor een Pannenkoek





# Informatieblad: Alles voor een Pannenkoek

Doelgroep	Groep 1 t/m 3	Kerdoel <a href="#">41</a> <a href="#">44</a>
Doelstelling	De kinderen ervaren wat er nodig is voor het bakken van pannenkoeken. Zij maken kennis met enkele planten en dieren die voor ons voedsel zorgen.	
Locatie	Op school (eventueel kinderboerderij om kippen en koeien te bezoeken).	
Periode	Hele jaar	
Duur	In de klas 2 uur (extra tijd voor verdiepingsmogelijkheden)	
Het lesprogramma (kernprogramma)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kringgesprek en prentenboek 'Het Pannenkoekenboek' (introductie).</li> <li>• Leren en experimenteren met de ingrediënten van een pannenkoek.</li> <li>• Zelf beslag maken en pannenkoeken bakken.</li> <li>• Pannenkoekenrestaurant maken en tekenen over pannenkoeken bakken (extra, verwerking).</li> </ul>	
Vorbereiding	Boodschappen doen: melk, eieren, meel, boter, suiker/stroop. In de docentenhandleiding vind je een overzicht van mogelijke activiteiten. Als je overweegt om een bezoek te brengen aan de kinderboerderij, is het handig dit tijdig te regelen.	
Begeleiding	Je voert dit programma zelfstandig uit in de klas. Bij het pannenkoeken bakken is het mogelijk prettig om extra begeleiding te hebben i.v.m. de veiligheid.	

## Attentie!

Na afloop de materialen graag weer schoon en droog in de kist doen en controleren of de kist compleet is. Aan de binnenkant van het deksel vind je een lijst met de inhoud.



# Leerdoelen en lesschema

## Alles voor een Pannenkoek

Het lievelingshapje van veel kinderen is de pannenkoek, maar wat heb je allemaal nodig voor zo'n heerlijke pannenkoek?

Met de inhoud van deze leskist ontdekken de kinderen dat er heel wat voor nodig is en maken ze meteen kennis met een aantal planten en dieren die voor ons voedsel zorgen.

---

### Leerdoelen

#### De kinderen weten:

- minimaal 3 ingrediënten op te noemen die nodig zijn om pannenkoeken te bakken;
- de herkomst van minimaal 3 ingrediënten in eigen woorden te omschrijven;
- dat graankorrels gemalen moeten worden om er meel van te maken;
- dat kippen eieren leggen;
- dat een koe melk geeft.

---

### Kerdoelen

#### De les sluit aan bij kerndoelen:

- 41 De leerlingen leren over de bouw van planten en dieren en over de vorm en functie van hun onderdelen.
  - 44 De leerlingen leren bij producten relaties te leggen tussen werking, vorm en materiaalgebruik.
-



# Leerdoelen en lesschema

## Alles voor een Pannenkoek

### Lesschema

Lesonderdeel	Inhoud	Materiaal
<b>Introductie</b>	<b>Kringgesprek:</b> Wat hebben we nodig om een pannenkoek te bakken?	Boek 'Het Pannenkoekenboek' van Eric Carle (suggestie)
<b>Kernles</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hoe kom je aan meel?</li> <li>Meel malen</li> <li>Werken met meel</li> <li>Hoe kom je aan eieren?</li> <li>Hoe kom je aan melk?</li> </ol>	Tarwehalmen, tarwekorrels en graanmolen Tarwekorrels Zeef Een ei, handpop kip Filmpje beeldbank: 'De koe die een ei legde' Prentenboekje: ' <a href="#">Weet jij waar mijn melk blijft?</a> '
<b>Verwerking</b>	Je eigen pannenkoeken bakken en opeten	Melk, meel, eieren, boter, suiker/stroop Kookplaatje, koekenpan Beslagkom, garde, beslaglepel, spatel
<b>Extra's</b>	Restaurantje spelen Speeldeeg maken Bezoek kinderboerderij en/of Bezoek molen Graankorrels zaaien	Bordjes, bestek, servetjes e.d. 1 kopje zout, 3 kopjes meel, water Voldoende begeleiding Bloempot en aarde/watten





## Lesinhoud

# Alles voor een Pannenkoek

## Introductie

**Doel:** kinderen enthousiast maken voor het thema

De introductie bestaat uit een kringgesprek over het bakken van pannenkoeken. Probeer in het kringgesprek de voorkennis van de kinderen over de herkomst van ons eten te activeren. Geef de kinderen de ruimte om hun eigen ervaringen te vertellen over eten, koken en (pannenkoeken) bakken.

