

Colofon

Chinese
eetgewoontes en
etiquette

Les voor groep
3/4

Duur les: 120
min.

Aardrijkskunde
Natuur en
techniek
Handvaardigheid
Rekenen

China

– Mmm... Chinese loempia's –

Inleiding

Aardappels, groenten en vlees; dat is waar veel mensen in Nederland van houden. 's Avonds aan tafel eten wij dit op met mes en vork. Zo hebben wij dat geleerd. Hoe gaat dit er echter aan toe in China? Eten ze daar ook zo graag aardappels met mes en vork? Terwijl de kinderen rondom dit onderwerp actief aan de slag gaan tijdens deze les, krijgen zij antwoorden op deze vragen.

Doelstellingen

- De leerlingen leren probleemoplossend denken.
- De leerlingen leren rekenen en meten met inhoudsmaten tijdens het bereiden van de loempia's.
- De leerlingen leren het klaslokaal in te delen als restaurant; dit stimuleert hun ruimtelijke oriëntatie.
- De leerlingen leren hoe de etiquette rondom de maaltijd in China is.

Doelgroep

Deze les is bedoeld voor groep 3/4.

Vakken en Kerndoelen

- Aardrijkskunde;
- Natuur en techniek;
- Handvaardigheid;
- Rekenen.

Kerdoel 37

De leerlingen leren zich te gedragen vanuit respect voor algemeen aanvaarde waarden en normen.

Kerdoel 42

De leerlingen leren onderzoek doen aan materialen en natuurkundige verschijnselen, zoals licht, geluid, elektriciteit, kracht, magnetisme en temperatuur.

Kerdoel 47

De leerlingen leren de ruimtelijke inrichting van de eigen omgeving te vergelijken met die in omgevingen elders, in binnen- en buitenland, vanuit de perspectieven landschap, wonen, werken, bestuur, verkeer, recreatie, welvaart, cultuur en levensbeschouwing. In ieder geval wordt daarbij aandacht besteed aan twee lidstaten van de Europese Unie en twee landen die in 2004 lid werden, de Verenigde Staten en een land in Azië, Afrika en Zuid-Amerika.

Kerdoel 56

De leerlingen verwerven enige kennis over en krijgen waardering voor aspecten van cultureel erfgoed.

Informatie

Achtergrondinformatie die de leerkracht kan gebruiken bij deze les is te vinden in het verdiepingsdocument 'Eetgewoontes en etiquette in China'. Dit verdiepingsdocument is tevens gepubliceerd op www.chinaindeles.nl.

Lesidee

Zoals in de onderstaande uitwerking van de les zichtbaar wordt, is het mogelijk om deze les op te delen in twee, op elkaar volgende, lessen.

Introductie (les 1)

De klas zit rustig in het lokaal. Opeens wordt er op de deur geklopt. De leerkracht doet open en ziet iemand uit het buitenland staan. De leerkracht stelt zich voor en deze gast vertelt dat hij helemaal uit China is gekomen. Dit is te zien aan de kleding die hij/zij draagt. De klas maakt kennis met deze speciale, Chinese gast.

Haal met de kinderen hun voorkennis op: wat weten we van China, Chinese mensen en Chinees eten? Dit kan weergegeven worden in een woordweb op het digibord/whiteboard. Aan deze voorkennis kan vervolgens de nieuwe kennis, die in deze les/lessen aangeboden wordt, verbonden worden.

Tip:

Probeer van tevoren het maken van de loempia's uit, zodat tijdens deze les gerichte instructie geboden kan worden aan de leerlingen.

Inleiding (les 1)

De Chinese gast vertelt aan de klas dat hij zo'n trek heeft en dat hij daarom graag zou willen eten. Verdrietig vertelt hij dat hij het eten uit China zo mist. De leerkracht stuurt het gesprek met de leerlingen zo aan, dat de klas bedenkt dat zij wel Chinees eten voor hem kunnen klaarmaken. De klas vraagt aan de gast wat hij graag zou willen eten. De gast vertelt dat hij uit het zuiden van China komt en dat ze daar zo graag loempia's eten. Dit is het startsein voor de klas om met elkaar loempia's klaar te gaan maken.

