

Opleiding	Leeftijd	Werkvorm	Duur	Materiaal	Ontwikkelingsdoelen
Bakkersgast Grootkeukenmedewerker	14 - 18	Klasgesprek Spel Duowerk Groepswork	135'	Ingrediënten Rosca de Reyes (zie bronblad 2) Bakmateriaal: weegschaal, mengkommen, bakplaten, kloppers, houten lepels, koffielepels, deegrollen, folie, maatbekers	Gezondheidseducatie Leren leren Sociaal-emotionele educatie Taalvaardigheid

Oost west, brood best

Brood is wereldwijd een culinaire hit. Iedereen lust het en er is zoveel keuze dat je haast elke dag iets anders kunt eten. Maar zijn alle broden overal verkrijgbaar? En zijn ze alle dagen verkrijgbaar? Sommige soorten worden enkel gegeten als het feest is. In deze les snijden we een aantal van die broden aan. De leerlingen verkennen de culturele feesten waarbij ze opgediend worden.

Vorbereiding

- De leerkracht kopieert infoblad 2, één per vier leerlingen en knipt de kaartjes uit
- De leerkracht kopieert infoblad 3, één per vier leerlingen en knipt de kaartjes uit
- De leerkracht kopieert werkblad 1, één per twee leerlingen
- De leerkracht kopieert bronblad 1, één per twee leerlingen
- De leerkracht kopieert bronblad 2, één per leerling

1. Herken je het? (25')

De leerlingen krijgen per twee **werkblad 1**. Ze vullen nog niets in. De leerkracht vraagt:

- Kennen jullie de namen van deze broden?
- Hebben jullie deze broden ooit in een bakkerij gezien?
- Welke soorten broden kennen jullie nog?
(De leerkracht of een leerling schrijft de namen van deze broden op het bord)
- Maken jullie thuis brood? Zo ja, welk?
- Worden deze broden dagelijks gegeten of worden ze gemaakt voor een speciale gelegenheid?

Daarna krijgen de leerlingen in duo's **bronblad 1**. Ze lezen de beschrijving van de broden en zoeken de bijhorende afbeeldingen op **werkblad 1**. Ze schrijven de naam van het brood en het land waar het wordt gemaakt naast de afbeelding. De leerkracht vindt de oplossingen op **infoblad 1**.

2. Brood en spelen (20')

De klas wordt verdeeld in groepjes van vier leerlingen. Elk groepje speelt een spel. De leerlingen kiezen tussen:

- A. **Domino**: Elk groepje krijgt de dertig kaartjes van **infoblad 2**. Een speler schudt ze en geeft alle spelers vijf kaarten. Die houden ze elk verborgen in hun hand. De overige tien kaarten liggen gedekt op een stapel. De eerste speler legt een kaart. De tweede speler legt een passend uiteinde van een kaart tegen één van de uiteinden van de openingskaart en zo verder. Spelers kunnen steeds kaarten leggen aan beide uiteinden van de domino. Per beurt mogen de spelers slechts één kaart plaatsen. Als een speler geen kaart kan leggen, neemt hij/zij de bovenste van de stapel. Wie als eerste al zijn/haar kaarten wegspeelt, wint.
- B. **Memory**: Elk groepje krijgt de twintig kaartjes van **infoblad 3**. Een speler schudt ze en legt ze gedekt in vier rijen op tafel. De eerste speler draait een kaartje naar keuze open. Vervolgens draait hij/zij een tweede kaartje open. Als ze bij elkaar horen, houdt de speler de kaartjes. Hij/zij blijft aan de beurt tot hij/zij twee kaartjes opendraait die geen paar vormen. In dat geval legt hij/zij de kaartjes gedekt op dezelfde plaats terug. Nu gaat de beurt naar de volgende speler. Het spel eindigt als alle kaartjes van het speelveld genomen zijn. De speler met de meeste paren wint.

3. Brood bakken voor het feest (90')

Elke leerling krijgt **bronblad 2**. Als voorbereidend werk, lezen de leerlingen het recept in stilte. Daarna zitten ze per twee. Een leerling leest een zin hardop, de andere volgt de tekst.

De leerkracht vraagt:

- Welk brood is dit?
- Weet je nog uit welk land het komt?
- Weet je nog wanneer het gegeten wordt?
- Denk je dat het lekker is? Waarom (niet)?
- Welke talen herken je onderaan het recept? Wat betekent dit?
(De leerkracht vindt de oplossing, talen en uitspraak op **infoblad 1**)
- Ken je die ta(a)l(en)? Kun je ze lezen?
- Ken je "Smakelijk eten!" nog in een andere taal?

