

De Kaaswinkel

**Wat tof dat je de Leskist De Kaaswinkel gaat doen in jouw klas!
In deze handleiding staat alles wat je moet weten.**

Houd je van een uitgebreide uitleg en voorbereiding?

Dan is deze handleiding op je lijf geschreven. Lees 'm van voor tot achter door!

Ga je liever lekker snel aan de slag?

Lees dan alleen het lesoverzicht op pag 4 en start de presentatie(s) op het digibord. De slides wijzen je de weg!

WAAROM EEN LESKIST OVER KAAS?

De gemeente Den Haag laat basisschoolkinderen graag kennismaken met duurzaam, lokaal en gezond voedsel. Voedsel speelt namelijk een grote rol in onze toekomst.

Samen met bedrijven, bewoners en scholen gaan we voor een bord met zoveel mogelijk plantaardig, gezond en lokaal geproduceerd voedsel. En kaas is daar een belangrijk onderdeel van!

Voor wie?

Deze leskist is gemaakt voor groep 7 en 8 van het basisonderwijs.



Let op: er zitten recepten in voor het maken van een eigen kaas met noten, dus let goed op of er kinderen in de klas zitten met een notenallergie!

LEERDOELEN

Leerlingen weten na deze les:

- dat melk gemaakt wordt door de koe (en andere dieren)
- hoe kaas gemaakt wordt van melk
- wat de impact is van kaas(productie) op landgebruik, watergebruik en klimaat
- dat er verschillende kaassoorten zijn met hun eigen samenstelling
- wat plantaardige alternatieven voor kaas zijn (als eiwitbron)
- wat belangrijke bestanddelen van kaas zijn en hoe deze invloed hebben op je eigen gezondheid (vet, eiwit).
- de impact op het klimaat van alternatieve ingrediënten zoals soja en noten
- wat je moet toevoegen aan plantaardige zuivelvervangers om genoeg voedingsstoffen binnen te krijgen. Calcium, vitamine b12 (ook uitleg waar we dat voor nodig hebben).

Leerlingen kunnen:

- een recept lezen en bereiden (maken van een dierlijke en/of plantaardige kaas)
- aangeven wat de impact van hun voedsel is op het klimaat
- aangeven waarom ze voor een bepaald product kiezen (dierlijk of plantaardig)
- samenwerken
- uit teksten/infographics/andere bronnen voor hen relevante informatie halen

Handelings-/Houdingsdoelen;

- Leerlingen durven verschillende zelfgemaakte producten te proeven
- Leerlingen maken een bewuste keuze voor dierlijke of plantaardige 'zuivel'
- Leerlingen maken bewuste keuzes m.b.t. gezonde(re) voeding
- Leerlingen gaan zorgvuldig om met voedsel en de invloed daarvan op hun leefomgeving

De les sluit aan bij de volgende SLO-leerdoelen

Oriëntatie op jezelf en de wereld – Natuur en techniek

Kerdoel 39: De leerlingen leren zorg te dragen voor de natuur, het milieu en de leefomgeving.

Kerdoel 40: De leerlingen leren onderzoek doen aan materialen en natuurkundige verschijnselen.

Oriëntatie op jezelf en de wereld – Mens en maatschappij

Kerdoel 35: De leerlingen leren zich redzaam te gedragen in sociaal opzicht, als consument, als verkeersdeelnemer, als lid van een groep, enzovoort.

Taal – Mondelinge taalvaardigheid

Kerdoel 2: De leerlingen leren zich naar inhoud en vorm uit te drukken bij het geven en vragen van informatie, het uitbrengen van verslag, het geven van uitleg en het voeren van overleg.

Rekenen en wiskunde

Kerdoel 23: De leerlingen leren praktische situaties waarin getallen voorkomen te beschrijven en te gebruiken.

