



KETEN MET KAAS

www.ketenmetkaas.nl

HANDLEIDING

INLEIDING

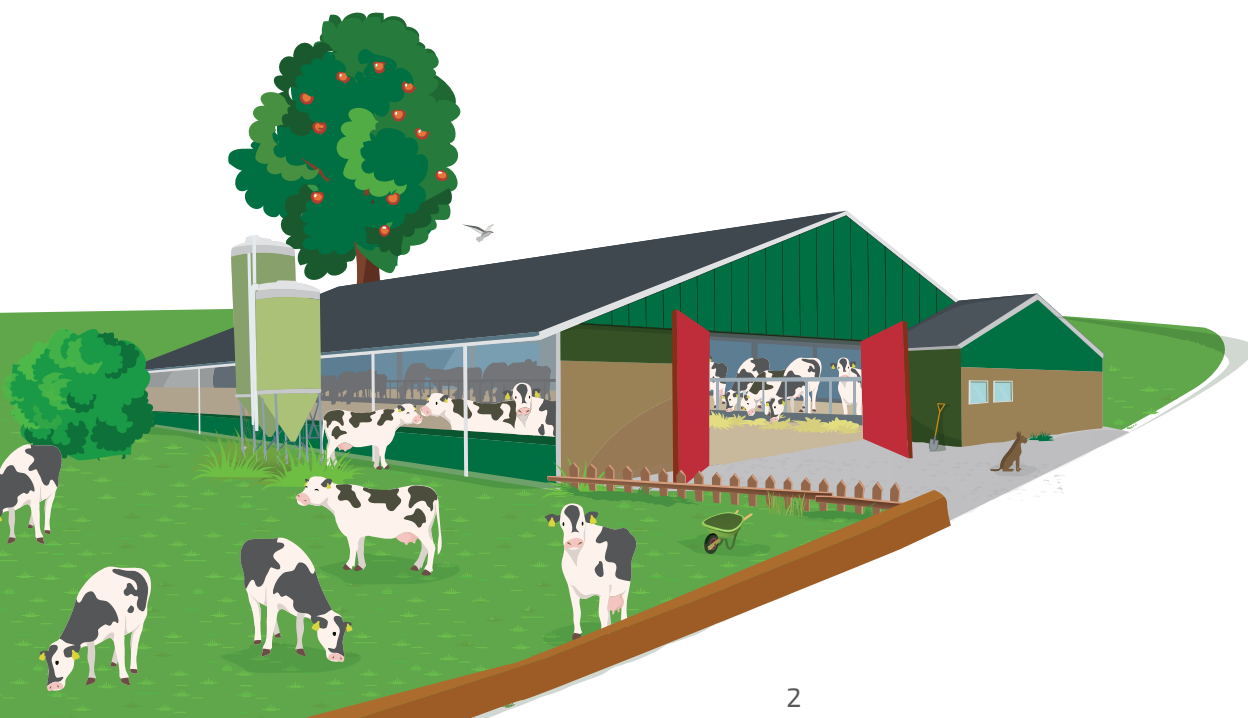
A-ware Food Group is een familiebedrijf met passie voor kaas. Het bedrijf is gespecialiseerd in het produceren, rijpen, versnijden, verpakken en transporteren van kaas en andere verse producten. A-ware Food Group wil graag een goede buur zijn en heeft daarom Stichting A-wareness opgericht. Met deze Stichting wil zij bijdragen aan het vergroten van de kennis van kinderen over de herkomst van hun voedsel en in het bijzonder kaas. Stichting A-wareness heeft daarom de lesmodule *Keten met kaas* ontwikkeld om kinderen te vertellen welke weg de kaas heeft afgelegd voordat het op hun bord ligt.

Met de module kunnen leerkrachten en BSO-medewerkers een of meerdere les(sen) geven over de kaasketen. Leerlingen kunnen ook thuis met onderdelen van www.ketenmetkaas.nl aan de slag. Daarnaast kunnen A-waremedewerkers met de module een inspirerende les geven op een school. Bijvoorbeeld op de school van hun (klein)kind. De gastdocent geeft eerst een boeiende introductieles over de kaasketen. Daarna biedt de module voldoende handvatten voor de leerkracht om het onderwerp verder uit te diepen in een of meerdere les(sen).

In deze handleiding vindt u nadere informatie over de module en handvatten voor het gebruik in de groep. Bent u gastdocent? In de kaders vindt u extra tips over het voorbereiden en uitvoeren van een gastles. De overige delen van deze handleiding zijn zowel voor gastdocenten als voor leerkrachten en BSO-medewerkers.

