



Project Keuken

Het thema is koken. De dag is gebaseerd op een ontmoeting tussen de chef-koks van de twee scholen: de leerlingen van de partnerklassen, de chef-koks van de dag, komen s' ochtends bij elkaar om verschillende typisch Belgische en Nederlandse gerechten te bereiden tijdens een kookworkshop. Vervolgens dekken zij de tafel en proeven samen de gerechten die ze gemaakt hebben.

Het project bestaat uit drie stappen:

1. De afbakening van het gezamenlijke project
2. Woorden en zinnen in de vreemde taal leren die van pas zullen komen bij de ontmoetingsdag.
3. De ontmoeting: kookworkshops, maaltijd en stemmen op het lievelingsgerecht.

De eerste twee stappen bestaan uit activiteiten in de eigen klas, terwijl de laatste stap zich afspeelt tijdens de ontmoeting tussen de twee partnerklassen. Gedurende het hele project wordt het gemeenschappelijke thema aangehouden en qua taal en thematiek een doorgaande lijn gevolgd.

Dit project vereist ongeveer 8 lessen voorbereidende dag vóór de vergadering als u de woordenschat van voedsel en recepten te ontwikkelen.

<u>Uitrusting</u>	<u>Middelen</u>
- Uitrusting van de studenten	Bijlage 1- Recepten nl,fr Flashcards- Fruit en groenten (te doen) Flashcards- Voedingsmiddelen (te doen) Flashcards- Recept (te doen)

Stap 1 - Definitie van gezamenlijk project met leerlingen		in de klas	
Dit deel wordt gestart door de leerlingen van de gastklas die, als chef-koks, de bezoekklas uitnodigen om een 'tweetalige maaltijd' te organiseren en met ze te delen.			
<i>Werkdoelen in het kader van het project:</i> Het menu uitwerken voor op de ontmoetingsdag Voor de gastklas, het organiseren van kookworkshops.			
<i>Leerdoelen:</i> Het is de bedoeling dat de leerlingen			
<ul style="list-style-type: none"> • het project begrijpen en zich het toe-eigenen. • typische gerechten van hun land beschrijven. • een uitnodiging/antwoord op een uitnodiging kunnen schrijven in de doeltaal. 			
<i>Uitwisselingsdoel:</i>			
Voor de gastklas -> De andere klas een kaart sturen om ze uit te nodigen om een maaltijd met typische regionale gerechten te komen organiseren en delen.			
Voor de andere klas -> Antwoord geven op de uitnodiging en aangeven welke gerechten uit hun streek ze hebben gekozen.			
Les	Beschrijving	Soort	Materiaal