INHOUD VAN DE KIST: CHECKLIST VOOR UITGIFTE EN INLEVEREN

Voor alle online materialen, zie het product [De Kaaswinkel](https://www.milieueducatiedenhaag.nl/catalogus/Schooljaar+2025-2026/Primair+Onderwijs/catalogus/product/De+Kaaswinkel) op de website www.milieueducatiedenhaag.nl

Directe url:

<https://www.milieueducatiedenhaag.nl/catalogus/Schooljaar+2025-2026/Primair+Onderwijs/catalogus/product/De+Kaaswinkel>

Voor de introductie

- ☐ 1 docentenhandleiding
- ☐ 1 kopieerblad voor de Kijkwijzer bij de filmpjes (voor elke leerling 1 kopiëren)
- ☐ Op bovenstaande url te vinden: presentatie (pdf) voor de introductie

Voor het spel: KaasKraam

- ☐ Sets van 13 kaartjes waar verschillende kazen op staan (6)
- ☐ Kaartjes met 'klanten' die in de kaaskramen langskomen (8)
- ☐ Houten standaards voor de klanten (3)
- ☐ Kleedjes rood/wit geblokt (6)
- ☐ Zakje met kaaspunten (gele poppetjes)
- ☐ Op bovenstaande url te vinden: presentatie (pdf) voor het spel: KaasKraam

Voor het kaas maken met een recept

- ☐ Kaasrecepten om te printen voor de leerlingen (deze kun je ook online vinden) (2)
- ☐ Kookplaten (4)
- ☐ Kaasdoeken van nylon (5)
- ☐ Borden (4)
- ☐ Snijplanken (4)
- ☐ Pannen (4)
- ☐ Spatels (6)
- ☐ Lepels (6)
- ☐ Theelepels (6)
- ☐ Kommen (6)
- ☐ Zeven (6)
- ☐ Keukenmachine of staafmixer met opzetstukken

Voor de afsluiting:

Op bovenstaande url te vinden: presentatie (pdf) voor de afsluiting

LESOVERZICHT

Lesonderdeel	Richtlijn duur	Keuze-onderdeel of vast onderdeel?	Omschrijving
Vorbereiding	15-45 min	Vast onderdeel. <i>Afhankelijk van welke lesdelen je wel/niet doet kost dit meer of minder tijd.</i>	Alles klaarzetten en/of inkopen voor de les.
Introductie	25 min	Vast onderdeel. <i>Je start altijd met deze introductie!</i>	Een korte check-in bij de leerlingen (wat weten ze al?) en twee korte filmpjes van SchoolTV over kaas en kaas-alternatieven. Eventueel kun je deze introductie zelf aanvullen met een korte proeverij van kazen.
Spel: KaasKraam	35 min	Keuze-onderdeel. <i>Je kunt ervoor kiezen om alleen een kaasje te maken en het les-onderdeel 'Kaaskraam' over te slaan. We raden aan dit onderdeel op een andere dag te doen dan het onderdeel zelf kaas maken.</i>	Spel waarbij de leerlingen zelf een kaaskraam runnen, er komen klanten langs met allerlei verschillende wensen
Kaas maken met een recept	45-60 min	Keuze-onderdeel. <i>Je kunt ervoor kiezen om alleen het lesonderdeel 'Kaaskraam' te doen en het maken van een eigen kaasje over te slaan. We raden aan dit onderdeel op een andere dag te doen dan het onderdeel KaasKraam. Vraag ook een hulpouder bij dit onderdeel.</i>	Leerlingen gaan zelf aan de slag met het maken van een (vegan) kaasje.
Afsluiting	10 min	Vast onderdeel. <i>Je sluit altijd af met deze lesafsluiting.</i>	Een afsluiting met een korte reflectie op wat de leerlingen geleerd hebben en een uitdaging voor thuis.



VOORBEREIDING

- Bekijk alle materialen in de leskist.
- Bepaal welke lesonderdelen je gaat doen en zet de bijbehorende pdf-presentaties klaar op het digibord. Als je deze slides volgt, loopt de les vanzelf goed!
- Print de kijkwijzer bij de filmpjes - voor elke leerling 1 printje. Deze vind je op de eerder genoemde url.
- **Optioneel:** haal in de supermarkt een paar kazen als proeverij voor de leerlingen.