Wij wensen u en de leerlingen veel plezier met *Keten met kaas*.

Stichting A-wareness



DOELGROEP

www.ketenmetkaas.nl is ontwikkeld voor leerlingen uit groep 4, 5 en 6. De meeste activiteiten zijn geschikt voor alle leerlingen. Bij sommige activiteiten worden andere accenten gelegd voor de verschillende doelgroepen.

Door het thema en de opzet van *www.ketenmetkaas.nl* hoeft het gebruik van het materiaal zich niet te beperken tot de reguliere klassen. Het materiaal is ook geschikt voor gebruik op een BSO en leerlingen kunnen zelfstandig thuis met onderdelen aan de slag. Via de leerlingen worden de ouders en overige gezinsleden bereikt.

DOELSTELLINGEN

Het hoofddoel van *www.ketenmetkaas.nl* is dat leerlingen hun kennis uitbreiden over het productieproces van kaas. De volgende (deel)onderwerpen komen aan bod: het leven op de boerderij (dagindeling, gebruik machines), de kaasfabriek (productieproces, voedselveiligheid), het pakhuis (rijpen, keren, versnijden, verpakken), de supermarkt (verschillende soorten kaas, gezondheid, sorteren), de kaasconsument (kaasmomenten, kaasrecepten) en transport.

Keten met kaas sluit daarmee inhoudelijk aan op de volgende kerndoelen binnen het domein *Oriëntatie op jezelf en de wereld*:

Mens en samenleving

Kerndoel 34:
De leerlingen leren zorg te dragen voor de lichamelijke en psychische gezondheid van henzelf en anderen.

Kerndoel 35:
De leerlingen leren zich redzaam te gedragen in sociaal opzicht, als verkeersdeelnemer en als consument.

Kerndoel 39:
De leerlingen leren met zorg om te gaan met het milieu.

Natuur en techniek

Kerndoel 40:
De leerlingen leren in de eigen omgeving veel voorkomende planten en dieren onderscheiden en benoemen en leren hoe ze functioneren in hun leefomgeving.

Kerndoel 41:
De leerlingen leren over de bouw van planten, dieren en mensen en over de vorm en functie van hun onderdelen.



OPBOUW MODULE

Op www.ketenmetkaas.nl staat de kaasketen centraal. De keten is verdeeld in de volgende zes stappen:

1. Boerderij
2. Kaasfabriek
3. Pakhuis: Rijpen en verpakken
4. Supermarkt
5. Thuis
6. Vrachtwagen: Transport

Wanneer u een stap aanklikt, nodigt het betreffende personage u uit binnen te kijken. Vervolgens kunt u bij elke stap kiezen uit diverse tabbladen:

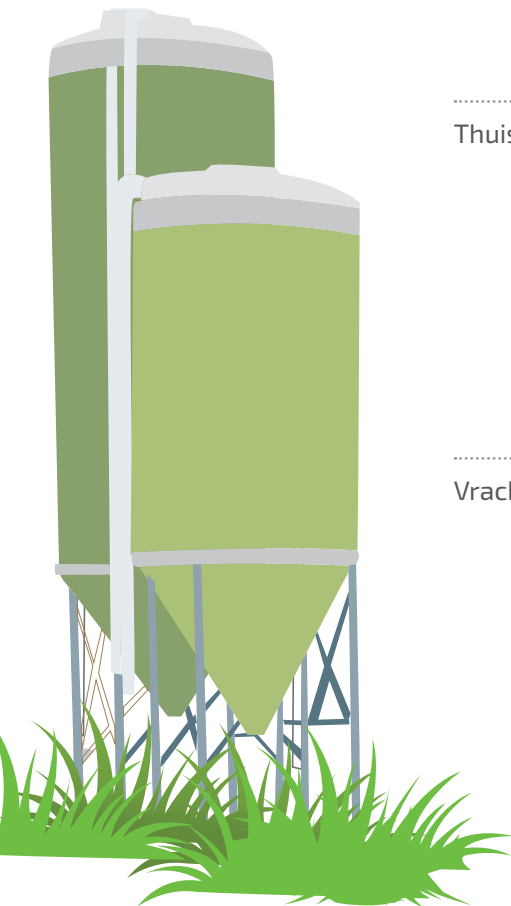
- *Fotoverhaal*: De belangrijkste aspecten van deze stap worden in een fotoverhaal met voice-over kort en bondig toegelicht.
- *Overige activiteiten*: Verschillende verdiepende activiteiten. Bijvoorbeeld vragen bij foto's, een kaasproeverij of een puzzel.
- *Quiz*: Bij elke stap horen twee quizvragen. Bij het onderdeel quiz in de menubalk bovenin staan alle quizvragen bij elkaar.