De leerlingen schrijven de woorden op het bord. Zo kunnen de andere leerlingen kennismaken met deze taal en eventueel met de nieuwe tekens.

Vervolgens gaat de klas terug in groepjes van vier zitten en bakken ze elk het brood. Vooraan in de klas staan alle ingrediënten, een weegschaal en het nodige keukenmateriaal. De leerlingen halen zelf het benodigde materiaal en wegen de ingrediënten af op de weegschaal. De leerkracht plant deze activiteit best voor de middagpauze. Het deeg kan dan rijzen tijdens de pauze. Na de pauze werken de leerlingen het brood verder af.

Bronvermelding

infoblad 2, infoblad 3, werkblad 1, werkblad 2:

http://www.foyer.be/spip.php?page=article&id_article=883&recherche=brood&lang=nl&id_rubrique=205,
http://www.foyer.be/spip.php?page=article&id_article=875&recherche=brood&lang=nl&id_rubrique=205,
http://www.foyer.be/spip.php?page=article&id_article=887&recherche=spanje&lang=nl&id_rubrique=205, <http://blog.oh-asis.com/recetas/recetas-con-historia-para-mi-noche-de-reyes-especial/>,
<http://www.picable.com/Concepts/Money/Mantou.2367673>, <http://nl.wikipedia.org/wiki/Mantou>,
<http://www.yazarkafe.com/icerik/385322/fodula-ekmek-dolmasi.htm>,
<http://www.smulweb.nl/recepten/924869/Driekoningenbrood>, http://www.alledagenbrood.be/brood_brioche.html,
<http://www.bakkerijmuseum.nl/kalwiblo/index.php?t=4&h=75&s=272>, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Geuteling>,
<http://food.fatakat.com/photos/1699.jpg>, <http://sheilaharrington.org/eachday/wp-content/uploads/2010/11/PanDeMuertos.jpg>.

Doelstellingen

- De leerlingen memoriseren door onthoud- en zoekstrategieën zoals informatie betekenisvol maken, herhalen, verbaliseren en voorstellingsvermogen om het gezochte op te zoeken.
- De leerlingen wegen/meten de benodigde ingrediënten af.
- De leerlingen zijn bereid te reflecteren over taal en taalgebruik.
- De leerlingen maken kennis met meertaligheid en taaldiversiteit als kenmerken van hun eigen klas, school en maatschappelijke omgeving.

Ontwikkelingsdoelen

- GE 7
- LL 2, 3, 6, 13
- SEE 11, 14, 40, 49
- TV 11, 22, 29, 63, 70, 84

Infoblad 1: Oplossingen

Werkblad 1

- | | |
|----------------------|-------------|
| 1. Brioche | Frankrijk |
| 2. Pan de muertos | Mexico |
| 3. Driekoningenbrood | Nederland |
| 4. Fodula | Turkije |
| 5. 馒头 | China |
| 6. الكليجة | Irak |
| 7. Geutelingen | België |
| 8. Rosca de reyes | Spanje |
| 9. Χριστόψωμα | Griekenland |
| 10. חלה | Israël |

Bronblad 2

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Afiyet olsun! (Turks) | (<i>afjet olsoen</i>) |
| Bon appétit! (Frans) | (<i>bon apétie</i>) |
| ¡Buen provecho! (Spaans) | (<i>bwen probetjso</i>) |
| Smaklig måltid! (Zweeds) | (<i>smaklig moltit</i>) |
| приятного аппетита (Russisch) | (<i>priejatneva appitita</i>) |

= Smakelijk eten!

Infoblad 2: Domino**Driekoningenbrood - Nederland**

Op de avond voor Driekoningen wordt driekoningenbrood gegeten. Wie de verstopte amandel in zijn stuk brood vindt, is koning en krijgt een kroon van goudkleurig karton op zijn hoofd.

**Fodula - Turkije**

Fodula wordt gegeten tijdens de Ramadan aan de Egeïsche kust van Turkije. Het is een rond, gevuld brood.

**Rosca de reyes - Spanje**

De Spanjaarden geven kerstcadeautjes op Driekoningen. Ze eten dan Rosca de reyes, een kransvormig brood versierd met gekonfijt fruit. Wie het verstopte muntstukje, porseleinen figuurtje of boontje in zijn stuk brood vindt, is koning.

**الكليجة - Irak**

Iraqi klaiga wordt gemaakt tijdens verschillende feesten. Het wordt gevuld met dadels, walnoten, kokosnoot of sesam en wordt in stukjes gesneden.