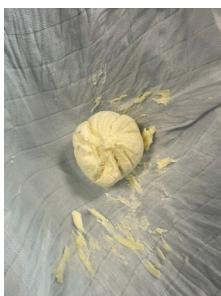
Doe je het lesonderdeel: KaasKraam (spel)?

- Maak 6 losse stapels van de kazen uit de leskist: in elk stapeltje zitten 14 verschillende kazen.
- Leg bij elk stapeltje kazen een geblokt kleedje uit de leskist.
- Zet/leg op een centrale, zichtbare plek, de 8 klanten uit de leskist klaar, er kunnen er 3 op een houten standaard rechtop staan.



Doe je het onderdeel: zelf kaas maken?

- Wij raden aan om extra hulp in de klas te vragen als je kaas gaat maken!
- Check of alle benodigdheden in de klas zijn. Bijna al het keukengerei zit in de kist!
- Kies vooraf welk(e) recept(en) je wilt gaan maken in de klas en koop de ingrediënten.
- Als je de cashewkaas gaat maken, laat dan de cashewnoten een paar uur of een dag van tevoren weken in water om ze zacht te maken!
- Print de recepten voor de (verschillende groepjes) leerlingen uit.



Achteraf

- Zorg dat alle onderdelen die genoemd worden in de checklist eerder in deze handleiding weer in de kist zitten als je deze teruggeeft!
- Zorg dat de kaasdoeken van nylon gewassen zijn voor ze in de kist terug gedaan worden!

OPBOUW VAN DE LES

Lesonderdeel: INTRODUCTIE

Dit lesonderdeel introduceert het onderwerp 'kaas'. Jullie kijken twee korte informatieve filmpjes van SchoolTV over kaas maken en plantaardige melk. De leerlingen vullen tijdens het kijken de antwoorden op de Kijkwijzer in.

Leerlingen ontdekken hoe kaas gemaakt wordt met koemelk. Maar ook dat er alternatieven zijn voor koemelk om kaas mee te maken. Deze alternatieven gebruiken minder land en hebben een lagere CO2 uitstoot, maar hebben vaak toevoegingen nodig om dezelfde voedingswaarde als koemelk te bereiken. Volg de online presentatie, dan wijst alles zich vanzelf!

Lesonderdeel Introductie



- Vertel ze dat jullie vandaag een les gaan doen over kaas. En dat je benieuwd bent of ze nog iets nieuws gaan leren.
- Voer een kort gesprek met je leerlingen over kaas. Je mag zelf ook vertellen wat je van kaas vindt natuurlijk!
- Vergeet de vraag over vegan/veganisme niet, dit zal ook terugkomen in de filmpjes die ze hierna gaan kijken.

Vegan en veganisme betekent dat je helemaal geen dingen eet of gebruikt die van dieren komen.

Dus:

- geen vlees, vis, melk, kaas of eieren.
- Ook geen leer of bont (dat is van dierenhuid).

Mensen die vegan zijn doen dat vaak omdat ze dieren willen beschermen, het beter is voor het milieu, of gezonder vinden. Je kunt dan bijvoorbeeld wel dingen eten zoals fruit, groenten, brood, pasta, noten en plantaardige melk (zoals havermelk).

Introductie: twee filmpjes over kaas

We kijken samen deze filmpjes.

Beantwoord de vragen op je kijkwijzer tijdens het kijken.

- [Hoe wordt kaas gemaakt? \(Het Klokhuis\) - 3 min](#)
 - Waar wordt kaas van gemaakt?
- [Waarom is er plantaardige melk? \(School TV\) - 3 min](#)
 - Zit er iets in kaas dat gezond voor je is?
 - Kun je een nadeel noemen van kaas die van koemelk is gemaakt?
 - Zijn er dan ook andere soorten melk? Wat is het voordeel daarvan?

Kijkwijzer
voor bij de filmpjes

Vragen bij het eerste filmpje:

• Waar wordt kaas van gemaakt?

