

Colofon

Rijst

Les voor groep
1/2

Duur les : 60
Min.

Aardrijkskunde

China

- Rijstkommetjes maken -

Pagina 1

Leerkracht - handreiking

Inleiding

Je werkt met de kinderen over China en hebt het daarbij gehad over het eten van rijst in China. Je hebt aan de kinderen verteld dat ze in China veel rijst eten. Vertellen is leuk, maar doen is nog veel leuker; daarom ga je met de kinderen een rijstkommetje maken om later echt rijst te kunnen eten met de kinderen en om een mooi Chinees voorwerp in de klas te hebben.

Doelstellingen

Aan het eind van de les weten/kunnen de leerlingen:

- Met welke materialen de Chinezen eten.
- De fijne motoriek wordt geoefend bij het kneden en verven van het kommetje

Doelgroep

Deze les is bedoeld voor groep 1/2

Vakken en Kerndoelen

- **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.

Informatie

Chinezen eten 3x per dag warm. Er zijn heel veel soorten rijst, de zilverrijst die bij ons heel bekend is eten ze in China niet. De rijst daar is wit en plakkerig. In het zuiden eet men echte plakrijst (sticky rice in het Engels) waar men een bal van maakt en tijdens de maaltijd met ander eten steeds stukjes af plukt. Rond het Dragon Boat Festival eet men zongzi: sticky rice in bananenblad gekookt met dadels of bruine bonen. Men eet ook noedels die van rijst zijn gemaakt en spierwit zijn.

Lesidee**Introductie**

Je werkt nu over China of wilt gaan werken over China. Het Chinese eten kan dan niet ontbreken, maar hoe eten de Chinezen eigenlijk? Doen ze dat wel met een bord, vork, mes en lepel? Stuur het gesprek aan, inventariseer de verschillende antwoorden en schrijf ze op een groot blad.

Inleiding

Je wilt in de klas ook wel eens iets Chinees gaan eten, maar dan hebben ze natuurlijk wel allemaal een mooie Chinese kom nodig. Ga weer het gesprek aan, hoe zal die kom eruit zien? Wat zijn de eisen aan het maken van een kom. Zoek samen met de kinderen foto's op van verschillende rijstkommen. (Zie bijlage voor foto's) Laat deze openstaan zodat de kinderen tijdens het maken van de kom kunnen kijken hoe een echte kom eruit ziet.

Tip:

Zorg dat je van tevoren alles al klaar hebt staan en plek hebt gemaakt om de werkjes die af zijn neer te zetten.

Kern

Uitleg werkje:

1. Elk kind krijgt een stuk klei
2. Kneed de klei in de vorm van een kom
3. Verf de kom (hoeft niet eerst te drogen)
4. Kijk bij het verven goed naar de versieringen op een echte Chinese kom
5. Zet de kom te drogen op een geschikte plek

Afsluiting

Ga met de kinderen terug in de kring en bekijk de verschillende kommen, vraag de kinderen waarom ze gekozen hebben voor de kom die ze gemaakt hebben. Waarom hebben ze die kleuren gebruikt? Reflecteer deze les samen met de kinderen.

Afsluiting

Laat de kommen goed drogen voor je ze mee naar huis geeft of er een vervolg les mee gaat uitvoeren.

Tijdsplanning

Introductie/
Inleiding: 10/15 min.
Kern: 30 min.
Afsluiting: 10/15
min.

Materialen

Introductie:

- A3 papier
- Stift

Inleiding:

- Digibord met afbeeldingen
- Afbeeldingen van rijstkommen
- Echte Chinese schaaltes

Kern:

- Klei
- Verschillende kleuren verf
- Kwasten
- Verfschorten

Afsluiting:

- Geen materialen

Bronnen

-

Verdieping/meer informatie

Uitbreiding: Haal Chinees eten bij een Chinees restaurant in de keuken en ga dit samen met de kinderen uit hun eigen kom opeten. (tip: doe vershoudfolie in de kommen zodat de verf er niet afgaat en de kommen schoon blijven.)

Voor het eten met stokjes: Zie les Chinese eetgewoonten