OPZET LESSEN

Nu volgen handvatten voor het gebruik van *Keten met kaas* in de klas of BSO-groep. Het materiaal is flexibel opgezet zodat u het materiaal op maat kunt maken voor uw groep. Zo bepaalt u zelf hoeveel tijd u aan dit onderwerp wilt besteden, welke deelonderwerpen u aan bod wilt laten komen en welke werkvormen. U vindt hier voorbeeldscenario's voor een basisles en voor verdiepende lessen. De basisles kan ook door een gastdocent worden gegeven. In onderstaand schema ziet u per onderdeel welke benodigdheden nodig zijn.

Onderdeel	Benodigdheden
Alle	Digibord Computers met internetverbinding
Introductie (afhankelijk van gekozen werkvorm)	Verschillende soorten kazen: verschillende smaken, hele stukken, plakjes, blokjes, geraspt gastdocent: voorwerpen om te laten zien
Basisles optie 1	Materialen om poster te maken: stiften, grote vellen papier, lijm, scharen
Basisles optie 2	Zie benodigdheden per stap
Boerderij	<i>Pdf Interview met boer(in)</i>
Kaasfabriek	<i>Pdf Kaas op een rijtje</i>
Pakhuis	n.v.t.
Supermarkt	<i>Pdf Kaasproeverij</i> Verschillende soorten kazen in de verpakking: verschillende smaken, hele stukken, plakjes, blokjes, geraspt
Thuis	<i>Pdf Zelf kaasstengels maken</i> Oven 6 plakjes roomboterbladerdeeg 3 eetlepels olijfolie 1 zakje geraspte kaas (175 gram) Extra: 1 theelepel gedroogde tijm Bakpapier Mes
Vrachtwagen	n.v.t.



- Bespreek uw bezoek voor met de school. Aandachtspunten:
 - Waar en hoe laat wordt u verwacht?
 - Wat is de beginsituatie? Hoeveel leerlingen zijn er en wat weten zij al over het onderwerp?
 - Aanwezigheid middelen: Is er een digitaal schoolbord aanwezig? Hoeveel computers zijn er aanwezig? Wanneer er onvoldoende computers zijn is het niet mogelijk om optie 1 uit de basisles uit te voeren.
 - Aanwezigheid leerkracht: Spreek af dat de leerkracht aanwezig blijft en verantwoordelijk is voor de groep.
- Bekijk www.ketenmetkaas.nl en stel met behulp van deze handleiding uw les samen. Welke onderwerpen wilt u aan bod laten komen? Wat wilt u vertellen? Heeft u interessante materialen om mee te nemen?
- Verzamel de benodigde materialen en probeer deze indien nodig uit. Neem, indien mogelijk, een hele kaas mee.

BASISLES

INTRODUCTIE (15 MINUTEN)

INTRODUCTIE GASTDOCENT

Stel u zelf voor. Vertel kort wie u bent en wat voor werk u doet. Het komende uur wilt u de kinderen graag meer over uw werk laten zien. Natuurlijk gaan de kinderen ook zelf aan de slag en mogen ze tussendoor vragen stellen.

Kies een van de volgende werkvormen om het onderwerp Kaasketen in de groep te introduceren.

- Deel een aantal kazen uit en laat de kinderen de kazen vergelijken. Wat zijn de verschillen en de overeenkomsten tussen de kazen? Stimuleer de kinderen al hun zintuigen te gebruiken. Hoe ruikt en smaakt de kaas? Voelen alle kazen hetzelfde? Wat hoor je als je op een hele kaas klopt? Wat staat er op het etiket? In welke vormen kan je kaas eten? (plakje, geraspt, blokje).
- Ga naar de startpagina van www.ketenmetkaas.nl en laat de kinderen reageren. Wat zien ze? Wat weten ze al over het produceren van kaas? Wie is er wel eens op een melkveebedrijf geweest?
- Speel de quiz. U vindt de volledige quiz in het menuscherm. Natuurlijk kunnen de kinderen nog niet alle vragen goed beantwoorden. Dat is ook niet de bedoeling. Door het spelen van de quiz kunnen de leerlingen de wel aanwezige voorkennis activeren en maken ze alvast kennis met de onderwerpen die aan bod komen. Aan het eind van de les(sen) kunt u nogmaals de quiz spelen.



