

<b>Titel</b>	<b>Recept voor salade</b>
Leeftijd / niveau	Groep 5/6
Leerstofaspecten	Toepassen van formele breuknotatie
Benodigdheden	Recepten voor salade (zie Bijlage 2) Ingrediënten van het recept Andere benodigdheden om het recept te maken
Organisatie	Klassikaal en in kleine groepjes
Bedoeling	Kinderen leren de breuknotatie toe te passen bij het bereiden van een recept.
Voorwaardelijke vaardigheden	Een voorwerp in gelijke stukken kunnen verdelen Ervaringen met de formele breuknotatie
Lesactiviteit	<p><b>Voorbereiding</b></p> <p>De leerlingen werken in kleine groepjes van ongeveer drie personen. Voor elk groepje zijn een recept voor een salade, de diverse soorten groente of fruit en een aantal mesjes ter beschikking. Deze materialen staan zo klaar dat de kinderen na de instructie meteen aan de slag kunnen met het doen van de boodschappen en het bereiden van de salade.</p> <p><b>Salade</b></p> <p>Veel mensen vinden het lekker om bij het warme eten of bij de barbecue wat salade te eten. Vooraf lezen de mensen op hun recept wat ze nodig hebben. Bij de boodschappen zorgen ze ervoor dat ze van alles voldoende meenemen zodat ze er ook nog salade bij kunnen maken. Vertel dat de leerlingen ook salade gaan maken.</p> <p><b>Boodschappen voor de salade</b></p> <p>Aan de hand van het recept bepalen de leerlingen welke boodschappen ze moeten doen voor de salade. Ze kopen hun ingrediënten bij de leerkracht. Ze bepalen welke hele producten ze nodig hebben en hoeveel.</p> <p><i>De kinderen moeten beseffen dat sommige producten als geheel verkocht worden, terwijl ze volgens het recept misschien niet het hele product nodig hebben. Je moet wel een hele komkommer kopen als je maar <math>\frac{3}{4}</math> komkommer nodig hebt. Benoem dit expliciet.</i></p> <p>Als alle groepjes hun ingrediënten gekocht hebben, controleert u klassikaal of het klopt. Laat verschillende groepjes vertellen wat ze hebben gekocht naar aanleiding van het recept. Ga eventueel ook al in op de breuknotatie in het recept in relatie met de ingrediënten die ze hebben gekocht.</p>

	<p>Voordat de leerlingen daadwerkelijk gaan snijden, besteedt u even aandacht aan een aantal praktische zaken. Laat ze bijvoorbeeld bewust nagaan hoe je een bepaald ingrediënt kunt snijden. Laat dit aan de orde komen in het kader van welk deel ze moeten gebruiken.</p> <p>Hoe weet je hoeveel <math>\frac{3}{4}</math> komkommer is? Eerst kijk je waar de helft is, dan deel je beide stukken weer in tweeën. Dan heb je vier even grote stukken.</p> <p><i>Op het bord kan als voorbeeld getekend worden, hoe de komkommer gesneden wordt, zodat je zeker weet dat er precies genoeg komkommer in de salade komt. Voor het aangeven van de grootte van de stukjes kunnen hulpstreepjes gekerfd worden in de schil.</i></p> <p><i>Het bepalen van de hoeveelheden voor de salade doen de kinderen samen. Ze moeten het eens zijn over de te snijden vruchten/groente.</i></p> <p>Nu gaan de groepjes aan de slag om de salades te maken.</p> <p><i>U observeert en loopt rond als de leerlingen bezig zijn. Kijk bewust naar welke strategieën de leerlingen gebruiken om de juiste hoeveelheden in de salade te krijgen.</i></p> <p><b>Bespreking</b></p> <p>Als de salades klaar zijn, bespreekt u eerst de activiteit na, voordat ze gaan eten. Vraag naar de ervaringen van de leerlingen:</p> <p>Hoe ging het verdelen van de vruchten/groenten?  Wat vonden de leerlingen moeilijk?</p> <p>Bespreek hoe de leerlingen het verdelen hebben aangepakt en illustreer dit voor de hele klas door de verdeling op het bord te tekenen of voor te doen met een nieuwe vrucht/groente.</p> <p>Van sommige producten heb je nog wat overgehouden. Kunnen jullie zeggen hoeveel er over is van de vruchten/groente? Laat het benoemen van de delen centraal staan, maar vraag ook naar de notatie.</p>
Extra	Je hebt de salade gemaakt voor vier personen. Hoeveel heb je nodig voor twee personen, of voor acht personen?
Variatie	<p>Als kinderen niet zelf mogen/kunnen snijden, is een alternatief dat de kinderen op de etenswaren aangeven hoe iets verdeeld moet worden en wat/waar de leerkracht moet snijden. Daarbij speelt het verwoorden van de hoeveelheden en de handelingen een belangrijke rol. Ook in deze situatie kan erbij stilgestaan worden welke delen van producten er overgebleven zijn.</p> <p>Een tweede alternatief is het zoeken naar ‘breekbare’ ingrediënten zoals een banaan, een worteltje, sinaasappel en dergelijke.</p>

Vervolg	<p>Oefen met de leerlingen de breuknotatie op twee manieren:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- herkennen van de notatie en kunnen vertalen naar iets concreets</li><li>- het beschrijven van concrete verdelingen in termen van breuken en het noteren hiervan.</li></ul> <p>Dit kan bijvoorbeeld met opdrachten uit de methode. Niet alle breuken hoeven aan de orde te komen. Zolang de kinderen inzicht hebben in wat de notatie betekent, is dit voldoende.</p>
---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## Bijlage 2a Recept voor salade

Een salade maken.



Voor een salade heb je nodig:

$\frac{3}{4}$  komkommer

$\frac{1}{2}$  paprika

2 tomaten

$1\frac{1}{2}$  ui

een klein stukje selderijstengel ( $\frac{1}{6}$  deel)

Kleur in wat je nodig hebt:





## Bijlage 2b Recept voor vruchtensalade

Een vruchtensalade maken.

Voor de salade heb je nodig:  $1\frac{1}{2}$  appel

1 banaan

$\frac{3}{4}$  peer

$2\frac{1}{2}$  mandarijntje

Een scheutje citroensap (flesje)

Kleur eerst in wat je nodig hebt.



Haal bij de vruchten de schil eraf.

Maak bij de mandarijnen de partjes goed los.

Haal zoveel mogelijk witte draadjes eraf.

Haal bij de appel en de peer het klokhuis er uit.

Snijd de vruchten in kleine stukjes of schijfjes.

Hussel de stukjes door elkaar in een mooie kom of pan.

Sprenkel citroensap over de vruchten.

Hussel de vruchten nog een keer door elkaar om het citroensap te verdelen.

Smullen maar!!!

