

Naslagwerk



keuken
koken

Kees Both

Wat kinderen van koken kunnen leren

Een vertaling/bewerking van "Learning as it occurs in the cooking environment", uit Taylor, G.P./G. Vlastos (1975), School Zone, Van Nostrand Reinhold, New York, p. 121 - 124.

Om te beginnen

Dit artikel geeft een overzicht van mogelijke doelstellingen van het koken op school. Het geeft wat achtergrondinformatie bij een reeds gepubliceerd "Ladenkast" - artikel over "Natuuronderwijs in de keuken" en bij verder nog te publiceren Ladenkastartikelen. Het artikel heeft gediend als referentiekader voor de planning voor kookactiviteiten in De Telgenkamp in Almelo en bleek daar een goede ondersteuning te bieden (1). Het beperkt zich niet tot natuuronderwijsdoelen.

A. Culturele vorming

1. Verschillen en overeenkomsten van soorten voedsel in verschillende culturen (Nederlands, Surinaams, Turks, Twents, Fries). Soorten voedsel die een relatie hebben met feestdagen, vakantie, seizoenen en geografische gebieden.
2. Bereiden van voedsel: verschillende manieren om hetzelfde voedsel te bereiden.
3. Kookgerei en wijzen van voedselbereiding - vroeger en nu. Gebruik materialen uit museumverzamelingen (vaak te leen!) en uit de keukenkastjes van nu.
4. Typen ovens: gasoven, van in zon gedroogde steen, van klei, onder de grond. Plezier in het nagaan (ten dele door zelf te doen) hoe andere culturen het doen, accepteren van andere wijzen van doen.

B. Ontwikkelingen van zintuigen, waarneming en begrippen

1. Bewustzijn van verschillende eigenschappen van voedsel door het gebruik van meer zintuigen: zoet, zuur, bitter, zacht, hard, gekookt, ongekookt, schimmelig, vast, vloeibaar, koud, warm, etc.
De vele kleuren en vormen van voedsel: roosteren, bakken, frituren en koken.

C. Taalontwikkeling

1. Leren voorschriften op te volgen.
2. Lezen van recepten heeft betekenis voor het kind omdat de woorden die gelezen worden op een concrete werkelijkheid slaan.
3. Leren verslagen bij te houden.
4. Onder woorden brengen van ervaringen met stoffen, handelingen en gebeurtenissen die het kind rechtstreeks ervaart bij het bereiden en proeven van voedsel.
5. Gebeurtenissen in de volgorde waarin ze plaatsvinden met elkaar in verband brengen.
6. Maken van een relatieschema van de ervaringen.
7. Verwerven van een nauwkeuriger uitdrukkingsvermogen.
8. Toegenomen bekwaamheid in vertellen, uitleggen en beschrijven.

D. Wiskunde

1. Leren meten door gebruik van maatlepels, maatbekers en weegschaal.
2. Ervaring met breuken, aan de hand van het meten (1/4 liter, 1/2 liter, etc.).

3. Ervaring met de vaste eigenschappen van "vaten" (dozen, flessen, potten, etc. van verschillende vorm: rond, ovaal, kegelvormig, vierkant etc.), in relatie tot elementaire meetkunde.
4. Leren van concepten (begrippen) van hoeveelheid en de onveranderlijkheid van massa, gewicht en volume ondanks veranderingen van vorm.
5. Ervaren en berekenen van veranderingen in recepten (voor meer, respectievelijk minder personen) en hoeveelheden voedsel.
6. Toepassen van optellen, aftrekken, delen en vermenigvuldigen in situaties zoals hierboven geschetst.
7. Ervaring met tellen en schatten.
8. Begrijpen en gebruiken van hoeveelhedaanduidingen zoals "meeste", "weinig", "evenveel als", etc.
9. Ervaringen hebben met alternatieve wijzen van meten en bewustzijn van het afspraak karakter van onze systemen van meten.

E. Natuuronderwijs

1. Besef van de voedselketen.
2. Leren over de veranderingen in de toestand van het voedsel die door koken tot stand komen.
3. Leren over vuur en warmte, warmtebronnen, brandstoffen.
4. Gaswarmte tegenover elektrische warmte.
5. Leren een thermometer af te lezen.
6. Techniek van het koken - hoe werkt het?
7. Ervaring met/begrip van bindmiddelen (bloem, eieren, maizena, aardappelmeel) en hoe warmte van invloed is op het voedsel dat door deze stoffen gebonden wordt.
8. Ervaring met/begrip van rijs-middelen als gist, bakpoeder en de factoren warmte en lucht.
9. Alles over kruiden (keukenkruiden, specerijen).
10. Hoe kou voedsel beïnvloedt en veranderingen veroorzaakt.
11. Het bewaren van voedsel door invriezen en drogen (schimmels en dergelijke).
12. Hoe warmte voedsel beïnvloedt en veranderingen veroorzaakt.
13. Recycling van afval, composteren.
14. Veranderingen in toestand van de stof.