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



		activiteit	
<i>Voor de gastklas:</i>			
1	<p>Bereiding:</p> <p>-Leg het thema van de ontmoetingsdag aan de leerlingen uit: een uitwisseling met als thema koken. Vraag ze wat ze met dit thema allemaal kunnen doen tijdens de ontmoetingsdag. Aangezien ze al snel aan koken zullen denken, kunt u het idee opperen om een maaltijd met de bezoekklas te organiseren. Stel voor dat elke klas zijn eigen gerechten kiest, zodat de klassen de gerechten van hun burens kunnen ontdekken.</p> <p>-Vraag aan de leerlingen wat de traditionele gerechten en toetjes zijn van hun land en streek en maak een lijst op het schoolbord. Beperk de lijst tot de gerechten die gemakkelijk te maken zijn en waarbij maar weinig materiaal nodig is (omdat ze op school gaan koken). Vraag enkele leerlingen om overeenkomende recepten te zoeken die de leerlingen later goed zullen bestuderen.</p> <p>-Start het organiseren van de maaltijd en de kookworkshops met de leerlingen. Hoe meer ze betrokken zijn bij de organisatie, hoe meer ze gemotiveerd en actief zullen zijn tijdens de ontmoetingsdag.</p> <p>Hoeveel gerechten? Waar wordt de maaltijd gekookt? Hoeveel kookworkshops? Hoeveel leerlingen per kookworkshop? Willen ze menukaarten maken, de zaal versieren?</p>	<p>Leerkracht</p> <p>Klassikale bespreking</p> <p>Klassikale bespreking</p> <p>Klassikale bespreking</p>	<p>Schoolbord</p>
	<p><u>Organisatievoorbeeld:</u></p> <p>Als de uitwisseling twee klassen van 25 leerlingen betreft, wordt er gezorgd voor vijf kookworkshops met tien leerlingen. Zo worden er vijf gerechten gemaakt (twee maaltijden en drie toetjes). Elke workshop volgt een recept, maar in twee groepen van vijf leerlingen, zodat alle leerlingen bezig zijn en zodat de gerechten voldoende kwaliteit hebben.</p> <p>Als een groep klaar is, begint deze met het versieren van de zaal (papieren slingers en confetti als tafeldecoratie, menukaartjes maken, de servetten vouwen zoals in een restaurant...)</p>		
	<p><u>Ideeën voor eenvoudige maaltijden en toetjes:</u></p> <p><i>Erwtensoepp</i> <i>Pepernoten</i> <i>Appeltaart</i> <i>Peperkoek</i> <i>Chicons au gratin (gegratineerde witlof)</i> <i>Gaufres de Liège (Luikse wafels)</i> <i>Tarte de riz de Verviers (rijstevlaai uit Verviers)</i> <i>Spéculoos (speculaas)</i></p>		<p>Bijlage 1 -Recepten</p>



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



2	Uitnodiging voor correspondenten: Leg aan de leerlingen uit dat ze een uitnodiging moeten schrijven om de gastklas uit te nodigen voor een maaltijd. Zij moeten ook aan ze vragen om één traditioneel gerecht en twee traditionele toetjes uit te kiezen die ze samen gaan maken tijdens de ontmoetingsdag, en om later de lijst met benodigde ingrediënten op te sturen.	Klassikale bespreking	
	Besprek hoe een uitnodiging eruit moet zien en wat er niet in mag ontbreken (plaats, datum, tijdstip, doel...). Maak hier een lijstje van. Stel dan klassikaal de brief in de doeltaal op met standaardformuleringen of (delen van) modelzinnen. Om in te spelen op het buitengewone karakter van deze dag, kunnen de leerlingen zich voordoen als de chef-kok van de school en de leerlingen uit het buurland uitnodigen voor een maaltijd met receptuitwisseling. Zeg ze dat de leerlingen koksmutsen en schorten mee kunnen nemen!	Klassikale bespreking	Schoolbord
	Laat de leerlingen individueel de uitnodigingskaarten maken. Spoor ze aan om de kaarten op hun eigen manier op te leuken. Ze moeten de bezoekklas immers enthousiast maken om mee te komen doen.	Individueel	Kleurkaart, kleurpotlood en...
<i>Voor de bezoekklas:</i>			
1	- <u>Als ze de uitnodigingskaarten hebben ontvangen</u> , kunnen ze een antwoordbrief schrijven waarin ze op de uitnodiging ingaan en hun enthousiasme laten blijken voor hun deelname aan een maaltijd tussen chef-koks! - Vraag aan de leerlingen wat de traditionele gerechten en toetjes zijn van hun land en streek en maak een lijst op het schoolbord. Breng samen de gerechtenlijst terug tot de gerechten die het makkelijkst zijn om te maken en waar het minste voor nodig is (ze maken ze immers op school). Vraag enkele leerlingen om corresponderende recepten (in de moedertaal) te zoeken die ze later goed zullen bestuderen.	Klassikale bespreking	Schoolbord
	Zet het antwoordbericht op kaarten. Voeg een zin met vermelding van de inkomsten die zij hebben gekozen. Spoor de leerlingen aan om de kaarten op hun eigen manier op te leuken en zo hun enthousiasme te tonen.	Individueel	Kleurkaart, kleurpotlood en...