Bedenk met de kinderen hoe zij deze loempia's moeten bereiden en wat zij daarvoor precies nodig hebben. Denk met elkaar na over de plek waar deze loempia's gegeten kunnen worden, namelijk in een Chinees restaurant. De leerlingen bedenken ook wat ze eventueel nog meer over deze gast te weten moeten komen. Er wordt dus een inventarisatie gemaakt, zowel wat betreft benodigde kennis als benodigde materialen.

Zet de leerlingen vervolgens actief aan het werk om deze informatie te verzamelen, onder andere door in boeken op zoek te gaan en door gebruik te maken van het internet. (Aan het eind van dit document is een lijst met 'achtergrondinformatie leerlingen' opgenomen waar de kinderen tijdens dit gedeelte van de les eventueel van gebruik kunnen maken om de betreffende informatie op te zoeken.) Laat ieder kind (of in tweetallen) daarom een persoonlijke leervraag opstellen en geef het kind de tijd en ruimte om specifiek hierop een antwoord te vinden. Laat de leerlingen deze leervragen op zo'n manier opstellen dat alle kennis wordt verzameld waarvan zojuist is vastgesteld dat de leerlingen daarover meer informatie zouden willen hebben. Laat de kinderen hun verworven kennis vervolgens aan elkaar presenteren. Aan het eind van deze activiteit hebben de kinderen kennis over loempia's en over een Chinees restaurant. Deze kennis is voorwaardelijk voor de voortzetting van de les.

Kern (les 2)

De klas gaat aan de slag om loempia's te bereiden en om een Chinees restaurant in te richten. Door de leerkracht wordt de klas in vier groepen verdeeld. Eén groep houdt zich onder leiding van de groepsleerkracht bezig met het klaarmaken van de loempia's, terwijl de andere drie groepen meer zelfstandig aan de slag gaan om het klaslokaal de uitstraling van een Chinees restaurant te geven. Dit kan als volgt worden aangepakt.

Tip:

Breidt de maaltijd verder uit met andersoortig voedsel, zoals kroepoek vooraf of door het maken van Chinese tomatensoep. Een rijstmaaltijd met Chinees wokvlees kan tevens een typische aanvulling zijn. Mogelijk kan de Chinese gast zijn of haar voorkeuren aan de leerlingen doorgeven...

Tip:

Begin niet direct met het nuttigen van de loempia's, maar leg bijvoorbeeld eerst een aantal dropveters klaar, waarmee de leerlingen het eten met stokjes kunnen oefenen. Als de leerlingen het eten met stokjes enigszins snappen, kunnen vervolgens de loempia's (warm!) gegeten worden.

De **eerste** groep houdt zich bezig met het maken van de loempia's. Het recept om loempia's te bereiden, is uitgewerkt in de bij deze les behorende leerlingenbijlage (zie: einde handreiking). De kinderen maken kennis met specifieke Chinese ingrediënten. De typische techniek van het roerbakken komt hierbij tevens aan de orde. Het is van belang dat de leerkracht (en de gast) intensief begeleiden. Gezien de doelstelling van deze les is het van belang dat de leerkracht de benodigheden klaar heeft liggen. De leerlingen aanzetten tot een onderlinge taakverdeling is tijdens dit gedeelte van de les ook van groot belang.

De overige drie groepen gaan zich verdiepen in de uitstraling van een Chinees restaurant. Specifieke informatie hierover hebben de leerlingen verzameld tijdens de inleiding van deze les. Voor de voortgang van de les is het een vereiste dat de leerlingen op de hoogte zijn van de uitstraling van een Chinees restaurant, waaronder: de draaitafel met dishes, het typische Chinese (porseleinen) servies en de aanwezigheid van lampionnen.

