

Opleiding	Leeftijd	Werkvorm	Duur	Materiaal	Ontwikkelingsdoelen
Observatiejaar Grootkeukenmedewerker Bakkersgast	12 - 14	Klasgesprek Groepswerk Duowerk Individueel werk	110'	/	Leren leren Sociaal-emotionele eductie Taalvaardigheid

Een wereld vol brood

Brood vind je bijna overal. Maar heeft het altijd dezelfde vorm? En mag je elk brood zomaar elke dag eten? Vind je elk brood in elk land? En noemen we het overal hetzelfde? In deze les verkennen de leerlingen de wereld van het brood.

Vorbereiding

- De leerkracht kopieert werkblad 1, één per drie leerlingen
- De leerkracht kopieert werkblad 2, één per twee leerlingen
- De leerkracht kopieert werkblad 3, één per twee leerlingen
- De leerkracht kopieert werkblad 4, één per drie leerlingen
- De leerkracht kopieert werkblad 5, één per leerling

1. Elk land zijn eigen brood (25')

De leerlingen zitten per 3 rond een tafel. Elk groepje krijgt **werkblad 1** en lost het doolhof op. Ze noteren de landen onderaan naast de foto's. De leerkracht vindt de oplossingen op **infoblad 1**. De leerkracht vraagt:

- Kennen jullie deze broden?
- Heeft iemand ze al geproefd? Zo ja, waar?
- Welke andere broden kennen jullie?
- Welk brood eet je het liefst?
- Zijn er broden die op bepaalde dagen of bij speciale gelegenheden gegeten worden? (vb. Koffiekoeken bij het ontbijt op zondag, worstenbroden in Antwerpen op Verloren Maandag, Stollen rond Kerstmis in Duitsland,...).
- Zijn er broden uit een bepaald land die je ook in België kan kopen? (vb. ciabatta, stokbrood,...)

2. Elk brood zijn eigen naam (10')

De leerlingen krijgen **werkblad 2** en proberen per twee de verschillende broodsoorten te benoemen. Daarna volgt een klassikale bespreking en wordt het werkblad verbeterd. De leerkracht vindt de oplossingen op **infoblad 1**.

3. In elke taal hetzelfde? (25')

De leerlingen krijgen per twee **werkblad 3**. Daarop staan een aantal definities van brood in verschillende talen. Op basis van de definities proberen de leerlingen de woorden onderaan in de tabel terug te vinden in de juiste taal. Daarna geven ze zelf een definitie van brood in het Nederlands. Bij de nabespreking bekijken ze de vertalingen van de woorden. De leerkracht vraagt:

- Welke talen lijken op elkaar?
- Hoe zou dat komen?
- Lijken álle vertalingen in die talen op elkaar?
- Vinden jullie in de definities nog woorden die op elkaar lijken?

De leerkracht vindt de oplossingen op **infoblad 1**.

4. Zin in een broodje? (25')

De leerlingen zitten opnieuw in de oorspronkelijke groepjes van 3. Elk groepje krijgt **werkblad 4**. Ze zoeken de vertaling van een aantal woorden. Daarna lezen ze het recept en kijken of ze de vertalingen juist hadden. Ze mogen die nog aanpassen. Ze denken na welke context in het recept duidelijk gemaakt heeft om welk woord het ging. Daarna volgt een klassikale bespreking en wordt het

werkblad verbeterd. De leerkracht vindt de oplossingen op **infoblad 1**. Eventueel kunnen de leerlingen het brood ook bakken.

5. *Ontwerp je eigen brood* (25')

De leerlingen ontwerpen individueel een eigen brood op **werkblad 5**. Ze verzinnen een naam voor hun brood en noteren uit welk land het komt. Ze schrijven er ook de ingrediënten bij die je nodig hebt om dit brood te maken. Tot slot geven ze aan bij welke gelegenheden je dit brood eet. Nadien leggen ze alle ontwerpen op een tafel. De leerlingen bekijken ze en kiezen er elk één uit. Ze vertellen waarom ze dit brood gekozen hebben.

