



lets lekkers!

Wat eten we nu? En wat aten de mensen vroeger? De leerlingen onderzoeken hoe de eetgewoonten in de gemeente Kampen de afgelopen honderd jaar veranderd zijn. Ze zien dat mensen vroeger vooral voedsel uit de regio aten, leren op welke plekken mensen vroeger boodschappen deden en bekijken een foto van een oude keuken. In de klas interviewen ze een opa of oma of een ander ouder persoon, die alles over eten van vroeger kan vertellen. Ook worden er recepten gegeven, zodat er in de klas streekgerechten gemaakt kunnen worden. Als afsluiting maken de leerlingen een poster, waarop alles wat ze geleerd hebben te zien is.

Les 1 - Mijn lievelingseten

De leerlingen laten in deze les in collagevorm zien wat hun lievelingseten is. Daarna onderzoeken ze of de inwoners van de gemeente Kampen deze gerechten vroeger ook aten.

Nodig: poster 'Lekker eten!', scharen, lijm en reclamefolders van de supermarkten.

Doen:

- Vraag de leerlingen tijdig om reclamefolders van supermarkten te verzamelen en mee naar school te nemen. Of verzamel deze folders zelf.
- Kopieer de poster op A3 formaat (stevig papier).

Stap 1

Wat vinden de leerlingen lekker? Laat ze hun lievelingseten uit de folders knippen en op de poster in het vak 'Dit vind ik lekker' plakken (de andere vakken worden in les 5 gevuld). Vertel de leerlingen duidelijk dat het alleen om voedsel gaat dat je tijdens je ontbijt, lunch of avondeten zou eten. Het is niet de bedoeling dat de leerlingen plaatjes van snoep, koek en snacks opplakken.

Stap 2

Bespreek de poster in een onderwijsleergesprek.

Vragen:

- Uit welke landen komt dit voedsel of deze gerechten? (bijvoorbeeld: Nederland, Italië, Marokko, Indonesië)
 - Hoe komt dit voedsel naar Nederland? (bijvoorbeeld: met de boot of het vliegtuig)
 - Waar koop je dit voedsel? (bijvoorbeeld: supermarkt)
 - Zouden de mensen dit vroeger ook gegeten hebben? (Nee, want er waren nog geen vliegtuigen die het voedsel naar Nederland brachten)
 - Wat zouden de mensen dan gegeten hebben? (eten uit de buurt, moestuin)
 - Wat was hier vroeger dan in de buurt? (de IJssel (vis) en boeren/boerderijen/akkers (groenten en fruit))
- U kunt hier eventueel de extra foto's van de boer en de palingvisserij laten zien, die u op het fotoblad na opdracht 5 vindt.
- Kennen de leerlingen gerechten die typisch voor Kampen en omgeving zijn? Zo ja, welke?





lets lekkers!

Les 2 - Boodschappen doen

De mensen aten vroeger geen pizza's, pasta's of couscous. Ook waren er nog geen supermarkten. De meeste mensen hadden een moestuin, waar ze groenten en fruit verbouwden. Andere producten zoals melk, en brood werden vaak aan huis verkocht.

In deze les onderzoeken de leerlingen wat de mensen vroeger aten en waar ze hun boodschappen deden.

Nodig: poster 'Naar de winkel' en het knipblad, scharen en lijm.

Doen:

- Kopieer de poster 'Naar de winkel' op A3-formaat.
- Kopieer de bijbehorende knipbladen.

Stap 1

Verdeel de klas in groepjes van vier. Geef ieder groepje de poster 'Naar de winkel' en geef ze de bijbehorende knipbladen. Vertel de leerlingen dat er vijf oude foto's op de poster staan van plekken waar je vroeger eten kon kopen.

Projecteer de poster 'Naar de winkel' op het digibord. Vraag de leerlingen per foto wat ze zien en wat er te koop is.

- Foto 1 = Palingkraam
- Foto 2 = Groenteboer
- Foto 3 = Slagerij
- Foto 4 = Bakker
- Foto 5 = Melkboer

(Alle foto's zijn afkomstig uit de collectie van het Frans Walkate Archief)

Laat de leerlingen vervolgens de foto's van de etenswaren op knipblad 1 uitknippen en ze bij de juiste winkel plakken.

Daarna knippen de leerlingen de woorden op knipblad 2 uit en plakken ze bij de goede foto's.

Bespreek de opdracht na.

Extra tip

U kunt deze opdracht aanvullen door de leerlingen een deel van oud filmfragment over een melkboer te laten zien.

Het fragment vindt u op: <http://www.youtube.com/watch?v=TTigHUuahUI>

Ook kunt u bij deze opdracht als extra de foto van de markt in Kampen laten zien. U vindt deze foto op het fotoblad na opdracht 5.





lets lekkers!