De **tweede** groep gaat daarom aan de slag met het maken van de lampionnen (zie: les Chinees Nieuwjaar, groep 1/2), de **derde** groep met het maken van menukaarten en de **vierde** groep met het maken van Chinees (porseleinen) servies. Het materiaal dat de leerlingen hiervoor mogen gebruiken en de precieze wijze waarop ze dit aanpakken, wordt aan henzelf overgelaten. Zorg dat er voldoende kosteloos materiaal hiervoor in de klas aanwezig is. Op deze manier is er daadwerkelijk sprake van een onderzoeksactiviteit en wordt het probleemoplossend denken van de leerlingen bevorderd. Stimuleer de kinderen om gebruik te maken van de informatie (en afbeeldingen) die ze tijdens de inleiding van de les verzameld hebben.

Op het moment dat één van deze drie groepen klaar is met hun opdracht, mogen zij zich bezighouden met het herinrichten van het klaslokaal tot een Chinees restaurant, onder andere wat de plaats van de stoelen en tafels betreft. Bij het dekken van de tafels zal het de leerlingen opvallen dat er niet gegeten wordt met mes en vork, maar met stokjes... Mogelijk valt het de leerlingen ook op dat er vaak gebruik wordt gemaakt in een Chinees restaurant van typische ronde tafels waarop de gerechten worden geserveerd. Deze tafels kunnen rondgedraaid worden. De leerlingen worden uitgedaagd, indien hier tijd voor is, om ook zulke tafels in de klas ('hun' Chinese restaurant) klaar te zetten.

Afsluiting (les 2)

Als de loempia's klaar zijn om gegeten te worden en het klaslokaal de uitstraling van een Chinees restaurant gekregen heeft, mogen de loempia's genuttigd worden. Uiteraard wordt de eerste loempia aan de Chinese gast gegeven. Hierbij geeft de leerkracht aan dat de leerlingen deze loempia mogen eten zoals ze dit ook in China zouden doen. De leerlingen proberen dit allereerst zelf uit, maar waarschijnlijk zal dit niet geheel overeenkomen met de traditionele Chinese etiquette. De leerkracht constateert dit en geeft aan dat alle kinderen hun loempia even neer moeten leggen. De Chinese gast pakt daarom nu zijn loempia en eet deze op, geheel volgens de Chinese etiquette. De loempia wordt met stokjes gegeten, maar er mag daarnaast ook met volle mond worden gepraat. De ellebogen leunen op de tafel, de benen zijn niet gekruist, iedereen zit rechtop, er wordt niemand aangewezen en dergelijke. Hoeft je klasgenoot de loempia niet meer? Dan mag je gerust van zijn/haar bord verder eten. Was de loempia lekker? Dan steek je twee duimen in de lucht!

Tijdsplanning

Introductie:	15 minuten
Inleiding:	30 minuten
Kern:	60 minuten
Afsluiting:	15 minuten

Materialen

- Introductie: Chinese gast, Chinese kleding.
- Inleiding: digibord/whiteboard.
- Kern: ingrediënten bereiding loempia (zie: leerlingenformat), tafelkleden, borden, stokjes, handvaardigheidmateriaal, kosteloos materiaal, internet, informatieve boeken.
- Afsluiting: dropveters.

Bronnen

Nolet, L. (z.j.). Bladerdeeg loempia's. Geraadpleegd op 23 februari 2018, van <https://www.ah.nl/kookschrift/verzameld-recept?id=467915&userid=173032>

Verdieping/meer informatie

Verdieping voor de leerkracht in de thematiek van deze les kan, naast het verdiepingsdocument (zie: pagina 1), gezocht worden in het volgende boek:

Flower, K. (2005). *China: een leidraad voor gewoonten en etiquette*. Delft: Elmar.