Bronvermelding

infoblad 1: <http://nl.wikipedia.org/wiki/Brood>.

werkblad 1: <http://www.schilberg.nl/speurtocht-2004.htm>, <http://www.dekeyser.net/nl/wit-tijgerbrood-224.htm>,
http://www.rocherouge.fr/nl/tips/frans_brood.html, <http://www.ifood.tv/blog/how-to-eat-ciabatta>,
<http://www.theramblingepicture.com/archives/3696/1-injera>,
http://www.vermarktshop.nl/site/components/com_virtuemart/shop_image/product/Reclame_Turks_Br_4e7875969ef7d.jpg,
<http://www.khobz.net/>.

werkblad 3: <http://it.wikipedia.org/wiki/Pane>, <http://af.wikipedia.org/wiki/Brood>, <http://da.wikipedia.org/wiki/Br%C3%B8d>,
<http://es.wikipedia.org/wiki/Pan>, <http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain>, <http://de.wikipedia.org/wiki/Brot>.

werkblad 4: http://users.telenet.be/eddyvonckx/index_bestanden/Page388.htm, <http://slahart.blogspot.be/>.

Doelstellingen

- De leerlingen kunnen informatie halen uit teksten in een vreemde taal door de taal te vergelijken met een taal die ze wel kennen en overeenkomsten te zoeken.
- De leerlingen kunnen losse gegevens een betekenis geven door ze te plaatsen in een context.
- De leerlingen zijn trots op hun talenkennis.
- De leerlingen maken kennis met meertaligheid en taaldiversiteit als kenmerken van hun eigen klas en maatschappelijke omgeving.
- De leerlingen kunnen samenwerken met anderen zonder onderscheid van sociale achtergrond, geslacht of etnische origine.

Ontwikkelingsdoelen

- LL 9, 17
- SEE 1, 11, 14, 36, 49, 59, 66, 68
- TV 11, 14, 22, 29, 37, 39, 48, 49, 51, 52, 62, 65, 94

Infoblad 1: Oplossingen

Werkblad 1



Marokko



Italië



Ethiopië



België









Frankrijk



Turkije

Werkblad 2

5		1		2	
3		6		4	

Werkblad 3

	meel	brood	water
Duits	Mehl	Brot	Wasser
Italiaans	farina	pane	acqua
Deens	mel	brød	vand
Frans	farine	pain	eau
Afrikaans	meel	brood	water
Spaans	harina	pan	agua

Brood is een meelproduct gemaakt door brooddeeg te bakken, te koken of te stomen. Het is een belangrijk voedingsmiddel in Europa, Amerika en grote delen van Azië. Het deeg dat als basis dient voor de broodbereiding, bestaat tenminste uit meel en water waaraan gist of zuurdesem en meestal zout is toegevoegd.

Duits, Deens en Afrikaans zijn Germaanse talen. Italiaans, Frans en Spaans zijn Romaanse talen. Binnen dezelfde taalfamilie lijken woorden op elkaar.

Werkblad 4

Vesi – water (Ests)
Salz – zout (Duits)
Cucchiai – soeplepels (Italiaans)
Bowl – kom (Engels)
Ręcznik – handdoek (Pools)
стол – tafel (Russisch)
Horno – oven (Spaans)



Werkblad 1: Elk land zijn eigen brood

Kunnen jullie achterhalen welk brood uit welk land komt? Los het doolhof op en schrijf het land naast de juiste foto onderaan. Vertrek steeds bij de pijlen bij de foto en zoek de weg naar de blokken met het land.















Werkblad 2: Elk brood zijn eigen naam

Welke naam hoort bij welk brood? Schrijf het juiste cijfer bij de juiste afbeelding. Tip: kijk nog eens goed naar de oefening op werkblad 1. Als je weet uit welk land het brood komt en welke taal ze in dat land spreken, wordt deze oefening een stuk makkelijker.

1. injera

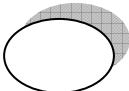

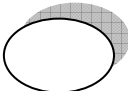

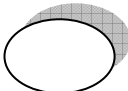
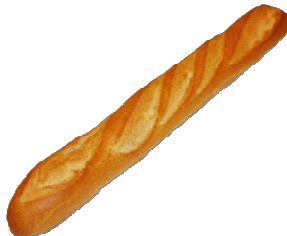
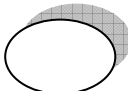

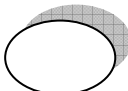

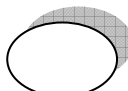

2. baguette

3. ciabatta

4. pide

5. خبز (khobz)

6. tijgerbrood



Werkblad 3: Welke talen herken je?