**馒头 - China**

Een *mantou* is een wit gestoomd broodje. Aan het meel wordt rijsmiddel toegevoegd om het luchtiger te maken. Soms worden deze broodjes na het stomen gebraden of gefrituurd.

Χριστόψωμα - Griekenland

Christopsoma is een kerstbrood bedekt met een Byzantijns kruis, geparfumeerd met anijs en versierd met noten. Het is gevuld en licht en verrijkt met boter, sinaasappelschil, kaneel en kruidnagel.

**Pan de muertos – Mexico**

Dit 'dodenbrood' wordt in Mexico gebakken met Allerzielen, de dag van de doden. Het brood heeft vaak de vorm van een doodshoofd.

**Brioche - Frankrijk**

Vroeger werden Franse muzikanten gestraft als ze een valse noot speelden. Ze moesten zich verontschuldigen door te trakteren op brioches. Dit broodje bestaat uit een bol met daarop een kleiner bolletje.

**Geutelingen - België**

In het Vlaamse Elst is het in februari Geutelingenfeest. Dan worden geutelingen gebakken. Je kan het vergelijken met pannenkoeken.

**חלה - Israël**

Challah is een licht brood op basis van eieren. De joden bereiden het voor de Sabbat of ter gelegenheid van religieuze feesten. Het wordt gevlochten uit drie of vier deegworsten en heeft een goudbruine korst bestrooid met maanzaad.



<p style="text-align: center;">Rosca de reyes - Spanje</p> <p>De Spanjaarden geven kerstcadeautjes op Driekoningen. Ze eten dan Rosca de reyes, een kransvormig brood versierd met gekonfijt fruit. Wie het verstopte muntstukje, porseleinen figuurtje of boontje in zijn stuk brood vindt, is koning.</p>	<p style="text-align: center;">Χριστόψωμα - Griekenland</p> <p><i>Christopsoma</i> is een kerstbrood bedekt met een Byzantijns kruis, geparfumeerd met anijs en versierd met noten. Het is gevuld en licht en verrijkt met boter, sinaasappelschil, kaneel en kruidnagel.</p>
<p style="text-align: center;">Geutelingen - België</p> <p>In het Vlaamse Elst is het in februari Geutelingenfeest. Dan worden geutelingen gebakken. Je kan het vergelijken met pannenkoeken.</p>	<p style="text-align: center;">חלה - Israël</p> <p><i>Challah</i> is een licht brood op basis van eieren. De joden bereiden het voor de Sabbat of ter gelegenheid van religieuze feesten. Het wordt gevlochten uit drie of vier deegworsten en heeft een goudbruine korst bestrooid met maanzaad.</p>
<p style="text-align: center;">Driekoningenbrood - Nederland</p> <p>Op de avond voor Driekoningen wordt driekoningenbrood gegeten. Wie de verstopte amandel in zijn stuk brood vindt, is koning en krijgt een kroon van goudkleurig karton op zijn hoofd.</p>	<p style="text-align: center;">馒头 - China</p> <p>Een <i>mantou</i> is een wit gestoomd broodje. Aan het meel wordt rijsmiddel toegevoegd om het luchtiger te maken. Soms worden deze broodjes na het stomen gebraden of gefrituurd.</p>
<p style="text-align: center;">Fodula - Turkije</p> <p>Fodula wordt gegeten tijdens de Ramadan aan de Egeïsche kust van Turkije. Het is een rond, gevuld brood.</p>	<p style="text-align: center;">الكليجة – Irak</p> <p><i>Iraqi klaiga</i> wordt gemaakt tijdens verschillende feesten. Het wordt gevuld met dadels, walnoten, kokosnoot of sesam en wordt in stukjes gesneden.</p>
<p style="text-align: center;">Pan de muertos – Mexico</p> <p>Dit 'dodenbrood' wordt in Mexico gebakken met Allerzielen, de dag van de doden. Het brood heeft vaak de vorm van een doodshoofd.</p>	<p style="text-align: center;">Brioche - Frankrijk</p> <p>Vroeger werden Franse muzikanten gestraft als ze een valse noot speelden. Ze moesten zich verontschuldigen door te trakteren op brioches. Dit broodje bestaat uit een bol met daarop een kleiner bolletje.</p>

חלה - Israël

Challah is een licht brood op basis van eieren. De joden bereiden het voor de Sabbat of ter gelegenheid van religieuze feesten. Het wordt gevlochten uit drie of vier deegworsten en heeft een goudbruine korst bestrooid met maanzaad.