Opmerkingen: De recepten worden niet tussen klassen onderling gedeeld voorafgaand aan de ontmoetingsdag. Alleen de namen van de door de bezoekklas gekozen maaltijden worden vrijgegeven. Op die manier ontdekken de leerlingen de recepten van het buurland alleen tijdens de workshop en moeten ze met hun gastklas communiceren om de verschillende recepten te maken. Echter, de recepten moeten uitgewisseld worden tussen leerkrachten, zodat zij zich kunnen voorbereiden op eventuele taalproblemen tijdens de ontmoeting en de docenten van de gastschool het nodige materiaal voor de kookworkshops kunnen voorbereiden.



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



Euregioschool

Stap 2 - Leren taalles

in de klas

Werkdoelen in het kader van het project: Woorden en (delen van) zinnen leren die de leerlingen tijdens de ontmoetingsdag zullen kunnen gebruiken. Stel de boodschappenlijst op voor de maaltijd.

Leerdoelen: Het is de bedoeling dat de leerlingen hun woordenschat op het gebied van eten en koken in de doeltaal verrijken.

Uitwisselingsdoel:

- Een brief sturen waarin je vertelt over je favoriete gerecht, je voorkeursmaaltijd op de dag...
- Voor de bezoeken: een lijst sturen met de nodige ingrediënten, afhankelijk van de gekozen recepten.

De volgende reeks stappen in de vocabulaireopbouw worden gevolgd. Bij elke stap (één tot en met vier) gaat het om een woordveld dat op de ontmoetingsdag van pas komt. Het zijn slechts suggesties. U kunt dus een aantal stappen weglaten of juist toevoegen afhankelijk van het niveau uw klas en de doelen van uw taalonderwijsprogramma.

Het is interessant om een lees- en schrijfkaart te maken in de vorm van een schrijfoefening (bijvoorbeeld: verbindt de plaatjes met de overeenkomende woorden) aan het eind van elke lesfase, zodat de leerlingen letterlijk de nieuwe vocabulaire uit hun hoofd leren en een individueel pad in het leerproces van het schrijven volgen.

Les	Beschrijving	Soort activiteit	Materiaal
1	<p>Lexicale leren fruit en groenten</p> <p>Woorden : Een vrucht, een groente Een aardappel, de spliterwt, een wortel, een knolselderie, een prei, een tomaat, de sla, een komkommer, een paprika, de sperziebonen, de champignons, de doperwtjes. Een appel, een peer, een aardbei, een sinaasappel, een meloen, een kiwi, een ananas, een citroen, een tros druiven...</p> <p>Communicatie: Wat is dat? Het is... .</p>		Flashcards - Fruit en groenten (te doen)



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



<p>2</p>	<p>Lexicale leren voedingsmiddelen + wat wil jij ?</p> <p>Woorden: Voedingsmiddelen: De groente, het fruit, de pizza, het ijs, het vlees, de soep, de friet, de vis, de chocolade, de kaas... De dranken: het water, de melk, het sinaasappelsap, de cola...</p> <p>Communicatie: <i>Houd jij van groente?</i> <i>Ja, ik hou van groente. / Nee ik hou niet van groente.</i></p> <hr/> <p>Uitwisseling: Een brief over lievelingseten met een tekening/plaatje</p>		<p>Flashcards - voedingsmiddelen (te doen)</p>
<p>3</p>	<p>Lexicale leren een eenvoudig recept</p> <p>Woorden: <i>De ingrediënten:</i> de boter, het meel, de suiker, de eieren... <i>Het keukengerei:</i> de lepel, de vork, het mes, de slabak, de kom, de bakvorm, de steelpan, de mixer, de oven... <i>Werkwoorden van handeling:</i> toevoegen, mengen, snijden, laten smelten, laten bakken...</p> <p><u>Voorbeeld van eenvoudige recepten in de doeltaal om te leren:</u> Zandkoekjes, koekjes, cake, appeltaart...</p> <p>Het is belangrijk om niet de recepten te nemen die gemaakt zullen worden tijdens de uitwisseling. Bij de uitwisseling moet de ervaring die de leerlingen in de klas hebben opgedaan, zijn vruchten afwerpen.</p> <hr/> <p>Uitwisseling: Een brief met hun lievelingsrecept, een recept uit de familie... (het recept moet in de moedertaal zijn gezien de jonge leeftijd van de leerlingen, als bijlage van de brief in de doeltaal bijvoorbeeld)</p>		<p>Flashcards - recept (te doen)</p>



