

Workshop Format – 60 minuten – les 1

Algemene informatie:

- Naam workshop: koken – mini pizza's
- Gegeven door: Suruthy Jeevakumar
- Aantal leerlingen: 16
- Doelgroep: basisschoolleerlingen
- Locatie: ...
- Benodigdheden: Oven, bakplaten, bakpapier, kleine bakjes voor toppings, messen (kinderveilig)
- Doel van de workshop (leerdoelen): Kinderen leren omgaan met deeg en groenten, kinderen ontdekken smaken en kleuren van groenten en kinderen oefenen samenwerken en creatief zijn

Tijdsindeling per lesduur
Introductie en welkom (5-10 min)

Inhoud:	Korte kennismaking en uitleg wat we vandaag gaan maken: mini pizza's. Bespreken wat pizza is en welke groenten we gaan gebruiken. Uitleg over veilig werken, vooral met messen (voor de oudere kindjes) en de oven.
Werkvorm:	Klassikaal gesprek, kinderen mogen vertellen welke groenten ze lekker vinden.
Benodigdheden:	Ingrediënten
Doelen:	Kinderen weten wat ze gaan doen en voelen zich welkom. Kinderen begrijpen het belang van veiligheid en hygiëne.

Uitleg en demonstratie (10-15 min)

Inhoud:	Laat zien hoe je het deeg uitrolt of met de handen plat maakt tot kleine ronde pizza's. Bestrijk het deeg met olijfolie of tomatensaus.
---------	--

	Leg uit hoe ze zelf groenten als topping kunnen kiezen en erop leggen. Toon hoe de pizza's in de oven gaat en hoe lang het bakt.
Werkvorm:	Demonstratie door de docent, kinderen mogen helpen met het plat maken van het deeg.
Benodigdheden:	Deeg, olijfolie, tomatensaus, groenten (cherrytomaatjes, paprika, olijven, maïs), bakplaten.
Doelen:	Kinderen leren stap voor stap hoe pizza wordt gemaakt. Kinderen oefenen fijne motoriek en creativiteit.

Praktijkopdracht en interactie (30-35 min)

Inhoud:	Kinderen maken zelf hun mini pizza's en versieren met groenten. Ze mogen zelf kiezen wat ze erop doen en hoe het eruit komt te zien.
Werkvorm:	Groepswork, begeleid door docent.
Benodigdheden:	Ingrediënten, bakplaten, bakpapier, keukengerei.
Doelen:	Kinderen passen het geleerde toe en ontdekken smaken. Kinderen ervaren plezier in samen koken en creatief bezig zijn.

Afronding en reflectie (5-10 min)

Inhoud:	De pizza's gaan de oven in (docent doet dit). Samen opruimen van de werkplek. Korte bespreking: wat vonden ze leuk en wat hebben ze geleerd?
Werkvorm:	Gezamenlijk opruimen, klassikaal gesprek.
Benodigdheden:	Oven, schoonmaakdoekjes, afwasmiddel.
Doelen:	Kinderen leren dat opruimen bij koken hoort.

	Kinderen reflecteren op hun ervaring.
--	---------------------------------------

Workshop Format – 60 minuten – les 2

Algemene informatie:

- Naam workshop: koken – cupcakes bakkes en versieren
- Gegeven door: Suruthy Jeevakumar
- Aantal leerlingen: 16
- Doelgroep: ...
- Locatie: ...
- Benodigdheden: Oven, muffinvorm, cupcakepapiertjes, mengkommen, lepels, garde/mixer, spuitzakken, mesjes (kinderveilig), schorten
- Doel van de workshop (leerdoelen): Kinderen leren hoe je cupcakes bakt, kinderen oefenen met versieren en creatief zijn en kinderen leren samenwerken en hygiënisch werken

Tijdsindeling per lesduur
Introductie en welkom (5-10 min)

Inhoud:	Uitleg wat cupcakes zijn en wat we vandaag gaan maken (cupcakes met versiering). Bespreken waarom hygiëne belangrijk is (handen wassen, schorten om). Uitleg over veilig werken met de oven.
Werkvorm:	Klassikaal gesprek, kinderen mogen vragen stellen.
Benodigdheden:	Ingrediënten laten zien.
Doelen:	Kinderen weten wat ze gaan doen en voelen zich welkom.

Uitleg en demonstratie (10-15 min)

Inhoud:	Laat zien hoe je het beslag maakt: eieren, suiker, vanillesuiker en zout opkloppen, olie, bloem, bakpoeder en melk toevoegen en mengen tot een glad beslag.
---------	---

	Laat zien hoe je de cupcakevormpjes vult (2/3 vol) en in de oven zet (175°C, 20-25 min). Bespreek dat de cupcakes eerst moeten afkoelen voordat je de topping erop doet, zodat de topping mooi blijft zitten.
Werkvorm:	Demonstratie, kinderen mogen helpen met mixen en vullen.
Benodigdheden:	Ingrediënten (zie onder), muffinvorm, papiertjes.
Doelen:	Kinderen leren stap voor stap cupcakes bakken.