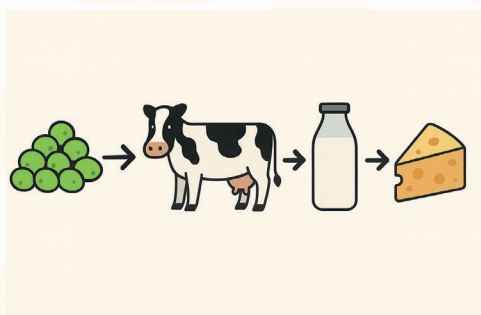
Vragen bij het tweede filmpje:

• Zit er iets in kaas dat gezond voor je is?

• Kun je een nadeel noemen van kaas die van koemelk is gemaakt?

• Zijn er dan ook andere soorten melk om kaas mee te maken? Wat is het voordeel daarvan?

- Deel de kijkwijzers uit.
- Kijk de filmpjes een voor een en behandel na elk filmpje de vragen die over dit filmpje gaan op de Kijkwijzer.
- Als je meer tijd hebt, kun je ook deze twee verdiepende filmpjes laten zien:
 - een filmpje van de Wageningen Universiteit over het maken van kaas in een laboratorium zonder koe:
<https://www.youtube.com/watch?v=2SaAK5a6FYs> (6 minuten)
 - een filmpje van het Voedingscentrum (voor volwassenen, maar begrijpelijk voor kinderen) over de voor- en nadelen van zuivel voor je gezondheid en onze leefomgeving:
<https://www.youtube.com/watch?v=6CtQfcTC-nQ> (11 minuten)



Een koe eet veel sojabonen en laat veel scheten, dit zorgt ervoor dat de aarde opwarmt.



Daarom maken sommige boeren nu zelf melk (en kaas) van sojabonen!
Kaas zonder koe: ook handig!

- Op deze slide leggen we kort in beeld uit waarom sommige mensen kiezen voor plantaardige melk en kaas.

Lesonderdeel: KAASKRAAM (spel)

In dit lesonderdeel spelen kinderen dat ze een eigen kaaskraam hebben. Ze kijken wie de meeste kaaspunten verdient met de verkoop van hun kazen!

Leerlingen kiezen in groepjes welke 10 kazen ze willen gaan verkopen (er zijn 14 verschillende kazen in totaal per groepje). Hiervoor gebruiken ze de informatie die ze hebben geleerd in de introductie. Daarna komen er klanten langs die bepaalde kazen zoeken (dit zijn kaartjes die jij als leerkracht voorleest). Als ze deze klanten een kaas kunnen verkopen, verdienen ze een kaaspunt.

In dit spel ontdekken kinderen meer over hoeveel verschillende (vegan) kazen er allemaal te koop zijn en wat mensen graag voor kazen eten. Ze maken zelf keuzes welke kazen ze in hun kraam willen aanbieden. Daar zullen ze misschien wel een foutje in maken in het begin, maar dat is alleen maar leerzaam!

Volg de online presentatie, dan wijst alles zich vanzelf!



KaasKraam:
Hoeveel kaaspunten kunnen jullie halen met je eigen kaaskraam?

A man wearing glasses and a blue apron stands in a cheese shop, holding a large wheel of cheese. The background shows shelves filled with various types of cheese. A red play button icon is overlaid on the image.

→ Bekijk het korte filmpje van de Haagse Kaasboer Ed

KaasKraam:
Maak groepjes van leerlingen

Pak een kleedje en leg dit over één van de tafeltjes.

En tadaa: jullie hebben nu samen een eigen kaaskraampje om kaas te gaan verkopen!

Maar wacht... je mist nog iets! Kaas natuurlijk!

A photograph of a cheese shop interior. Numerous wheels of cheese are displayed on shelves and tables. A person is visible in the background, possibly a customer or staff member.

→ Maak groepjes en geef elk groepje een geblokt kleedje dat ze op hun tafeltje leggen.