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



<p>4</p>	<p>Lexicale leren : op de market</p> <p>Woorden: (geleerde vocabulaire over voedingsmiddelen)</p> <p>Communicatie: " - Goedendag! Wat wil jij? - Goedendag! Ik wil vier appels, alstublieft. - Natuurlijk, alstublieft. - Hoeveel kost het? - Het kost twee euro. - Alstublieft, twee euro. - Dank u wel, tot ziens. - Tot ziens."</p> <p>Deze stap zal van nut zijn voor de leerlingen om tijdens de uitwisseling de nodige ingrediënten voor de recepten te vragen.</p>		
<p>5</p>	<p>Studeren de gekozen recepten</p> <p>De recepten die zijn gekozen en gevonden door de leerlingen zijn in de moedertaal. De taak is de belangrijkste woorden eruit te halen voor het recept (ingrediënten, gerei, werkwoorden van handeling), hier een lijst van te maken en de vertalingen in de doeltaal te vinden. Wat ze tijdens de voorafgaande lessen geleerd hebben, moet hier van pas komen. Indien nodig gebruiken ze in hun zoektocht een vertaalwoordenboek.</p> <p>Bij deze stap leren de leerlingen de recepten die ze gekozen hebben, beter te begrijpen en worden ze geholpen zich gemakkelijker de woorden eigen te kunnen maken tijdens de kookworkshop. Wat de gastklas betreft, zij ontdekken deze recepten tijdens de workshop en kunnen hierbij de vocabulaire gebruiken die ze tijdens hun lessen hebben opgedaan.</p> <p>Woorden: woorden in de doeltaal voor gekozen recepten (ingrediënten, gerei, werkwoorden van handeling)</p> <p>Uitwisseling: Voor de bezoekklas: Met deze leerervaring kunnen de leerlingen een lijst opstellen in de doeltaal met ingrediënten en benodigd materiaal afhankelijk van de gekozen recepten, en deze opsturen.</p>		<p>Bijlage 1 -Recepten</p>
<p>6</p>	<p>Lexicale leren : De menukaart</p> <p>Woorden: De menukaart, het voorgerecht, het hoofdgerecht, het toetje...</p>		



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



Euregioschool

Stap 3 - De vergadering: Een maaltijd met chef-koks uit buurlanden

met 2 klassen

Werkdoelen in het kader van het project: Uitwisseling van de twee partnerklassen.

Leerdoelen: Het is de bedoeling dat de leerlingen

- de taalkundige kennis die ze hebben opgedaan tijdens eerdere lessen nog kunnen gebruiken.
- in staat zijn actief deel te nemen aan de kookworkshops met de gastklas en elkaar te helpen bij het maken van een recept.

Uitwisselingsdoel: Samen een maaltijd bereiden als chef-koks (maaltijden maken, tafel dekken, bediening) en met smaak opeten!

De ontmoetingsdag draait vooral om de ochtend met aan het eind de maaltijd. Het bestaat uit drie delen:

- de kookworkshop en het dekken van de tafel
- de maaltijd
- stemmen op het favoriete gerecht van de leerlingen

De gebeurtenissen worden gefilmd en gefotografeerd om een indruk van deze dag te behouden.