- Ga met de kinderen in op het onderwerp zuivel. Kaas is een zuivelproduct. Het wordt namelijk van melk gemaakt. Kennen de kinderen nog meer zuivelproducten? Bijvoorbeeld: yoghurt, boter, vla, slagroom.
- Maak een gezamenlijke woordspin rondom het woord Kaas. Het gaat hier niet om goede / foute antwoorden. Het gaat erom dat de kinderen hun voorkennis activeren.



EXTRA OPTIE GASTDOCENT

Neem een voorwerp dat bij uw werk hoort mee. Kunnen de kinderen raden wat het is en waar het voor gebruikt wordt? Voorbeeld voorwerpen: voerschip, boordcomputer, haarnetje, kaasboor, tablet met gegevens van koeien.

KERN (40 MINUTEN)

1. Bekijk, als u dat bij de introductie nog niet gedaan heeft, kort gezamenlijk de startpagina van de site. Hierop staan de stappen in de kaasketen centraal.
2. Voor het resterende deel van de kern zijn er twee opties:
 - optie 1: de leerlingen verdiepen zich in kleine groepen in een van de stappen.
 - optie 2: u behandelt gezamenlijk een of twee stappen.



OPTIE 1

EXPERTGROEPEN

Verdeel de klas in groepjes. Elk groepje wordt expert in een van de stappen. Het groepje bekijkt het fotoverhaal bij hun processtap en doet een of meer van de bijbehorende activiteiten. De gevonden informatie verwerken ze op een poster. Vervolgens presenteren de verschillende groepen hun posters aan elkaar.

Let op: Het groepje dat met Supermarkt aan de slag gaat, slaat het onderdeel Kaasproeverij over. Het groepje dat met Thuis aan de slag gaat, slaat het onderdeel Kaasrecept over.

TIP VOOR GASTDOCENT

Vraag de leerkracht om u te ondersteunen bij de organisatie.
Laat bijvoorbeeld de leerkracht de groepsindeling maken. Terwijl de leerlingen in groepjes werken, loopt u langs en helpt u de kinderen.

Richtlijnen voor het maken van een poster

- Zorg eventueel voor foldermateriaal waar leerlingen plaatjes uit kunnen knippen. Bijvoorbeeld folders van supermarkten.
- Groep 4/5: De leerlingen kiezen een onderdeel uit het fotoverhaal. Over dit onderdeel maken ze een tekening met korte toelichting. Ook laten ze op de poster zien waar de extra activiteit(en) over gaat/gaan.
- Groep 6: De leerlingen geven op hun poster een samenvatting van het fotoverhaal. Ook laten ze zien waar de extra activiteit(en) over gaat/gaan.

OPTIE 2

PROCESSTAP IN DE SCHIJNWERPERS

Kies een of twee processtappen en voer de bijbehorende activiteiten uit. Begin met het gezamenlijk bekijken van het fotoverhaal. Daarna gaan de leerlingen aan de slag met de aanvullende activiteiten. Dit kan klassikaal, in kleine groepen of in tweetallen. Vanaf pagina 10 staat per stap een omschrijving en bespreekpunten van de aanvullende activiteiten.

TIP VOOR GASTDOCENT

Kies het onderdeel / de onderdelen van de keten waar u het meest over kunt vertellen. Probeer niet te veel in een les aan bod te laten komen. U kunt beter langer stil staan bij een of twee onderdelen dan in snel tempo meerdere onderdelen aan bod laten komen.



AFSLUITING (5 MINUTEN)

Bespreek de les kort na, speel de volledige quiz en/of speel boter, kaas en eieren met de kinderen. Ga eventueel in op het begrip zuivel. Boter en kaas zijn zuivelproducten, want ze worden van melk gemaakt. Geldt dat ook voor eieren?

TIP VOOR GASTDOCENT

Leerlingen zijn vaak enorm nieuwsgierig. U kunt de afsluiting daarom ook gebruiken voor het beantwoorden van vragen.

MEERDERE LESUREN

Wanneer u meer tijd heeft, kunt u aan elk onderdeel een of meerdere lesuren besteden. Na de introductie (zie voor werkvormen pagina 6) staat steeds een processtap centraal, bijvoorbeeld Boerderij of Thuis. Elke processtap begint met het gezamenlijk bekijken van het fotoverhaal. Daarna voeren de leerlingen de vervolgv activiteiten uit die op de tabbladen staan (zie de volgende pagina's voor toelichting). Sluit een processtap af met de mini-quiz.



TECHNOSHOW

De leerlingen bekijken de foto's en beantwoorden de vragen.