Pan de muertos – Mexico

Dit 'dodenbrood' wordt in Mexico gebakken met Allerzielen, de dag van de doden. Het brood heeft vaak de vorm van een doodshoofd.

الكليجة - Irak

Iraqi klaiga wordt gemaakt tijdens verschillende feesten. Het wordt gevuld met dadels, walnoten, kokosnoot of sesam en wordt in stukjes gesneden.

Geutelingen – België

In het Vlaamse Elst is het in februari Geutelingenfeest. Dan worden geutelingen gebakken. Je kan het vergelijken met pannenkoeken.

馒头 - China

Een *mantou* is een wit gestoomd broodje. Aan het meel wordt rijsmiddel toegevoegd om het luchtiger te maken. Soms worden deze broodjes na het stomen gebraden of gefrituurd.

Χριστόψωμα - Griekenland

Christopsoma is een kerstbrood bedekt met een Byzantijns kruis, geparfumeerd met anijs en versierd met noten. Het is gevuld en licht en verrijkt met boter, sinaasappelschil, kaneel en kruidnagel.

Brioche - Frankrijk

Vroeger werden Franse muzikanten gestraft als ze een valse noot speelden. Ze moesten zich verontschuldigen door te trakteren op brioches. Dit broodje bestaat uit een bol met daarop een kleiner bolletje.

Fodula - Turkije

Fodula wordt gegeten tijdens de Ramadan aan de Egeïsche kust van Turkije. Het is een rond, gevuld brood.

Driekoningenbrood - Nederland

Op de avond voor Driekoningen wordt driekoningenbrood gegeten. Wie de verstopte amandel in zijn stuk brood vindt, is koning en krijgt een kroon van goudkleurig karton op zijn hoofd.

Rosca de reyes - Spanje

De Spanjaarden geven kerstcadeautjes op Driekoningen. Ze eten dan Rosca de reyes, een kransvormig brood versierd met gekonfijt fruit. Wie het verstopte muntstukje, porseleinen figuurtje of boontje in zijn stuk brood vindt, is koning.





Infoblad 3: Memory









<p>Brioche</p> <p>Frankrijk</p>	<p>Pan de muertos</p> <p>Mexico</p>	<p>Driekoningenbrood</p> <p>Nederland</p>
<p>Fodula</p> <p>Turkije</p>	<p>馒头</p> <p>China</p>	<p>الكليجة</p> <p>Irak</p>
<p>Geutelingen</p> <p>België</p>	<p>Rosca de reyes</p> <p>Spanje</p>	<p>Χριστόψωμα</p> <p>Griekenland</p>
<p>חלה</p> <p>Israël</p>		



Werkblad 1: Wereldbroden

Kijk op bronblad 1. Welke beschrijving hoort bij welk brood hieronder? Schrijf naast de afbeelding de naam van het brood in de oorspronkelijke taal en het land waar het gemaakt wordt.

<p>1</p> 	<p>Naam van het brood: _____</p> <p>Land waar het brood gemaakt wordt: _____</p>
<p>2</p> 	<p>Naam van het brood: _____</p> <p>Land waar het brood gemaakt wordt: _____</p>
<p>3</p> 	<p>Naam van het brood: _____</p> <p>Land waar het brood gemaakt wordt: _____</p>
<p>4</p> 	<p>Naam van het brood: _____</p> <p>Land waar het brood gemaakt wordt: _____</p>
<p>5</p> 	<p>Naam van het brood: _____</p> <p>Land waar het brood gemaakt wordt: _____</p>
<p>6</p> 	<p>Naam van het brood: _____</p> <p>Land waar het brood gemaakt wordt: _____</p>

7 	Naam van het brood: _____ Land waar het brood gemaakt wordt: _____
8 	Naam van het brood: _____ Land waar het brood gemaakt wordt: _____
9 	Naam van het brood: _____ Land waar het brood gemaakt wordt: _____
10 	Naam van het brood: _____ Land waar het brood gemaakt wordt: _____

Bronblad 1: Wereldbroden

Hieronder zie je de beschrijving van een aantal broden. Zoek de bijhorende foto op werkblad 1.

1. Fodula - Turkije

Fodula wordt gegeten tijdens de Ramadan aan de Egeïsche kust van Turkije. Het is een rond, gevuld brood.

2. Brioche - Frankrijk

Vroeger werden Franse muzikanten gestraft als ze een valse noot speelden. Ze moesten zich verontschuldigen door te trakteren op brioches. Dit broodje bestaat uit een bol met daarop een kleiner bolletje.