Stadia van de dag	Beschrijving	Soort activiteit	Materiaal
<i>'s ochtend : De kookworkshops en het dekken van de tafel</i>			



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



Euregioschool

<p>Kookworkshops</p> <p>Het begin van de middag is gewijd aan kookworkshops om de maaltijden te bereiden.</p> <ul style="list-style-type: none"> De leerkrachten verdelen de leerlingen zo'n manier dat de Belgische en de Nederlandse gemengd zijn in de verschillende workshops (zie verderop) en deelt de overeenkomende recepten uit. De leerlingen van de kookworkshop voor de Belgische gerechten beschikken dus over de Franstalige recepten terwijl de leerlingen in de workshops voor de Nederlandse gerechten de Nederlandstalige recepten volgen. De leerlingen moeten elkaar helpen met het lezen en klaarmaken van het recept. Voorbeeld: In een workshop voor een Belgisch gerecht kunnen de Belgen hun Franstalige recept eenvoudig lezen. De Nederlanders moeten de geleerde vocabulaire zich opnieuw meester maken om het recept te begrijpen. De Belgen helpen ze want zijzelf hebben de Nederlandse vocabulaire geleerd. Nodig de leerlingen uit om hun koksmutsen op te zetten en schorten aan te trekken, als echte chef-koks! Om de workshops te beginnen, moeten de groepen de ingrediënten zoeken die nodig zijn voor hun recept. Hiervoor moeten ze 'boodschappen doen op de markt': een tafel met alle ingrediënten, bijgehouden door een docent of enkele leerlingen, staat tot hun beschikking. De leerlingen moeten vragen wat ze nodig hebben in de respectievelijke doeltaal. <p>Let op, deze activiteit kan tijd kosten. De groepen met lange recepten moeten als eerste boodschappen doen.</p> <p>Afhankelijk van hoe alles georganiseerd is, kunnen de groepen ofwel in het begin in een keer hun ingrediënten zoeken, ofwel gaandeweg tijdens de bereiding.</p>	<p>In groepen In tweetallen</p>	<p>Exemplaren van Belgische en Nederlandse recepten</p> <p>Koksmutsen en schorten meegebracht door de leerlingen</p> <p>Ingrediënten</p> <p>Kookgerei</p>
---	-------------------------------------	---



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



Materiële organisatie

De workshops worden van tevoren goed georganiseerd.

- De recepten moeten in groten getale gekopieerd worden, zodat aan het eind van de dag alle leerlingen over een exemplaar van elk recept beschikken. Zij hebben dus de recepten in de moedertaal en de anderen in de doeltaal.
- De workshops kunnen in de eetzaal gehouden worden, met de groepen verspreid over de zaal.
- De workshops hebben keukengerei in grote getale nodig (meerdere slabakken, gardes...) zij moeten vooraf meegenomen worden en de dag ervoor verzameld zijn om onaangename verrassingen te voorkomen. Bereid de eetzaal de ochtend voor de ontmoetingsdag voor: rangschik de tafels in groepen en verdeel het gerei afhankelijk van de recepten.
- Dit geldt ook voor de ingrediënten. Doe de boodschappen enkele dagen van te voren, uitgaand van de ingrediëntenlijsten die elke klas heeft opgesteld.
- Als het mogelijk is, kan het interessant zijn om dit met de klas of een groep leerlingen te doen. En waarom niet tijdens een uitstapje naar de markt in de doeltaal!
- Plaats op de ochtend van de ontmoeting alle ingrediënten op een tafel voor 'de markt'.
- Als de uitwisseling twee klassen van 25 leerlingen (50 leerlingen in totaal) betreft, moet men zorgen voor 5 kookworkshops met 10 leerlingen. Elke workshop volgt een recept, echter in twee groepen van vijf leerlingen, zodat alle leerlingen deelnemen en er genoeg gemaakt wordt van alle gerechten. Vijf volwassenen, of een volwassene per groep, is het ideale aantal om toezicht te houden op alle workshops, anders minimaal vier. Zorg er goed voor dat alle leerlingen meedoen en met elkaar communiceren.
- Als de groep klaar is, begint deze met het versieren van de zaal (papieren slingers en confetti als tafeldecoratie, kleine menukaarten schrijven, de servetten vouwen zoals in een restaurant...). Deze bijkomende workshop kan gedaan worden in een klaslokaal totdat alle groepen klaar zijn met hun gerecht.
- Hierbij moet er goed op gelet worden op de hygiëne: handen wassen met zeep, netjes koken, schoonmaken aan het eind... Leg om dit te bereiken de nadruk op het feit dat de leerlingen vanaf nu de chef-koks zijn die een voorbeeld moeten geven net als de echte professionals!