Bespreekpunten:

Foto 1: De melkmachine werkt geheel automatisch. De zuigers worden automatisch aan de uiers gekoppeld. Dit is dus een stuk makkelijker, sneller en hygiënischer dan wanneer de boer dit met zijn handen moet doen. Uiteraard maakt de boer de machines na het melken wel goed schoon. De machine kan meerdere koeien tegelijk melken. Ook vergelijkt de machine hoeveel melk een koe geeft en de hoeveelheid melk die de koe maximaal per dag mag geven. Heeft een koe zijn daglimiet bereikt? Dan houdt de machine op met melken. De machine slaat alle gegevens op en de boer hoeft dat niet zelf bij te houden.

Foto 2: Dit is een automatische mestschuiver. De mestschuiver schuift de mest van de koeien weg zodat de koeien op een schone en droge vloer kunnen lopen. Een schone en droge vloer loopt natuurlijk prettig en is ook belangrijk voor de hygiëne. De boer kan zelf de route van de mestschuiver instellen. Zo kunnen stukken die intensief gebruikt worden extra grondig gereinigd worden. De mestschuiver bespaart de boer veel tijd en de schuiver reinigt grondiger dan een boer zelf.

HET BOERENLEVEN

Gebruik de pdf *Interview met een boer(in)* voor de leerlingen. De leerlingen bedenken interviewvragen voor een boer. Wat zouden ze willen weten over het wonen en werken op een boerderij? Indien mogelijk interviewen ze vervolgens ook daadwerkelijk een boer. Wanneer u in een boerenomgeving woont is dit natuurlijk makkelijker te realiseren dan wanneer u in de stad woont. U kunt ook zelf de rol van boer op u nemen. Daarna maken leerlingen uit groep 4/5 een tekening over een dag op de boerderij. Leerlingen uit groep 6 bedenken of het beroep van boer bij hen past en waarom wel/niet. Welke eigenschappen moet je als boer hebben? Wat zijn de voor- en nadelen van het boerenleven? Bijvoorbeeld: je moet van het buitenleven en van dieren houden, geen moeite hebben met vroeg opstaan, je hebt (bijna) geen collega's enzovoorts.



KAAS OP EEN RIJTJE

De leerlingen maken de opdracht op het werkblad *Kaas op een rijtje*. Ze moeten teksten bij de juiste foto plaatsen. Leerlingen uit groep 6 zetten de foto's vervolgens in de juiste volgorde.

Bespreekpunten:

De juiste letter/cijfercombinaties zijn:

1. d 2. a 3. f 4. b 5. c 6. e

Groep 6: De juiste volgorde van de letters:

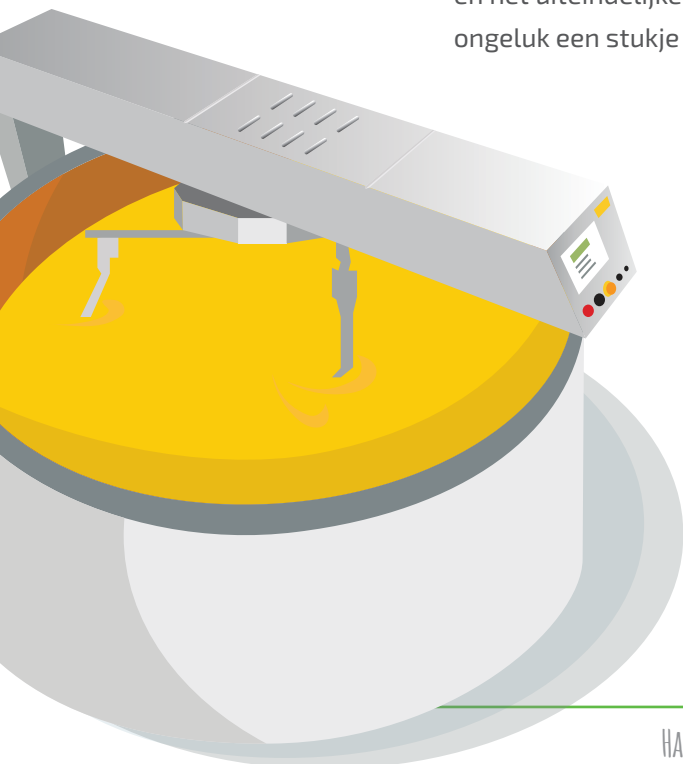
1 5 4 6 2 3

VOORZICHTIG

De leerlingen bekijken de foto en beantwoorden de vraag.