3. Driekoningenbrood - Nederland

Op de avond voor Driekoningen wordt driekoningenbrood gegeten. Wie de verstopte amandel in zijn stuk brood vindt, is koning en krijgt een kroon van goudkleurig karton op zijn hoofd.

4. 馒头 - China

Een *mantou* is een wit gestoomd broodje. Aan het meel wordt rijsmiddel toegevoegd om het luchtiger te maken. Soms worden deze broodjes na het stomen gebraden of gefrituurd.

5. Rosca de Reyes - Spanje

De Spanjaarden geven kerstcadeautjes op Driekoningen. Ze eten dan Rosca de reyes, een kransvormig brood versierd met gekonfijt fruit. Wie het verstopte muntstukje, porseleinen figuurtje of boontje in zijn stuk brood vindt, is koning.

6. الكليجة - Irak

Iraqi klaiga wordt gemaakt tijdens verschillende feesten. Het wordt gevuld met dadels, walnoten, kokosnoot of sesam en wordt in stukjes gesneden.

7. חלה - Israël

Challah is een licht brood op basis van eieren. De joden bereiden het voor de Sabbat of ter gelegenheid van religieuze feesten. Het wordt gevlochten uit drie of vier deegworsten en heeft een goudbruine korst bestrooid met maanzaad.

8. Geutelingen - België

In het Vlaamse Elst is het in februari Geutelingenfeest. Dan worden geutelingen gebakken. Je kan het vergelijken met pannenkoeken.

9. Pan de muertos - Mexico

Dit 'dodenbrood' wordt in Mexico gebakken met Allerzielen, de dag van de doden. Het brood heeft vaak de vorm van een doodshoofd.

10. Χριστόψωμα - Griekenland

Christopsoma is een kerstbrood bedekt met een Byzantijns kruis, geparfumeerd met anijs en versierd met noten. Het is gevuld en licht en verrijkt met boter, sinaasappelschil, kaneel en kruidnagel.

Bronblad 2: Rosca de Reyes bakken

Ingrediënten:

- 450g grof, wit bloem
- 2,5g zout
- 25g verse gist
- 140ml mengsel van water en lauwe melk
- 75g boter
- 75g poedersuiker
- 2 koffielepels fijngeraspte citroenschil
- 2 koffielepels fijngeraspte sinaasappelschil
- 2 eieren
- 1 lichtgeklopt eiwit
- 15ml oranjebloesemwater
- Muntstuk, porseleinen figuur of boon



Voor de decoratie:

- mengeling van gekonfijt fruit in sneetjes
- amandelschijfjes

Bereiding:

1. Smeer een grote bakplaat in met **boter**. Doe de **bloem** en het **zout** in een grote kom en maak een gaatje in het midden.
2. Los de verse **gist** op in het mengsel van **water** en lauwe **melk**. Giet dit in het gaatje en neem voldoende **bloem** op om een vloeiend en stevig deeg te bekomen.
3. Doe de bloemrestjes aan de rand terug in het midden en laat het 15 min. rusten op een warme plaats.
4. Klop de **boter** en de **poedersuiker** met een elektrische klopper of een lepel tot een licht en romig mengsel. Zet het opzij.
5. Voeg de **citroenschil**, **sinaasappelschil**, **eieren** en het **oranjebloesemwater** toe aan het bloemmengsel en roer het geheel met een houten lepel tot een klevend deeg.
6. Kneed het en voeg geleidelijk het botermengsel toe. Roer enkele minuten tot je een soepel en elastisch deeg hebt. Bedek het met een licht geoliede folie en laat het 1,5u rijzen op een warme plaats.
7. Druk het deeg aan en leg het op een vlak bestrooid met **bloem**. Kneed het voorzichtig 2 à 3 min. en steek er een **muntstuk**, **porseleinen figuurtje** of een **boon** in.
8. Modelleer het deeg met een deegrol tot een band van 13 x 66cm.
9. Rol het deeg op in de lengte tot een lange worst. Maak de uiteinden rond en druk ze samen. Leg de krans op een plaat. Bedek het met een licht geoliede folie en laat het 1 à 1,5u rijzen op een warme plaats.
10. Verwarm de oven voor op 180°C. Smeer het deeg in met geklopt **eiwit** en versier het met stukjes gekonfijt **fruit**. Verdeel de **amandelschijfjes** over de krans. Laat het brood 30 à 35 min. bakken.

Afiyet olsun! Bon appétit! ¡Buen provecho! Smaklig måltid!
приятного аппетита!