Maak eventueel gebruik van de volgende vragen:

- Wat heb je gisteren gegeten?
- Waar komt dat eten vandaan?
- Hoe komt het eten in de winkel?
- Hoe komt een boer aan het eten?
- Wie heeft er wel eens pannenkoeken gebakken of daarbij geholpen?
- Wat heb je allemaal nodig om een pannenkoek te bakken?

Na afloop van het kringgesprek kan het prentenboek 'het pannenkoekenboek' van Eric Carle voorgelezen worden.

## Kernles

**Doel:** In deze fase komen alle ingrediënten die nodig zijn voor het bakken van pannenkoeken aan bod. Met behulp van de spullen uit de leskist ontdekken de kinderen waar alle ingrediënten vandaan komen en wat ze ermee kunnen.

### 1. Hoe kom je aan meel?

Voor een pannenkoek heb je meel nodig.

Hoe kom je daaraan?

Laat de tarwekorrels zien: "Dit zijn zaadjes en die stopt de boer in de grond".

In de klas kunnen wat tarwekorrels in een bloempot gezaaid worden, of in vochtige watten gelegd.

"De zaadjes groeien, groeien en groeien en na een paar maanden zijn ze zo".

Laat nu de koker met tarwehalmen zien.

Vertel dat de tarwekorrels uit deze aren (tarwehalmen) komen, al die zaadjes worden uit de aren gehaald.

Vroeger deden de mensen ( maar ook Floris uit het prentenboek) dit met een dorsvleugel. Maar nu gebruikt de boer een grote dorsmachine, dit wordt ook wel een maaidorser of combine genoemd.

Laat de kinderen de foto van de dorsmachine zien, zie **bijlage 1**.



## Lesinhoud

# Alles voor een Pannenkoek

De stelen (het stro), doen we bijvoorbeeld in de stallen bij de boerderijdieren, zij kunnen hier lekker op liggen. (een bakje met stro is aanwezig in de leskist)

De korrels gaan we eens beter bekijken.

### Wat kun je met de tarwekorrels doen?

- zaaien in een bloempot
- opeten
- aan de kip of vogels voeren
- tussen je kiezen fijnmaken
- met de molen fijnmaken



## 2. Meel malen

### De tarwekorrels moeten meel worden.

Door de kinderen een tarwekorrel door te laten bijten ontdekken zij dat de korrel van binnen wit is, dat 'witte' kan meel worden.

Dat doe je door de tarwekorrels kapot te maken, te malen.

Dan kan in de kring de graanmolen bekeken worden.

Vastzetten aan een tafel, een schaalje eronder en... malen.

Richt eventueel in de klas een molen- of maalhoekje in, waar de kinderen kunnen experimenteren met de graanmolen, een hamer, blokken of een vijzel om de tarwe mee te pletten.

Praat eens over wat je nog meer kunt malen, zoals koffie, kaas, nootjes (pindakaas).

## 3. Werken met meel

Als je het gemaalde meel wit wilt maken, (bloem) om bijvoorbeeld wit brood te bakken, moet je het meel zeven. Voordat je dit gaat doen kunnen de kinderen het meel eerst goed bekijken.

- Wat voor een kleur heeft het meel?
- Is het helemaal wit?
- Welke kleur zie je nog meer?
- Hoe smaakt het meel?

### Doe het meel in de zeef:

- Welke kleur komt eruit?
- Welke kleur blijft er in de zeef? (dit is de zemel, het velletje van de graankorrel)





## Lesinhoud

# Alles voor een Pannenkoek



### 4. Hoe kom je aan eieren?

Om te zien waar de eieren vandaan komen, is het leuk om een echte kip te laten zien aan de kinderen. Misschien is het mogelijk om een kip in de klas te halen of je kan met de klas een bezoek brengen aan de kinderboerderij.

Indien er een echte kip in de klas aanwezig is, kunnen de kinderen de kip voeren. Bekijk dan het speciale kippenvoer. Wat zit er in?

- mais (daar kun je popcorn mee maken)
- tarwekorrels
- geperste korrels (vergeet niet dat de kip ook water moet drinken)



Je kunt natuurlijk nooit met zekerheid zeggen of de kip in de klas een ei legt. Desnoods leg je zelf een ei..... Bij de kip in het hok!