Les 3 - De keuken, vroeger en nu

In deze les bekijken de leerlingen een keuken van vroeger en een keuken van nu. Ook onderzoeken ze voorwerpen die je vroeger in een keuken aantrof. Vervolgens bekijken de leerlingen in de schoolkeuken de moderne versie van het voorwerp.

Nodig: kopieerblad oude voorwerpen, tekenpapier.

Doen:

- Verdeel de klas voor stap 2 in groepjes van drie.
- Kopieer het blad oude voorwerpen zo vaak dat ieder groepje één oud voorwerp heeft.
- Regel extra begeleiding, bijvoorbeeld leerlingen van groep 8, om met de leerlingen in de schoolkeuken te kijken.

Stap 1

Laat de foto van de keuken van vroeger op het digibord zien. Vraag de leerlingen of ze weten wat het is en waar het voor gebruikt werd. Hoe zorgde je er voor dat het fornuis heet werd? Waar zou de oven zitten? Hoe zou het zijn om op zo'n fornuis te koken?

Laat daarna ook de foto van de nieuwe keuken zien. Vraag de leerlingen de verschillen en overeenkomsten tussen beide keukens te benoemen. Is er volgens de leerlingen veel veranderd of juist veel hetzelfde gebleven? En in welke keuken zouden ze liever koken?

Stap 2

Verdeel de klas in groepjes van drie en geef ieder groepje één voorwerp van het kopieerblad. Deze foto plakken ze op een vel tekenpapier. Laat de leerlingen daarna samen bedenken wat er op de foto staat en waar het voor gebruikt zou worden.

Laat de groepjes daarna één voor één naar de schoolkeuken gaan om de moderne versie van hun voorwerp te zoeken. Het moderne voorwerp tekenen ze naast het oude voorwerp.

Bespreek de opdracht klassikaal na.





lets lekkers!



bron: <http://www.plonialoeve.com/p/fotos.html>

Koken vroeger



Koken nu





lets lekkers!

Les 4 - Opa of oma vertelt

Wie kan er beter vertellen wat er vroeger werd gegeten en hoe er werd gekookt dan een ervaringsdeskundige? U nodigt een opa, oma of ander ouder persoon uit, die de leerlingen hier alles over kan vertellen.

Doen

- Maak ruim van tevoren een afspraak met een opa, oma of ander ouder persoon, die in de klas wil vertellen hoe er vroeger werd gekookt en wat er werd gegeten. Het is extra bijzonder als opa/oma/een ander ouder persoon als kind in de gemeente Kampen gewoond heeft.

Geef ter voorbereiding de vragenlijst aan opa/oma/ander ouder persoon.

Misschien heeft opa/oma/ander ouder persoon nog keukenspullen van vroeger (bijvoorbeeld een koffiemolen) om mee te nemen en aan de leerlingen te laten zien.

Extra tip:

Laat de leerlingen als voorbereiding op het bezoek van de opa of oma allemaal een vraag bedenken, die te maken heeft met wat er vroeger werd gegeten, hoe er gekookt werd en waar de boodschappen werden gedaan.

Extra les

U kunt dit project uitbreiden door in de klas een streekgerecht uit de gemeente Kampen te bereiden. Misschien vinden een aantal opa's of oma's het leuk om deze oude gerechten samen met de leerlingen op school te maken. Hieronder vindt u enkele recepten:

Bofferd

750 gram zelfrijzend bakmeel
3 of 4 eieren
200 gram krenten of rozijnen
2 eetlepels suiker

snufje zout
ongeveer een halve liter melk
boter
paneermeel

Klop de eieren schuimig en voeg de melk en het zout toe. Klop alles nog een keer goed door. Voeg dan beetje bij beetje het meel toe. Voeg daarna de krenten of rozijnen en het suiker toe. Klop het deeg goed door, zodat er een luchtige massa ontstaat. Hoe langer er geklopt wordt, hoe luchtiger de bofferd. Smeer een pan in met boter. Bestrooien met paneermeel. Doe het beslag in de pan en zet de pan in een grotere pan met kokend water. Laat koken tot de bofferd gaar is. Dat duurt ongeveer 1,5 uur. Controleer regelmatig of er meer water toegevoegd moet worden. Eet de bofferd met suiker of giet er gezoete melk overheen.

Bakkersverdriet

1 kan melk suiker oud brood kaneel

Brokkel het brood in de melk. Breng het samen aan de kook. Strooi er suiker en kaneel over. Eet smakelijk!





lets lekkers!