Bespreekpunten:

Een schone en hygiënische fabriek is een belangrijke voorwaarde om lekkere en goede kaas te maken. Daarom moeten de medewerkers zich aan bepaalde kledingvoorschriften houden. De medewerkers hebben witte jassen aan. Die moeten altijd helemaal dichtgeknoopt zijn. Dat voorkomt dat er vuil van de kleren op de kazen komt. De haarnetjes gebruikt men voor hetzelfde doel: geen haren of huidschilfers in de kaas! Er mag geen enkel haarsprietje onder het haarnet uitkomen. Ook dragen de medewerkers handschoenen om te voorkomen dat vuil van hun handen op de kazen komt. Medewerkers mogen geen grote sieraden dragen. De schoonmaakattributen in een kaasfabriek zijn vaak blauw. De ingrediënten van kaas en het uiteindelijke eindproduct zijn namelijk niet blauw. Als er bijvoorbeeld per ongeluk een stukje van een bezem afbreekt dan kan je het makkelijk terugvinden.



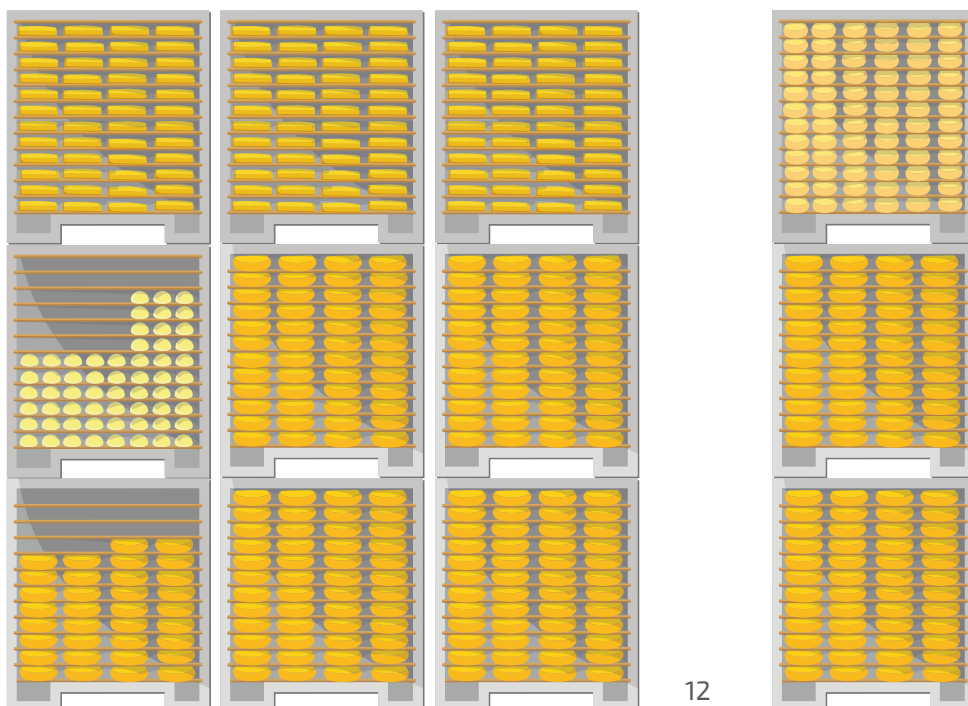
JONG OF OUD?

De leerlingen bekijken de foto en beantwoorden de vraag.

Bespreekpunten:

De smaak en het uiterlijk van kaas wordt voor een groot deel bepaald door de rijptijd. Hoe langer de kaas heeft gerijpt, hoe meer smaak hij heeft. Een jonge kaas heeft minder lang gerijpt en is daardoor lichter van kleur. Ook voelt jonge kaas zachter. Dat komt omdat in een jonge kaas veel water zit. Oude kaas is droger. De meeste kinderen vinden jonge kaas lekkerder dan oude kaas. Oude kaas is een beetje bitter. Je kunt altijd aan de naam van de kaas zien wat de minimale rijpingstijd is. Ook aan de verpakking kun je zien hoe lang een kaas gerijpt heeft. De verpakking van jonge kaas heeft altijd iets groens. Terwijl bij oude kaas de kleur zwart hoort.

Benaming	Rijpingstijd
Jonge kaas	4 weken
Jong belegen	8 - 10 weken
Belegen	16 - 18 weken
Extra belegen	7-8 maanden
Oude kaas	10-12 maanden
Overjarige kaas	12 maanden of meer



VERPAKKEN

Deze activiteit staat niet op www.ketenmetkaas.nl.

Neem verschillende verpakkingen mee en laat de leerlingen de verpakkingen met elkaar vergelijken. Welke informatie staat er op de verpakkingen? Wat zijn de verschillen en overeenkomsten tussen de verpakkingen?