F. Mens- en maatschappijonderwijs

1. Waarom eten we wat we eten.
2. Verschillende methoden in de voedsel-

dingsindustrie: inblikken, invriezen, gebruik conserveermiddelen.

3. De geografische factoren die de groei van produkten beïnvloeden en de invloeden van seizoensveranderingen.
4. Enkele vertrouwde soorten voedsel en hoe verschillende volken deze koken (bonen, mais, etc.).
5. Wat gebeurt er met afvalwater en vast afval (recycling, vuilnis ophalen, etc.).
6. De "route" van het voedsel vanaf de oorsprong tot aan het eindproduct.
7. Relatie tussen "thuis - cultuur" en het leren op school, waardoor kinderen van minderheidsgroepen zich op school meer thuisvoelen.
8. Begrip voor verschillende normen ("smaak") in verschillende culturen, de "smaak" van andere culturen leren waarderen.

G. Gezondheids- en veiligheidseducatie

1. Waarom het belangrijk is om goed voedsel te eten.
Voeding om te overleven.
2. Eenvoudige begrippen over voeding.
3. Leren verantwoordelijkheid te dragen voor kookgerei en apparaten. Zekere voorzorgsmaatregelen leren nemen en ook de redenen daarvan kennen.
4. Een juist gebruik leren maken van messen, gas, en dergelijke.
Veiligheidsregels begrijpen.
5. Weten waarom het belangrijk is hygiënische voorschriften te handhaven.

H. Psychomotorische ontwikkeling

1. Gieten en meten vraagt om een goede oog- hand-coördinatie, welke ook verband houdt met allerlei voorwaarden voor lezen en schrijven.
2. Gebruik van messen om fijn te hakken bevordert een goede oog- hand-coördinatie.
3. Naaien van schorten bevordert eveneens oog- hand-coördinatie.

I. Persoonlijkheidsontwikkeling en tussenmenselijke relaties

1. Kookervaringen kunnen bijdragen tot arbeidsverdeling en laten zien dat het samenwerken in een groep nuttig kan zijn. Dat is belangrijk omdat jonge kinderen eerder naast elkaar dan met elkaar werken.
2. Met elkaar delen.

3. Praten met groepsgenoten bij net werk.
4. Het voordoen voor andere groepsleden kan bijdragen aan het ontstaan van complementaire (= aanvullende) en symmetrische (= gelijkwaardige) relaties van kinderen onderling.
5. Verantwoordelijkheid leren door het uitvoeren van schoonmaakacties.
6. Trots zijn op het beheersen van nieuwe technieken en vaardigheden.
7. Gelegenheid hebben om leiderschap uit te oefenen.
8. Ontwerpen van groepsregels en deze volgen.
9. Creatieve interactie met de omgeving zal het zelfvertrouwen vergroten.

J. Creatief - esthetische ervaringen

1. Voedsel als versiering - bonen en meloenpitten kleuren en er kettingen van maken.
2. Voedsel als een vorm van kunst. Decoratief koken - vlechten en bakken van deeg, cake met suikerglazuur, koekjes in allerlei vormen.
3. Begrippen leren over kleur door gebruik van voedselkleurstof, mengen van kleuren voor bijvoorbeeld het maken van suikerglazuur.
4. Koken als aanleiding (stimulans, motivatie) voor activiteiten op het gebied van ritme, muziek en creatief schrijven.
5. Functioneel en decoratief voedsel (bijvoorbeeld gedroogde rode pepers).
6. Voedsel als onderwerp voor kunstenaars. Laat de kinderen stillevens zien en andere schilderijen over voedsel. Laat kinderen hun eigen tekeningen/schilderstukken maken over watermeloenen, fruit, groenten en ander voedsel.

(1) Tot onze verbazing werd dit artikel zonder vermelding van herkomst (ons project) en bron door enkele scholen uit Utrecht gepubliceerd in het Communicatieblad van de projectgroep Communicatienetwerk, van oktober 1980.