

Lesbrief bij de voorstelling

“Tijger in de soep”

Voorstelling voor kinderen in de leeftijd van 4 – 8 jaar



POPPENTHEATER MUZIPO
GRAZENDONKSTR. 20 4818 PJ BREDA
TEL.: 076-5224875 WWW.MUZIPO.NL

Aanleiding om een voorstelling over eten te maken

Eten is voor alle kinderen herkenbaar, want iedereen moet immers eten. Het maakt niet uit of je van hoge- of lage komaf bent, of je in een andere cultuur bent opgegroeid, of je veel of weinig hersens hebt, of gehandicapt bent. Ieder kind kent de begrippen 'groente', 'fruit' etc. In verschillende culturen is eten zelfs een heel belangrijk item gekoppeld aan een bepaalde geloofsovertuiging.

Een andere reden is dat steeds meer kinderen te dik zijn. Op dit moment is 1 op de 8 kinderen te zwaar. Overgewicht op jonge leeftijd verhoogt de kans op suikerziekte en geeft op latere leeftijd meer kans op hart- en vaatziekten.

We leven in een consumptiemaatschappij waar ongelooflijk veel voedsel voor handen is en waarin zoveel te kiezen valt. Eten we vegetarisch of vlees? Halen we patat of maken we zelf wat klaar? Neem ik een appel of een koek mee naar school? Les ik mijn dorst met cola of met water? Kinderen worden de Mc Donalds ingelokt met ballenbakken en cadeautjes om interesse te kweken voor de vette hap. Snel, vluchtig, kant en klaar voedsel. Er is geen tijd meer om te eten, want veel ouders hebben het (te) druk. Voor veel kinderen is voedsel een genotmiddel geworden.

Daarom is er landelijk veel te doen rondom het thema eten. Er zijn allerlei lespakketten, projecten en websites ontwikkeld voor kinderen van groep 1 t/m 8, ouders en docenten. Enkele voorbeelden zijn: de Familie Lekkerbek (project GGD), Smaaklessen (project van Ministerie van Landbouw, Natuur en voedselkwaliteit) www.smaaklessen.nl. Andere websites zijn www.gavoorgezond.nl, www.gezonderwijs.nl en www.gezondeschool.nl. Al deze projecten bieden lespakketten en informatie voor de laagste groepen van het basisonderwijs en deze kunt u downloaden om te gebruiken naar aanleiding van de voorstelling "Tijger in de Soep".

Het verhaal "Tijger in de soep"

Zet in een druk restaurant een slome kok en een snelle ober bij elkaar. Laat een poes stiekem de keuken binnenglippen en geef de ober een fikse poezenallergie. Zorg ervoor dat de poes de vis opeet die bestemd is voor de gasten. Doe deze ingrediënten zorgvuldig gewassen bij elkaar in een grote pan, roer dan even goed door, voeg er flinke mespunt fantasie en een vleugje humor aan toe, laat even pruttelen en je kunt een overheerlijke voorstelling over eten op tafel zetten.

Het toneelbeeld:

De situering is de keuken van het restaurant. Het restaurant is denkbeeldig aanwezig doordat de ober steeds met spulletjes naar achteren verdwijnt. Een doorgeefluik is de verbinding tussen het restaurant en de keuken.

De vorm:

Een combinatie van acteren en poppenspel.

In de voorstelling wordt weinig tot geen tekst gebruikt. Het visuele aspect staat voorop, ondersteund door muziek.

De personages:

- een speelse, slome, kok
- een punctuele, snelle, allergische ober.
- een poes die van lekker eten en spelen houdt.

Thema's die in de voorstelling verweven zijn:

- tegenstellingen
- vriendschap
- samenwerken
- eten bereiden.

Lessuggesties naar aanleiding van de voorstelling**Kringgesprek:**

Dit kan voor of na het zien van de voorstelling.