Achtergrondinformatie leerlingen

De onderstaande bronnen zouden eventueel gebruikt kunnen worden door de leerlingen tijdens het opzoeken van informatie met betrekking tot hun persoonlijke leervraag (zie: inleiding, les 1). Het is aan te raden om de leerlingen in eerste instantie zelfstandig informatie op te laten zoeken. Wanneer dit echter niet tot het gewenste resultaat leidt, kan door de leerkracht verwezen worden naar onderstaand informatiemateriaal.

Dreesen, K. (2011). *Ik ga naar China en ik neem mee...* Tielt: Lannoo.

Forbes, S. (2013). *China; alles wat je altijd al wilde weten*. Tielt: Lannoo.

Melenhorst, V. (2002). *China: informatie*. Groningen: Wolters-Noordhoff.

NTR. (2015, 22 september). Koken in Hong Kong: hoe is het om in Hong Kong te wonen? [Video]. Geraadpleegd op 21 mei 2018, van <https://www.schooltv.nl/video/koken-in-hong-kong-hoe-is-het-om-in-hong-kong-te-wonen/>

China

- Mmm... Chinese loempia's -

Inleiding

Vandaag mogen jullie echte loempia's maken! Dit wordt veel gegeten in het zuiden van China, waar onze gast ook vandaan komt. Lees goed hoe je de loempia's moet maken en verdeel de taken met je klasgenoten. Als je de oven moet gebruiken, roep dan de juf/meester even! Eet smakelijk alvast!

Ingrediënten

Voor 8 loempia's heb je nodig:

- 8 vellen bladerdeeg
- 150 gram kipfilet
- 1 eetlepel kipkruiden
- 250 gram Chinese groentemix
- 2 eetlepels ketjap
- 1 ei
- Olijfolie

Hoe maak je de loempia's klaar?

1. Was je handen goed. Trek een schort aan.
2. Loop naar de oven toe. Verwarm de oven voor op 200 °C.
3. Snijd de kipfilet in kleine stukjes. Doe hier 1 eetlepel kipkruiden overheen.
4. Pak de wok. Doe er een beetje olijfolie in. Bak in ongeveer 5 minuten de stukjes kip hierin gaar.
5. Doe de Chinese groentemix in de wok.
6. Doe 2 eetlepels ketjap in de wok.
7. Laat dit alles 4 minuten koken. Roer met een spatel in de wok. Je bent nu aan het roerbakken! Klaar? Doe het gas weer uit.

8. Pak de bladerdeeg en het ei.
9. Breek het ei open boven een bakje. Roer met een lepel in dit bakje.
10. Leg de velletjes bladerdeeg naast elkaar neer. Smeer op de bovenkant van elk velletje bladerdeeg een beetje eimengsel uit het bakje.
11. Schep een beetje van de kip en groente uit de wok op elk bladerdeegvelletje.
12. Rol het bladerdeegvelletje op en vouw de zijkanten goed dicht. Druk bijvoorbeeld met een vork op de zijkanten van de bladerdeeg.
13. Smeer een beetje eimengsel op de bovenkant van de loempia.

14. Stop de loempia's ongeveer 20 minuten in de oven.
15. Als de loempia's mooi goudbruin zijn, zijn ze klaar. Haal ze dan uit de oven.
16. En voor als straks iedereen klaar is... eet smakelijk! Vergeet niet om je stokjes hierbij te gebruiken...



Tip: gebruik een rekenmachine om de hoeveelheden te bepalen voor de hele klas!

Wist je dat ze in China het roerbakken vaak gebruiken om op deze manier hun eten klaar te maken?

Wat heb je nodig?

- Oven
- Scherp mes
- Gasfornuis
- Wok
- Kookwekker
- Bakje
- 3 eetlepels
- Theelepels
- Vork
- Spatel
- 1 bord per persoon
- 1 schort per persoon
- Olijfolie
- 2 stokjes per persoon

Per 8 loempia's:

- 8 vellen bladerdeeg
- 150 gram kipfilet
- 1 eetlepel kipkruiden
- 250 gram Chinese groentemix
- 2 eetlepels ketjap
- 1 ei