Kamper røggebreuties

50 gram boter
50 gram basterdsuiker
75 gram zelfrijzend bakmeel
2 theelepels speculaaskruiden

1/2 theelepel kaneel
1 theelepel kruidnagelen
Beetje ei om te bestrijken

Vet een bakblik in (of gebruik bakpapier). Doe het bakmeel, de gezeefde suiker en de kruiden in een kom. Snij de boter in stukjes en kneed alles snel tot een bal. Rol het deeg uit. Druk er met uitsteekvormpjes vierkante koekjes uit. Leg de koekjes op het bakblik en bestrijk ze met een beetje ei. Bak de koekjes 20 minuten in het midden van een voorverwarmede oven op 160 graden. Laat ze daarna goed afkoelen.

Bron: A. Fien e.a., *Woordenboek van de Kamper taal* (Kampen 2000).

Les 5 - Poster

In deze afsluitende les vullen de leerlingen hun poster uit opdracht 1 verder in. Zo ontstaat er een overzicht wat ze allemaal geleerd en gedaan hebben tijdens dit project.

Nodig: poster opdracht 1, oude foto's opdracht 2, letterstempels, potloden.

Doen:

- Inventariseer welke oude foto van opdracht 2 de leerlingen op hun poster willen en kopieer deze.

De leerlingen vullen de vakken op de poster verder in:

- Laat ze woorden stempelen bij hun lievelingsgerechten uit opdracht 1.
- Daarna plakken ze de foto van de winkel uit opdracht 2 op die ze het meeste aanspreekt.
- Vervolgens schrijven ze in een paar regels op wat ze het interessantste vonden wat opa/oma/ander ouder persoon vertelde.
- Als u de leerlingen een streekgerecht hebt laten koken, kunnen ze hier een tekening van maken en deze op de poster plakken.

Hang de posters na afloop op in de klas.

Extra tip:

Gemeentearchief Kampen

Bent u benieuwd geworden naar enkele originele archiefstukken die gebruikt zijn bij dit thema? Boek dan een archiefles bij het Gemeentearchief Kampen. Samen met uw leerlingen bezoekt u het depot waar allerlei archiefstukken opgeslagen liggen. Daarnaast beleven de leerlingen hoe het is om een écht archiefstuk te onderzoeken.

Om een afspraak te maken kunt u contact opnemen met Annelies Rijkhoff, medewerker educatie en publieksinformatie bij het Gemeentearchief Kampen: a.rijkhoff@kampen.nl, 038 - 3370770.





lets lekkers!

Meer foto's

Tijdens het ontwikkelen van dit project hebben we veel mooie oude foto's gevonden. Mocht u de leerlingen meer oud foto materiaal willen laten zien, dan kunt u deze foto's op het digibord projecteren.



Palingvisserij, collectie Frans Walkate Archief



Boer en zijn zoon, collectie Gemeentearchief Kampen.



Nieuwe Markt, Kampen, collectie Gemeentearchief Kampen.





lets lekkers!

Knipblad bij les 2





lets lekkers!

Knipblad 2 bij les 2

palingkraam

slager

melkboer

wortels

worst

brood

bakker

groente

paling

appels

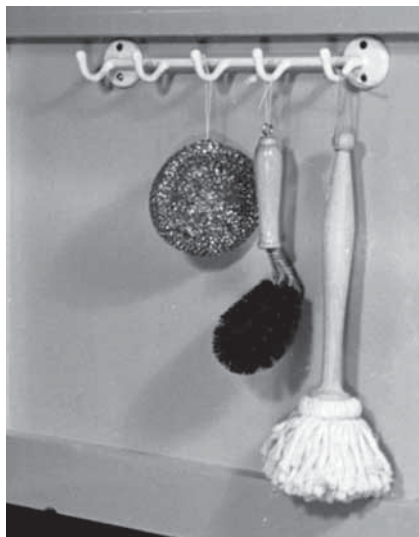
melk

aardappels





Kopieerblad bij les 3





Vragenlijst opa/oma/ander ouder persoon bij les 4

| Vraag | Antwoord <small>(te noteren door de gastspreker zelf)</small> |
|--|---|
| Wat was als kind uw lievelingseten? | |
| Wat kreeg u als kind voor ontbijt? | |
| Aten de meeste mensen dit als ontbijt? | |
| Wat at u als kind tussen de middag? | |
| Aten de meeste mensen dat als middageten? | |
| Wat at u als kind als avondeten? | |
| Aten de meeste mensen dat als avondeten? | |
| Waren deze gerechten typische streekgerechten? | |
| Wat waren typische gerechten voor de gemeente Kampen? | |
| Hoe zag de keuken in uw ouderlijk huis er uit? Welke keukenspullen van toen zie je nu niet meer? | |
| Kreeg u ook tussendoortjes? Welke? | |
| Wanneer kreeg u een tussendoortje? | |
| Wat voor drinken kreeg u vroeger? | |
| Verbouwden uw ouders hun eigen groenten en fruit? | |
| Bij welke winkels deed uw moeder boodschappen? (bakker, melkboer, slager, etc.) | |