KaasKraam:

Kies 10 kazen uit voor je kraampje

Kazen kiezen: kies samen met je groepje welke 10 kazen jullie gaan verkopen. Houd daarbij de informatie uit de filmpjes in gedachten:

- Wat voor soorten kazen zijn er allemaal?
- Waar zijn ze van gemaakt?
- Wat voor kazen willen mijn klanten straks hebben?
- Welke invloed hebben de ingrediënten van kaas op het klimaat?

De kazen die je *niet* in je kraam gaat verkopen, leg je terug in de Leskist of geef je terug aan de leerkracht.

- Laat de groepjes nu tien kazen kiezen uit de stapel met veertien kazen voor hun kraam.
- Zorg dat elk groepje echt maar 10 kazen heeft, anders is het spel oneerlijk!



KaasKraam:

de eerste ronde met 4 klanten

De leerkracht leest nu hardop klassikaal een klant voor die langskomt in jullie kaaskraam.

Kunnen jullie een kaasje aan deze klant verkopen?

● Dan verdien je kaaspunten! Hoeveel punten je verdient staat op het kaartje van de klant.

Hierna leest de leerkracht één voor één nog drie klanten hardop voor in de klas.

- Laat een leerling naar voren lopen om een klant te kiezen en voor te lezen of kies er zelf eentje uit en lees deze hardop voor.
- Daarna kijken de leerlingen of ze een kaasje hebben dat deze klant wil kopen.
- Als dat zo is, laten ze het kaasje aan jou (leerkracht) zien en deel jij een kaaspunt (of meerdere) uit. Het kaasje mogen ze houden voor de volgende klant.
- Geen kaasje dat past bij de wens van deze klant? Helaas! Volgende keer beter.

Voorbeeld van een spelsituatie



Na het voorlezen, kijken de groepjes of ze een vegan kaas hebben die ze aan Kaan kunnen verkopen. Bijvoorbeeld de vegan mozzarella (maar een andere vegan kaas mag ook).





- Misschien hebben de leerlingen iets ontdekt of geleerd van de eerste 4 klanten en willen ze nog kazen wisselen. Dat mag nu! Maar het hoeft dus niet.
- Geef de leerlingen 5 minuten om de kaasjes te wisselen. Dat kan wat onrust geven, maar zodra de klanten weer komen, zijn ze weer bij de les.



- Laat een leerling naar voren lopen om een klant te kiezen en voor te lezen of kies er zelf eentje en lees deze voor.
- Daarna kijken de leerlingen of ze een kaasje hebben dat deze klant wil kopen
- Als dat zo is, laten ze het kaasje aan jou (leerkracht) zien en deel jij een kaaspunt (of meerdere) uit. Het kaasje mogen ze houden voor de volgende klant.
- Geen kaasje dat past bij de wens van deze klant? Helaas! Volgende keer beter.
- Let op: je hoeft niet alle acht de klanten te doen als je daar geen tijd voor hebt. We raden aan er minimaal zes te doen om leerdoelen te behalen.

KaasKraam:

Hoeveel kaaspunten hebben jullie verdiend?

● 0-2 kaaspunten:	dat kan beter. Tip: klanten willen tegenwoordig verschillende soorten kaas kopen, van plantaardige tot boerenkaas.
● 3-5 kaaspunten:	goede kaaskraam, misschien kun je er nog iets meer rekening mee houden dat klanten tegenwoordig verschillende soorten kaas willen kopen, van plantaardige tot boerenkaas.
● 6-8 kaaspunten:	heel goede kaaskraam, je let goed op de verschillende wensen van de klanten en hebt zowel plantaardige kaas als kaas van koemelk te koop. Je kunt maar heel af en toe een klant niet helpen.
● 8 of meer kaaspunten:	uitstekende kaaskraam, jij kan zo de markt op! Of je nou plantaardige kaas zoekt of kaas van koemelk, jij hebt het allemaal!

- *Als het goed is, hebben de meeste groepjes een goede of uitstekende score behaald. En dat is prima! Complimenten kun je nooit genoeg krijgen.*
- *Let op: als je niet alle acht de klanten hebt gedaan, hebben de groepjes ook minder punten gehaald.*

Tip voor Ed!