De handpop kip uit de leskist kan ook vragen stellen aan de kinderen;

- Wie van jullie weet wat ik eet? (kippenvoer, zaden, graan, mais)
- De handpop kip laat zien en vertelt hoe ze eet. Kip heeft geen tanden, ze kauwt niet op haar eten. Ze slikt het kippenvoer zo door! Ze maalt het voer fijn in haar maag met een heel sterke maagspier.
- Handpop kip vraagt: Wat doe ik als ik een ei leg? De kip maakt veel herrie, tok, tok, tok, ze draait wat met haar achterwerk heen en weer in het stro en legt dan het ei. (Er zit ook een nepei in de leskist. De handpop kan dus ook een eitje leggen.)

### 5. Hoe kom je aan melk?

Om pannenkoeken te maken, heb je ook melk nodig. Waar komt de melk vandaan?

De koe geeft melk. Als een koe een kalfje heeft gekregen kan een koe melk geven. Als het kalfje niet meer bij de koe drinkt, kan de koe nog steeds melk geven, maar dan moet de boer de koe wel 2 keer per dag melken.

- Wie weet hoe een koe gemolken wordt?
- Indien het prentenboek is voorgelezen weten de leerlingen hoe Floris zijn koe ging melken.
- Gaat het nu nog steeds zo? Nee, nu gebeurt het machinaal.
- Wie weet wat er nog meer van de melk gemaakt wordt? Boter, room, yoghurt ed.





## Lesinhoud

# Alles voor een Pannenkoek

Besprek met de kinderen waar de melk naar toe gaat, de boer drinkt niet alles zelf op!

- De vrachtwagenchauffeur met een hele grote melkwagen haalt de melk op bij de boer en brengt de melk naar de fabriek.
- In de fabriek wordt de melk in pakken gedaan.
- Een andere vrachtwagenchauffeur brengt de melk naar de supermarkt.
- En jij komt de melk in de supermarkt kopen om thuis lekker op te drinken en pannenkoeken te kunnen bakken.

Prentenboekje 'Weet jij waar mijn melk blijft?' zit in de leskist.

## Verwerking - Het bakken van een pannenkoek!

Eindelijk hebben we nu alles wat we nodig hebben om een pannenkoek te bakken.

In de leskist zit één kookplaatje en één koekenpan.

Als je met meer groepjes te gelijk pannenkoeken wilt bakken, zorg dan zelf voor meer kookplaatjes en koekenpannen.



### Een aantal mogelijkheden:

- In de kring (zodat iedereen het kan zien) wordt het beslag gemaakt, de kinderen helpen hierbij. Daarna worden er enkele pannenkoeken gebakken, suiker/ stroop erop, verdelen en opeten!
- In de kring wordt het beslag gemaakt. Het beslag wordt verdeeld in zoveel porties als er groepjes zijn en elk groepje bakt zijn eigen pannenkoek.

De klas wordt verdeeld in een aantal hoeken en alle kinderen krijgen een taak:

- tarwekorrels malen;
- eieren stuk slaan en in een bakje doen ( voor in het beslag);
- werken met meel en water ( speeldeeg maken, zie recept ->);
- beslag maken;
- pannenkoeken bakken;
- 'restaurant' inrichten: tafels dekken, servetjes, enz.;
- bezoeker of ober/ serveerster zijn in het restaurant.

### Recept speeldeeg

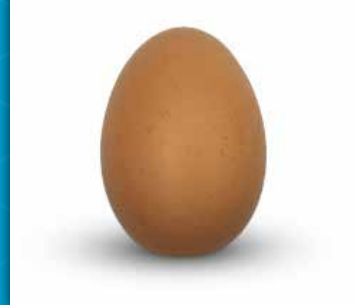
- 1 kopje zout
- 3 kopjes meel
- water

Van dit deeg figuurtjes kneden (net als klei), deze figuurtjes bakken en eventueel overschilderen en versieren.



# Extra's

## Alles voor een Pannenkoek



Verdieping op de lesstof? Hier vind je een aantal ideeën.

- ★ Je kunt met je klas een uitstapje organiseren naar een (kinder) boerderij. Hier zijn de dieren te zien zoals een koe en een kip maar ook stro (de stengels van de aren) Neem van te voren contact op met de (kinder) boerderij, vaak zijn er extra mogelijkheden.
- ★ Je kunt met je klas een graanmolen bezoeken.
- ★ Zaaï tarwekorrels in een bloempot met aarde, in een glazen pot met watten of in de tuin bij school. Kinderen kunnen het groeiproces zo goed volgen.
- ★ 'Wat heb je nodig voor een pannenkoek?' (bijlage 2)  
Laat de kinderen tekenen of schrijven wat je nodig hebt voor een pannenkoek.
- ★ Kleurplaat (bijlage 3)



# Bijlage 1 Combine



**Wat heb je nodig voor een pannenkoek?**

Naam:



