

## Colofon

Onderwerp  
invullen

Les voor groep  
1/2

Duur les invullen  
40 minuten

Aardrijkskunde  
Biologie

# China

Rijst koken met kinderen!

Pagina 1

Leerkracht - handreiking

## Inleiding

In Nederland eten we veel aardappels, maar ook wel eens rijst. Rijst komt oorspronkelijk niet uit Nederland, maar uit China. In deze leg leren we waarom rijst zo belangrijk was in China en gaan we zelf ook aan de slag met het koken van rijst.

## Doelstellingen

De kinderen weten waarom men in China rijst eet.

De kinderen helpen bij het bereiden van rijst, ze zien het proces van het koken.

De kinderen leren hoe rijst wordt verbouwd in grote lijnen

## Doelgroep

Deze les is bedoeld voor groep 1 of 2

## Vakken en Kerndoelen

Kerndoel 41

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

## Informatie

Extra informatie is te verkrijgen door het lezen van het verdiepingsdocument over rijst.

**Lesidee****Introductie**

Maak met de kinderen een woord web met als thema: Wat eten de mensen in China. China is een land hier veel vandaan, misschien zijn jullie wel eens bij een Chinees restaurant wezen eten, daar kun je aan denken. Als rijst is genoemd gaat u hier op daar en legt u uit dat de kinderen in deze les heel veel gaan leren over rijst.

**Inleiding**

Vertel dat in China rijst het meest gegeten voedsel is. Vraag aan de kinderen of ze thuis ook wel eens rijst eten en hoe ze dat eten.

Laat de kinderen verschillende soorten rijst zien. Doe de rijst in kommetjes en laat de kommetjes door de kring gaan. Vul kommetjes met: witte rijst, zilvervliesrijst en gele rijst.

Vraag de kinderen naar de verschillen die ze zien.

Laat vervolgens een kommetje met gekookte rijst door de klas gaan.

Vraag wat er met de rijst is gebeurd en hoe het zo zacht is geworden

**Kern**

Vraag aan de kinderen hoe ze denken dat de rijst klaargemaakt moet worden; Wie heeft dat wel eens bij zijn of haar moeder gezien?

Vervolgens kookt u de rijst zoals aangegeven staat op de verpakking. Laat hierbij de kinderen assisteren waarbij dat kan. Let uiteraard goed op! Het kookplaatje dat u gebruikt is heet.

Tijdens het koken van de rijst zorgt vertelt u een verhaal over het verbouwen van rijst.

Yi en Yulan zijn klaarwakker, vandaag is het zover, vandaag wordt de rijst geplant op de sawa's vlak bij het huis van Yi en Yulan. Sawa's zijn rijstvelden waar ze de rijst planten. Voordat de rijst in de grond kan worden de sawa's helemaal onder water gezet, dat is een prachtig om te zien. Als je wat hoger op een berg gaat staan, dan zie je overal sawa's die ondergezet zijn met water. Meestal zijn het de vrouwen die de plantjes in de grond planten. De moeder van Yi en Yulan moet vandaag ook aan het werk op de sawa's, op haar rug heeft ze een rugtas waarin de kleine plantjes zitten. Die rugtas is erg zwaar, het is ook erg zwaar om telkens met de rugtas te buigen en zo een plantje te planten in de natte grond. Maar net als veel andere vrouwen is de moeder van Yi en Yulan blij met haar werk en werkt ze hard. Als Yi en Yulan hun ontbijt op hebben maken ze zich snel verder klaar voor de dag, ze trekken hun schoenen aan en zorgen ervoor dat ze zo snel mogelijk naar buiten kunnen. Ze hollen naar de sawa waar hun moeder bezig is met het planten van de rijst. Als ze voor de sawa staan is het nog lastig om moeder te vinden, maar als ze goed kijken dan zien ze haar. Moeder zit op haar knieën en plant een rijstplant in de grond. Ze maakt het gaatje weer dicht en gaat naar de volgende. Yi en Yulan rennen naar haar toe, dat is nog best lastig over de natte sawa. Als ze moeder zien dan geven ze haar allebei een dikke knuffel. Yi zegt tegen moeder: moeder mogen we u alstublieft helpen. Moeder zegt dat het niet mag, het werk is zo zwaar, dat is alleen voor grote mensen. Maar wat Yi en Yulan mogen later wel helpen met het

**Tip:**

Zorg ervoor dat u de rijst niet helemaal droog kookt. U kunt het beste witte rijst of plakrijst gebruiken zodat de kinderen balletjes kunnen maken bij het eten van de rijst

planten van de rijst. Als de rijst al even in de grond zit komen er mooie witte bloemetjes op. Niet alleen de mensen vinden die bloemetjes mooi, maar ook de vogels. De vogels willen dan deze bloemetjes graag opeten, maar dat is niet goed voor de rijst. Yi en Yulan mogen dan samen met al hun vriendjes en vriendinnetjes ervoor zorgen dat de vogels van de sawa af gaan. Ze hebben dan altijd zo'n lol, ze rennen dan over de sawa en verjagen alle vogels zodat de rijst nog verder kan groeien totdat het geoogst kan worden. Als de rijst geoogst moet worden dan gaat de vader van Yi en Yulan ook meehelpen, samen met de andere mannen van het dorp. Het water van wordt dan van de sawa afgehaald, er is dan een enorme stroom met water die in een klein riviertje door het dorp gaan, prachtig vinden Yi en Yulan dat, ze stampen dan graag in de plassen. Ook mogen ze helpen met het oogsten van de rijst. De rijst wordt afgesneden en verzameld in grote manden. De rijst wordt dan verkocht, maar er is ook een deel wat Yi en Yulan mogen opeten. Heerlijk vinden ze dat, moeder maakt er pap van en ze eten het ook bij groente en rijst. Ze eten het in een kommetje, met hun handen of met stokjes.

Stel de volgende vragen aan de kinderen:  
Hoe heet de grond waar rijst op wordt verbouwd?  
Wie wat er rijst aan het planten?  
Waarmee mogen de kinderen helpen?  
Hoe eten de mensen rijst?

### **Afsluiting**

Als afsluiting doet u de rijst in bakjes. U kunt hiervoor de bakjes gebruiken die de kinderen hebben gemaakt in de expressie les rijstkommen maken. Laat de kinderen de rijst met stokjes, of met hun handen eten. Stokjes vasthouden doe je op deze manier:  
<https://www.youtube.com/watch?v=lcW6Ec0gwcw>  
Vraag aan de kinderen hoe ze het vinden om met stokjes te eten.

Vervolgens blik u terug op de les: Wat hebben de kinderen geleerd, hoe werd rijst ook al weer verbouwd?

## Tijdsplanning

Introductie	5 min
Inleiding	8 min
Kern	15 min
Afsluiting	10 min

## Materialen

### Introductie

- Groot A2 papier
- Stift om mee te schrijven
- Eventueel plaatjes
- U kunt ook een digibord gebruiken, handig om te gebruiken is het programma ProWise.

### Inleiding

- Verschillende soorten rijst (zilervliesrijst, witte rijst, gele rijst, sushirijst)
- Kommetjes

### Kern

- Kookplaatje of Rijstkoker
- Pan
- Water
- Pannelappen

### Afsluiting

- Rijstkommetjes (bij voorkeur zelf gemaakt)
- Stokjes
- Eventueel lepels

## Bronnen

### Verdieping/meer informatie

Voor extra informatie kunt u het verdiepingsdocument raadplegen dat over rijst is gemaakt.

<https://www.chinaindeles.nl/wp-content/uploads/sites/2/2019/08/Verdiepingsdocument-Rijst.pdf>