Welk kaasje uit jouw kraam moet Ed ook gaan verkopen? Waarom?



- *Besprek kort wat de kinderen geleerd hebben van dit spel en welke tip ze aan Ed hebben voor zijn kaaswinkel.*
- *Schrijf de tips voor Ed eventueel op een briefje en hang ze in de klas.*

Lesonderdeel: KAAS MAKEN

In dit lesonderdeel ga je met de kinderen een eigen kaasje maken. Je kunt kiezen uit twee recepten.

Leerlingen ontdekken zo nog meer over de verschillende ingrediënten van kaas maken. Ook leren ze stap voor stap een recept te volgen.

Voor het onderdeel kaas maken is er geen presentatie (pdf). Hieronder staat de opbouw van dit lesonderdeel.

Je kunt kiezen uit deze twee recepten:

Verse kaas van koemelk met kruiden

Hoeveel tijd kost het?
• 20 minuten bereiden
• 12 uur wachttijd na het bereiden

Wat heb je nodig aan ingrediënten?

- ☐ 1 liter volle melk
- ☐ 1 liter karnemelk
- ☐ 1 theelepel zout
- ☐ 1 theelepel azijn
- ☐ kruiden (bijvoorbeeld zwarte peperkorrels, fenegriek, komijn of mosterdzaai)

Ook nodig:

- ☐ 1 kaasdoek (nylon) of schone theedoek
- ☐ een metaal vergiet of zeef
- ☐ kommetje
- ☐ een pan waar twee liter in past
- ☐ kookpit
- ☐ een bordje

Wat moet je doen?

1. Lees eerst ALLE stappen goed door. Dan wordt het makkelijk(er) (echt)!
2. Verzamel nu alles wat je nodig hebt op je tafeltje.
3. Doe de melk en karnemelk samen in de pan.
4. Voeg de azijn toe.
5. Verwarm dit langzaam op het vuur tot er stoom vanaf komt. Niet laten koken!
6. Als het warm wordt, zie je witte stukjes in de melk ontstaan (wrongel). Dat zijn de stukjes waar je kaas van gaat maken.
7. Laat het opje koken totdat alle witte stukjes bij elkaar zitten.
8. Leg de kaasdoektheedoek met de handen over de rand in de zeef of vergiet.
9. Giet nu de melk door de zeef of vergiet met een doek erin. (zodat het vocht eruit loopt. De witte stukjes blijven achter, dit wordt je kaas. Pas op: dit is heet!)
10. Leg de doek met de witte stukjes in een kommetje.
11. Roer er wat zout doorheen.
12. Wil je extra smaak? Je kunt nu ook kruiden toevoegen, zoals peper of komijn.
13. Doe de kaas in de doek druk het goed aan. Vouw de doek eroverheen.
14. Zet de kaas in de koelkast (op een bordje). Laat het daar staan tot het wat harder is (8-12 uur).
15. Ruin nu alle spullen netjes op en maak de schoen onder de kraan.
16. Na een paar uur in de koelkast is je kaasje klaar. Proeven maar!

Vegan notenkaas van cashewnoten

Hoeveel tijd kost het?
• 10 minuten bereiden
• 5 uur wachttijd (4 uur vooraf en 1 uur achteraf)

Wat heb je nodig aan ingrediënten?

- ☐ 150 gram ongebrande cashewnoten
- ☐ 1 citroen
- ☐ 2 eetlepels edelstijvkloken
- ☐ 1/2 fl theelepel zout
- ☐ 1 theelepel uienpoeder
- ☐ 2 theelepels gedroogde tijm

Ook nodig:

- ☐ 1 rol bakpapier
- ☐ 2 keer 15 cm touw of 2 elastiekjes
- ☐ keukenmachine of staafmixer met opzetstukken
- ☐ een plank

Wat moet je doen?