Praktijkopdracht en interactie (30-35 min)

Inhoud:	Kinderen maken in groepjes het beslag en vullen de vormpjes. Cupcakes gaan in de oven (docent doet dit). Terwijl de cupcakes bakken en afkoelen: uitleg over de toppings en decoratie (kerstmuts, sneeuwvlokjes van fondant).
Werkvorm:	Groepswerk, begeleid door docent.
Benodigdheden:	Ingrediënten voor beslag: 2 eieren 100 g suiker 1 zakje vanillesuiker snufje zout 100 ml zonnebloemolie 125 g bloem 1 tl bakpoeder 50 ml melk Topping: botercrème of roomkaas-topping Fondant in rood, wit en eventueel blauw voor kerstversiering Uitstekers voor sneeuwvlokjes/kerstvormen

	Spuitzakken
Doelen:	Kinderen oefenen met bakken en voorbereiden van decoratie.

Afronding en reflectie (5-10 min)

Inhoud:	Cupcakes laten afkoelen (kan buiten de oven, evt. bij een raam). Kinderen spuiten zelf de topping op hun cupcake en versieren met fondant. Samen opruimen van de werkplek.
Werkvorm:	Zelfstandig en begeleid versieren, gezamenlijk opruimen.
Benodigdheden:	Afgekoelde cupcakes, toppings, fondant, decoratiemateriaal.
Doelen:	Kinderen zijn creatief bezig en leren netjes werken.

Workshop Format – 60 minuten – les 3

Algemene informatie:

- Naam workshop: koken – luxe banenbrood
- Gegeven door: Suruthy Jeevakumar
- Aantal leerlingen: 16
- Doelgroep: ...
- Locatie: ...
- Benodigdheden: Oven, muffinvormpjes, grote kom, vorken, lepels, maatbekers, schorten
- Doel van de workshop (leerdoelen): Kinderen leren samenwerken in de keuken, kinderen leren ingrediënten afmeten en mengen en kinderen ontdekken hoe je gezond en lekker kunt bakken.

Tijdsindeling per lesduur
Introductie en welkom (5-10 min)

Inhoud:	Korte kennismaking en uitleg wat we vandaag gaan maken: bananenbrood muffins. Bespreken waarom bananen gezond zijn en wat je allemaal met bananen kunt maken. Uitleg over veilig werken in de keuken (handen wassen, voorzichtig zijn met de oven).
Werkvorm:	Klassikaal gesprek, kinderen mogen vragen stellen.
Benodigdheden:	Ingrediënten laten zien.
Doelen:	Kinderen voelen zich welkom en weten wat ze gaan doen. Kinderen begrijpen waarom hygiëne belangrijk is.

Uitleg en demonstratie (10-15 min)

Inhoud:	Laat zien hoe je bananen prakt en de andere ingrediënten toevoegt. Leg uit hoe je alles goed mengt en het beslag in de muffinvormpjes schept. Toon hoe de oven werkt en waarom je voorzichtig moet zijn.
Werkvorm:	Demonstratie door de docent, kinderen mogen helpen met prakken en mengen.
Benodigdheden :	Grote kom, vork, lepel, muffinvormpjes, ingrediënten (bananen, bloem, suiker, ei, olie, bakpoeder, optioneel: chocolade of rozijnen).
Doelen:	Kinderen leren stap voor stap hoe je muffins maakt. Kinderen oefenen met afmeten, mengen en samenwerken.

Praktijkopdracht en interactie (30-35 min)

Inhoud:	Kinderen gaan in groepjes zelf aan de slag met het maken van het beslag en vullen van de muffinvormpjes. Eventueel versieren met stukjes chocolade of rozijnen.
Werkvorm:	Groepswerk, begeleid door docent.
Benodigdheden :	Ingrediënten, keukengerei, muffinvormpjes.
Doelen:	Kinderen passen het geleerde toe. Kinderen ervaren plezier in samen koken.

Afronding en reflectie (5-10 min)

Inhoud:	Muffins gaan de oven in (docent doet dit). Samen opruimen van de werkplek.
---------	---

	Korte quiz of gesprek: wat hebben we geleerd?
Werkvorm:	Gezamenlijk opruimen, klassikaal gesprek.
Benodigdheden :	Oven, schoonmaakdoekjes, afwasmiddel.
Doelen:	Kinderen leren dat opruimen bij koken hoort. Kinderen herhalen wat ze hebben geleerd.