Hieronder zie je definities van brood in verschillende talen. In de tabel daaronder staan drie woorden (meel, brood, water). Kunnen jullie die alle drie in de definities in de verschillende talen terugvinden? Vul de tabel aan. Een aantal woorden zijn al ingevuld. Deze woorden staan vet in de definities.

1. Le pain est l'aliment de base de nombreuses sociétés. Il est fabriqué à partir de farine , de sel et d'eau. Lorsqu'on ajoute levain ou levure, la pâte du pain est soumise à un gonflement dû à la fermentation. Le pain est ainsi une mousse solide.
2. Il pane è un prodotto alimentare ottenuto dalla fermentazione, cui segue una lievitazione, e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina di cereali, acqua , confezionato con diverse modalità, arricchito e caratterizzato sovente da ingredienti prettamente regionali.
3. Brood is 'n stapelvoedsel van kulture in Europa, Indië en die Midde-Ooste en word voorberei deur deeg te bak, te stoom of te braai. Brooddeeg bestaan ten minste uit meel en water . Gewoonlik word daar ook sout bygevoeg asook 'n rysmiddel soos gis.
4. Brød er en gruppe af basale fødevarer, der bliver fremstillet ved bagning eller stegning. Udgangsmaterialet er en dej, som består af mel og vand , der oftest er tilsat levende gærsvampe, surdej eller et kemisk hævemiddel.
5. Brot ist ein traditionelles Nahrungsmittel, das aus einem Teig aus gemahlenem Getreide (Mehl), Wasser, einem Triebmittel und meist weiteren Zutaten gebacken wird.
6. El pan es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional en Europa, Oriente Medio, India y América. Se suele preparar mediante el horneado de una masa, elaborada fundamentalmente con harina de cereales, sal y agua.

	meel	brood	water
Duits	_____	Brot	_____
Italiaans	_____	_____	acqua
Deens	_____	_____	vand
Frans	farine	_____	_____
Afrikaans	_____	_____	water
Spaans	harina	_____	_____

Geef nu zelf een definitie van brood in het Nederlands:

Brood is _____



Werkblad 4: Zin in een broodje?

Weten jullie wat onderstaande woorden betekenen? Verbind ze met de juiste vertaling.

vesi
Salz
cucchiai
bowl
ręcznik
стол
horno

soeplepels
oven
handdoek
tafel
water
kom
zout

Lees nu het recept.

Wit brood



550gr tarwebloem voor brood
300gr lauw **vesi**
40gr gist
10gr **Salz**
Twee **cucchiai** olie

Doe de bloem, **vesi**, gist en de olie in een grote **bowl** en begin te mengen. Als alles aan elkaar kleeft, voeg je het **Salz** eraan toe. Neem het deeg uit de kom en kneed het op een **стол** gedurende 10 minuten. Laat even rusten. Maak van het deeg een bolletje en leg het in een ingevette vorm. Laat ongeveer 1 uur en 30 minuten rijzen op een warme plaats, afgedekt met een **ręcznik**. Bak het brood in de **horno** bij 220 graden Celsius gedurende 50 minuten. Smakelijk!

Waren jullie vertalingen juist? Je mag ze nog verbeteren.

Welke vertalingen hebben jullie veranderd nadat je het recept gelezen had?

Hoe wisten jullie dat het een andere vertaling moest zijn?



Werkblad 5: Ontwerp je eigen brood

In de vorige oefeningen heb je gezien dat brood niet overal dezelfde vorm, dikte en afmeting heeft. Ontwerp hieronder je eigen broodsoort. Vermeld onder de tekening de naam van je brood, welke ingrediënten je nodig hebt om het te maken, het land waaruit het komt en wanneer je het eet.

Naam van het brood: _____

Ingrediënten: _____

Land: _____

Op deze dagen of bij deze feesten eet je dit brood: _____