1. Lees eerst ALLE stappen goed door. Dan wordt het makkelijk(er) (echt)!
2. Verzamel nu alles wat je nodig hebt op je tafeltje.
3. Leg de cashewnoten in een kom met water en laat ze daar 4 uur in liggen. Giet daarna het water weg. Misschien heeft de leerkracht dit al gedaan!
4. Pers een citroen uit en bewaar het sap. Gooi de schil weg.
5. Doe de cashewnoten, 2 eetlepels citroensap, de edelstijvkloken, het zout en de uienpoeder in de keukenmachine.
6. Mix alles goed door elkaar tot het een gladde, zachte pasta is.
7. Strooi de tijm op een plank.
8. Maak met je handen een rolletje van het cashewmengsel, ongeveer 12 cm lang.
9. Rol het door de lijn zodat er overal lijn op zit.
10. Leg de rol op een stuk bakpapier.
11. Rol het papier strak om de kaas en draai de uiteinden stevig dicht, alsof je een snoepje maakt. Knop de uiteinden vast met een touwje.
12. Leg het rolletje in de koelkast en laat het daar minstens 1 uur liggen. Dan wordt het stevig.
13. Ruin nu alle spullen netjes op en maak de schoen onder de kraan.
14. Proeven maar!

- De koemelk kaas is erg leuk om te maken, maar is met hete melk wel wat gevaarlijker dan de notenkaas.
- **Let op dat de notenkaas niet gemaakt kan worden als er een notenallergie is in de klas!**

Vooraf

- *Wij raden aan om extra hulp in de klas te vragen als je kaas gaat maken!*
- *Check of alle benodigdheden in de klas zijn. Bijna al het keukengerei zit in de kist!*
- *Kies vooraf welk(e) recept(en) je wilt gaan maken in de klas en koop de ingrediënten.*
- *Als je de cashewkaas gaat maken, laat dan de cashewnoten een paar uur of een dag van tevoren weken in water om ze zacht te maken!*
- *Print de recepten voor de (verschillende groepjes leerlingen) uit.*

Tijdens de les

- *Deel de gekozen recepten uit aan de groepjes.*
- *Lees de gekozen recepten even hardop voor in de klas.*
- *Laat de leerlingen alle onderdelen verzamelen op hun tafeltje.*
- *Laat de leerlingen alle stappen van het recept één voor één volgen!*
- *Vergeet niet dat ze ook moeten opruimen!*

Achteraf

- *Zorg dat de kaasdoeken van nylon gewassen zijn voor ze in de kist terug gedaan worden!*

BELANGRIJKE MEDEDELING OVER DE KOOKPLATEN

Er zitten 4 kookplaten in de leskist. Elke kookplaat heeft een vermogen van 1000 watt. Eén klas is vaak aangesloten op één groep van maximaal 3600 watt in de stoppenkast. Je kunt dus niet meer dan 2 of 3 kookplaat in 1 klas aansluiten (afhankelijk wat er nog meer op de groep aangesloten is). Los dit op door gebruik te maken van stopcontacten die op andere groepen zijn aangesloten of laat groepjes gebruik maken van jullie eigen keukens.

Lesonderdeel: AFSLUITING

Afsluiting: wat hebben we ontdekt over kaas?

Deel met elkaar wat je hebt ontdekt over kaas! Denk aan:

Is het gezond?
Waarom wel/niet?

Waar kun je kaas
van maken?

Waarom kiezen sommige mensen
voor kaas van sojabonen
in plaats van koemelk?

Welke kaas kies jij nu het
liefst nu je dit alles weet?

→ Bespreek kort wat de kinderen allemaal ontdekt hebben over kaas.

Afsluiting: wat hebben we ontdekt over kaas?

Leuk om thuis te doen!

- Ga vanmiddag of komend weekend eens langs bij een kaaskraam, kaaswinkel of supermarkt.
- Kijk eens naar de kazen die ze hier verkopen. Waar zijn ze van gemaakt? Koemelk? Sojabonen? Of iets anders?
- Als je durft: vraag aan de mensen van de winkel of in de kraam of je een stukje kaas mag proeven dat je nog nooit geproefd hebt! Lekker? Of niet te pruimen? Vertel het de volgende keer in de klas!



→ Behandel deze laatste tips voor thuis.