- In de voorstelling wordt brood, soep en vis bereid.
- Wat eet je 's ochtends voordat je naar school gaat?
- Wanneer eet je warm. Is dat 's middags of 's avonds?
- Wat vind je lekkerder warm of koud eten.
- Als je jarig bent, mag je dan kiezen wat je wilt eten? Wat vind je dan super lekker.
- Wat vind je echt heel vies om te eten. Moet je het van je ouders dan toch opeten?
- Wie helpt wel eens met koken? Wat doe je dan om papa of mama te helpen?
- Voordat je gaat eten moet de tafel gedekt worden. Help je weleens mee? En wat heb je dan allemaal nodig. (Eet je thuis met mes en vork of met een lepel of met stokjes of misschien wel met je handen (andere culturen)
- Ben je weleens met je ouders of opa en oma of een vriend of vriendinnetje mee uit eten geweest? Was dat in een restaurant? Wat heb je daar gegeten?
- En kon je toen ook zien hoe de kok het eten klaarmaakte? Was er misschien ook een doorgeefluik? Ging je mee uit eten omdat er iets bijzonders was, bijv. iemand jarig of op vakantie. En heel belangrijk: was het lekker. Wat heb je toen gekozen? Vond je het leuk of eet je liever thuis en waarom.

De Boekenhoek

Het thema van de kinderboeken week in 2009 was "Aan Tafel". Er zijn tal van boeken verschenen die over eten gaan.

Vraag aan de kinderen of ze thuis een boek hebben dat over eten gaat, laat ze dat meenemen en daarmee de boekenhoek inrichten.

De kinderen kunnen in de boekenhoek elkaars boeken bekijken en ze kunnen mekaar vertellen welk boek ze hebben meegebracht en waar het boek over gaat. Zorg voor kussentjes e.d. zodat de kinderen in een rustige gezellige sfeer een boekje kunnen lezen of bekijken.

Ter ondersteuning een lijst van boeken over het thema "Eten".

Feest - Brigitte Minne en An Candaele : Twee kevers willen een feestje bouwen en bakken wel 100 taarten. (4 t/m 7 jaar)

De Grote Slokop – Niamh Sharkey : Over honger hebben, eten en tellen (4 t/m 7 jaar)
Waar is de taart? –The Tjong-Khing : Waar is de taart van meneer en mevrouw
Hond? Een spannend en kleurrijk zoekboek voor kleuters.

Olifantensoep – Ingrid en Dieter Schubert: Wat kun je doen als alles tegenzit? Dit boek heeft het beste recept voor een verdrietige dag: nodig al je vrienden uit, zorg zelf voor een pan en bereid samen een kruidige olifantensoep. (kleuters)

Het pannenkoekenboek – Eric Carle: Floris heeft trek in een pannenkoek. Zijn moeder wil die best voor hem maken, maar dan moet hij eerst tarwe oogsten, de korrels naar de molen brengen, de koe melken en de eieren uit het kippenhok halen. (kleuters)

Lekker dier! – Jessica Voeten en Caroline Ellerbeck: Een humoristisch alfabet over dieren die de meest bizarre etenswaren tot zich nemen.

Waarom waarom – Annemarie van Haeringen: Een kleine tapir wil weten wat de kaaiman eet als avondeten. En dat ontdekt hij!

Poet en Kepi op smikkeltocht – Catharina Valckx: Poet en Kepi houden niet van spinazie en daarom gaan ze op zoek naar iets lekkers. Veel levert hun smikkeltocht niet op, maar uiteindelijk ontdekken ze tot hun verrassing hoe je zelfs spinazie lekker kunt maken.

Polle proeft – Jeska Verstegen: Polle vraagt zich af wat de allerlekkerste smaak is die er bestaat. Maar na veel proeven weet hij het nog steeds niet. Zou de maan lekker smaken?

Het snoepprinsesje – Prinses Mollie houdt van zoetheit. Ze wil graag minder snoepen, zodat je weer fit wordt. Dan wordt er een wedstrijd uitgeschreven. Wie zorgt ervoor dat Mollie minder gaat snoepen?

Kleine Ridder en Grizzel en de Koninklijke Chocoladetaart – Ronda Armitage: Kleine Ridder en zijn vriendje Grizzel moeten er op uit om de chocoladetaart, die door de rovers is gestolen, op tijd terug te veroveren.

Hans en Grietje – Marianne Busser en Ron Schroder: Broertje Hans en zusje Grietje vallen in handen van een lelijke heks. Kunnen zij ontsnappen? Het sprookje is in een nieuw jasje gestoken.

Koekjes – Ted van Lieshout & Sieb Posthuma: Er verdwijnen steeds koekjes uit de trommel. Moeder denkt dat Diederik de koekjes zonder te vragen opeet. Maar Diederik zegt dat het acht kabouters waren en elf bandieten en dertien tantes op een damesfiets. Zou hij liegen?