Bespreekpunten:

Op de meeste verpakkingen staat de volgende informatie:

- *Soort kaas.* Welke kaas is het populairst in de groep? Wat is het verschil tussen 30+ jonge kaas en bijvoorbeeld 48+ jonge kaas. In 30+ jonge kaas zit minder vet. Daarom is deze kaas gezonder. Wat valt de leerlingen op aan de gebruikte kleuren op de verpakkingen? Leg uit dat ook de kleuren je informatie geven over de kaassoort. Jonge kaas heeft altijd een groene verpakking en oude kaas zwart.
- *Ingrediënten.* Wat weten de leerlingen over de verschillende ingrediënten? In kaas zit ook calcium. Dat is goed voor je botten. Groep 6: Vaak staat er ook allergie-informatie op een verpakking. Voor wie is dat belangrijk?
- *Prijs per kilogram.* Groep 6: Maak rekensommen met de getallen op de verpakkingen. Bijvoorbeeld: Hoeveel kost een halve kilo van deze kaas?
- *Tenminste houdbaar tot.* Wat betekent dit? Moet je kaas meteen weggoien als hij 'over de datum is?'. Veel kinderen weten waarschijnlijk niet dat dit niet hoeft. Na de datum kan de kwaliteit iets minder zijn maar vaak kun je de kaas nog prima eten. Het is dus helemaal niet nodig om de kaas na de tht-datum weg te gooien. Vertrouw op je zintuigen. Als de kaas er nog goed uit ziet en lekker ruikt, kan je de kaas nog prima eten. Ook schimmel hoeft geen probleem te zijn. Als je de schimmel wegsnijdt, kan je de rest van de kaas nog prima eten.
Groep 6: Ga ook in op het verschil met de term Te Gebruiken tot. Dit staat op zeer bederfelijke producten zoals vlees. Na de tgt-datum is het niet meer veilig om het product te eten.
- *Informatie over de winkel en streepjescode.*
- *Bewaaradvies.* Waarom is het belangrijk om kaas koud of koel te bewaren? Als kaas te warm wordt kan hij snel bederven. Maar te koude lucht is ook niet goed. Dan droogt de kaas uit. De kaas smaakt het lekkerst als hij op kamertemperatuur is. Dus voordat je kaas gaat eten, moet je hem eigenlijk alvast uit de koelkast halen.

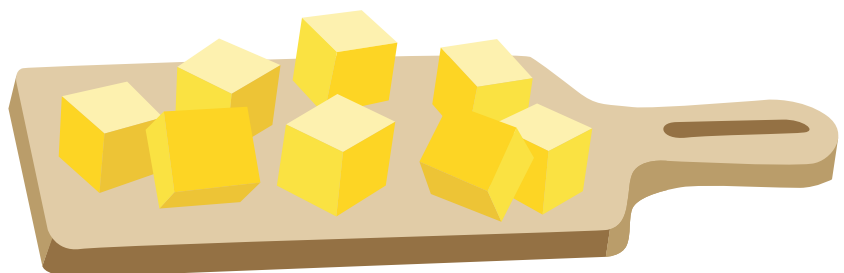


In de supermarkt liggen heel veel verschillende soorten kazen. Laat de kinderen verschillende kazen met elkaar vergelijken. Ze gebruiken al hun zintuigen. Hun conclusies verwerken ze op het kaasproeverijwerkblad. Laat de kinderen zelf bepalen hoe ze de tabel invullen: tekenen/kleuren, met plusjes en minnetjes of met tekst.

Variatie: Laat de kinderen blind kaas proeven. Kunnen ze raden welke kaas ze hebben geproefd?

Bespreekpunten:

- Welke kaas is het populairst in de groep?
- Vindt iedereen kaas lekker ruiken?
- Hoe kan het dat niet alle kazen dezelfde kleur hebben? De kleur wordt bepaald door de rijptijd. Hoe langer gerijpt, hoe donkerder de kleur. Ook de herkomst van melk speelt een rol, zo is bijvoorbeeld geitenkaas altijd wit.
- Kaasmakers kloppen met de achterkant van hun kaasboor op een kaas om te horen of de gaten goed verdeeld zijn en er geen scheuren in de kaas zitten. Vinden de leerlingen dat de gaten goed verdeeld zijn? Hoe kan het dat sommige kazen hol klinken en andere niet? Kazen die hol klinken hebben veel gaten. Kazen die dof klinken hebben weinig gaten.
- Waarom heeft de ene kaas wel gaten en de andere niet? Aan kaas wordt zuursel toegevoegd om de smaak en houdbaarheid te verbeteren. Zuursel is een bacterie. Deze bacterie scheidt ook gassen af. Dat gas veroorzaakt bubbels in de stollende kaas. In de ene kaas zit meer zuursel dan in de andere.
- Kun je de korst van kaas ook opeten? Van de meeste Nederlandse kazen kun je de korst niet opeten. Van sommige buitenlandse kazen wel. Voor je een korst opeet, moet je altijd goed opletten of er geen plastic om de korst zit. Bij sommige kazen vertelt de kleur van de korst je ook iets over de rijptijd.
- Sommige kazen bestaan niet alleen uit melk. Wat kan er nog meer in kaas zitten? Bijvoorbeeld kruidenkaas of komijnenkaas. Kruidenkaas kan je ook heel makkelijk zelf maken door kruiden zoals basilicum en knoflook toe te voegen aan smeerbare kaas.