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



<p>Dekken van de tafels</p> <p>Het einde van de middag is gereserveerd voor het beëindigen van het dekken van de tafels (dekken en versieren) waar de groepen die al klaar zijn met koken al aan zijn begonnen. Dit belangrijk om de maaltijd speciaal en gezellig te maken.</p>		<p>Gekleurd papier, kaarten, kleurpotloden, scharen, lijm ...</p>
<p><i>Tussen de middag: De maaltijd van de chef-koks</i></p>		
<p>Tussen de middag vindt de maaltijd plaats. Elke groep dient de maaltijd op die zij hebben bereid. De gerechten zullen niet bij alle leerlingen in goede smaak vallen, maar ze proeven ten minste wat ze hebben bereid!</p> <p>Volgens de tijdorganisatie van tussen de middag op school, zal het meer of minder eenvoudig zijn om de maaltijd te plannen tijdens de lunch van de andere klassen in de school. Hoewel het aan te raden is het tijdstip van de maaltijd wat later te plaatsen, rond 13:00 indien nodig (plan het moment dan een lichte maaltijd om 10:00 voor de leerlingen). In alle gevallen moet men ervoor zorgen dat de maaltijd niet overhaast wordt bereid, denk eraan dat de maaltijd dient als middel voor de uitwisseling van leerlingen!</p> <p><i>Opmerking:</i> vergeet niet om voedselallergieën in acht te nemen.</p>	<p>Gezamenlijk</p>	<p>kantine: Flat studenten</p>
<p><i>Namddag : Stemmen voor het favoriete gerecht</i></p>		
<p>Vraag na de maaltijd aan de leerlingen, door handopsteken, om te stemmen voor het gerecht dat ze lekker vonden en vraag waarom zij dit vinden. Zo kunnen ze het favoriete streekrecept van de leerlingen verkiezen!</p>	<p>Gezamenlijk</p>	

<p>Stap 4 - Evaluatie</p>		<p>in de klas</p>	
<p><i>Werk doelstellingen met betrekking tot het project:</i> Concludeer het project. Maak een poster met foto's en commentaar van de dag.</p>			
<p><i>Leerdoelen:</i> Studenten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geef aan wat ze geleerd hebben in de loop van de dag. - Definieer hun communicatiestrategie tijdens de dag. - Beschrijf foto's van de dag. 			
<p><i>Exchange doelen:</i> Schrijf een brief aan zijn gedachten te uiten op de dag.</p>			
Les	Beschrijving	Soort activiteit	Materiaal
1	•Bespreek na afloop in de moedertaal: welke indruk de dag, de workshops en de tentoonstelling op de leerlingen hebben achtergelaten.	Klassikale bespreking	



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



Euregioschool

	<ul style="list-style-type: none">•Bespreek ook hoe het praten in een andere taal met de leerlingen van de andere klas ging: Ging dit ze goed af? Vinden ze dat ze hun best hebben gedaan om te communiceren? Wat hebben ze geleerd?•Laat de leerlingen brieven schrijven over hoe ze de ontmoetingsdag gevonden hebben.	Individuele schriftelijke	
2	<ul style="list-style-type: none">•Bekijk de foto's/video-opname van de dag.•Maak een poster met foto's en legenda's.	Klassikale bespreking	
3	<u>Gebruik van een interactief schoolbord:</u> Toon een video in de doeltaal van een kookworkshop voor kinderen en kijk welke woorden de leerlingen begrijpen.		