KOKEN MET KAAS

Er zijn heel veel recepten waar kaas in zit. Probeer samen met de leerlingen een zo lang mogelijke kaasketen te maken. De leerlingen noemen om de beurt een gerecht waar kaas in zit. Lukt het om de hele klas rond te gaan? Bijvoorbeeld: kaasstengels, salade met kaas, kaaskoekjes, kaaschips, tosti, lasagne, spaghetti, kaaspannenkoek, kaassoep, kaasfondue, allerlei groenten met kaassaus, kaasblokjes voor een traktatie enzovoorts.

Ga ook in op de verschillende verschijningsvormen van kaas: geraspte kaas, plakken, blokjes. Welke kaas gebruik je bij welk recept?

Kaas is een zuivelproduct, want het is gemaakt van melk. Welke zuivelproducten kennen de leerlingen nog meer? Bijvoorbeeld (drink)yoghurt, boter, slagroom en chocolademelk.

Ga daarna aan de slag met een kaasrecept. Op de site staat een recept voor het maken van kaasstengels. Maar u kunt natuurlijk ook een ander kaasrecept maken met de kinderen.

Wanneer u geen oven tot uw beschikking heeft, kunt u de kinderen de ongebakken kaasstengels mee naar huis geven en de ouders vragen om de stengels te bakken. Wanneer ook dit niet haalbaar is, tekenen/schrijven de leerlingen een recept van hun lievelingskaasgerecht. Leerlingen uit groep 4/5 tekenen hun recept. Leerlingen uit groep 6 schrijven het recept. Bespreek eventueel eerst uit welke verschillende onderdelen een recept bestaat: eerst een lijst met benodigdheden en dan een stappenplan. In het stappenplan wordt veel gebiedende wijs gebruikt en woorden als eerst, daarna.



EXTRA: KOEIENKAASTAAL (ALLEEN GROEP 6)

Deze activiteit staat niet op www.ketenmetkaas.nl.

Dat kaas en koeien populair zijn in Nederland blijkt ook uit de vele spreekwoorden en gezegden over kaas en koeien. Welke spreekwoorden met kaas en koeien kennen de kinderen? Wat betekenen de volgende spreekwoorden? Wanneer kun je het spreekwoord gebruiken?

Hij laat zich de kaas niet van het brood eten.

Hij komt voor zichzelf op.

Daar heeft hij geen kaas van gegeten.

Hij weet er niet veel van af.

Hij snijdt de kaas.

Hij is een opschepper.

Oude koeien uit de sloot halen.

Over een onderwerp beginnen dat al was afgesloten.

De koe bij de horens vatten.

In actie komen.

Over koetjes en kalfjes praten.

Gesprek over onbelangrijke dingen.

Je kan niet weten hoe een koe een haas vangt.

Je weet nooit hoe het onmogelijke toch waar wordt.

De leerlingen maken een tekening met de letterlijke of figuurlijke betekenis van het spreekwoord.



De leerlingen maken een digitale puzzel van een vrachtwagen. Daarna beantwoorden ze vragen over de vrachtwagen.

Bespreekpunten:

- Een vrachtwagen die kaas vervoert is eigenlijk een koelkast op wielen. Op de foto zie je, als je heel goed kijkt, onderaan koelelementen. Het is bij kaas gedurende de hele keten belangrijk dat de temperatuur niet te veel wisselt. Daarom zijn er dus speciale vrachtwagens voor kaasvervoer. Wanneer je brood vervoert, moet je weer rekening houden met andere dingen.
- De vrachtwagen vervoert de kaas van de kaasfabriek naar de supermarkt, kaaswinkel, kaasboer.
- Op een boordcomputer staan alle belangrijke gegevens voor de chauffeur: de route naar de eindbestemming, het aantal kilo's kaas in de vrachtwagen, de temperatuur in de vrachtwagen enzovoorts.