O monster, eet me niet op! – Carl Norac & Carll Cneut: Alex is een vreetvarkentje. Stiekum smult Alex zijn buikje steeds weer rond. Tot hij op een dag een hongerig monster tegenkomt dat hem wil opeten.

Het Koekboek van Vos en Haas – Sylvia Vanden Heede: Vos en Haas gaan koken voor uil. Met recepten waarvoor kinderen gemakkelijk de koksmuts op kunnen zetten.

Hongerrr – Heide Boonen: Negen verhalen om je vingers bij af te likken. Over een prinses die liever kauwgom kauwt dan een kikker kust bijvoorbeeld of een varken dat vlak voor het kerstdiner bezoek krijgt van een wolf met een lege maag.

Het neusje van de zalm – Maria van Donkelaar, Martine van Rooijen & Wendy Penders: Van "De krenten in de pap" tot "Boontje komt om zijn loontje": de Nederlandse taal bevat een schat aan spreekwoorden en gezegden die met eten en drinken te maken hebben. In dit boekje zijn de 65 leukste verzameld.

Matser en opa en het knotsgekke boterhammenboek – Pieter Feller: Matser en zijn opa zijn dol op boterhammen! Samen verzinnen ze de gekste dingen om op hun brood te doen en het smaakt nog lekker ook.

Piep in het land van Kaan – Jonas Boets & Leen van Durme: Piep de muis gaat op reis naar het land van Kaan. In het bos ontmoet hij Prik de egel en Roel de uil. Zij gaan mee naar het land van Kaan. Want daar eet je wat je wil. En wie wil dat niet?

Bram en de Veelvraat – Rindert Kromhout: “Aah, wat ben ik eng! Wat ben ik naar. Wat heb ik een trek”. Bram ligt doodstil in bed. Bij het raam zit hij iets. Iets groots, iets engs. Het komt op Bram af. Het is de veelvraat.

Otje – Annie M.G. Schmidt: Otjes vader Tos is kok, maar soms gaat er nog weleens wat mis met zijn kookkunsten en dan zit hij weer zonder werk. Gelukkig zijn Otje en haar vrienden er om hem te helpen.

Al zijn eendjes – Christian Duda & Julia Friese: De vos Lodewijk verzint allerlei plannen om zijn honger te stillen, maar hij wordt keer op keer geconfronteerd met gevoelens waar hij niet op gerekend had.

De reuzenperzik – Roald Dahl: James woont al jaren bij zijn tantes Spons en Spijker. Hij moet van die niet zo lieve tantes altijd hard werken. Aan dit saaie leven komt een eind als hij van een oud mannetje een zakje toverkracht krijgt...

De Giraffe, de Peli en ik – Roald Dahl: In een oude, vervallen snoepwinkel ontdekt Billy een Pelikaan, een Giraffe en een bruine Aap. De Aap zingt voor iedereen: “Wij staan met elkaar, dag en nacht voor u klaar. De Giraffe, de Peli en Ik”. Wat voeren zij in hun schild?

Slagroom op je snoet! – Vivian den Hollander en Dagmar Stam: Lisa en Jimmy gaan met de klas ontbijten in pyjama. Gezellig samen eten. Jimmy wint een kleurwedstrijd en Lisa en hij mogen een middagje helpen in de bakkerij. Dat wordt smullen!

Warme taart met pindakaas – Jantien Buisman: Toon en Tootje Konijn zijn niet bij als Mol ongevraagd bij hen komt logeren. Hij zit de hele dag in hun beste stoel, eet al hun lekkere eten op en helpt nooit mee. Maar gelukkig wordt het later toch nog gezellig.

Letters herkennen en naschrijven

In de voorstelling gaat de kok soepkommen klaarzetten. Dan ontdekt hij dat op sommige kommen een letter staat. Door het stapelen van de soepkommen ontstaat het woord SOEP. Als de kok opnieuw gaat stapelen maakt hij van dezelfde letters de woorden POES; OP en OEPS. Je kunt er ook nog SOP en PO van maken.

In de voorstelling wordt ook een zak meel gebruikt. Deze twee elementen worden samengevoegd.

Benodigdheden:

Groot vel papier, plakband, stift

5 dienbladen

Meel of bloem.

Maak een aparte hoek in de klas door een paar tafels tegen elkaar te schuiven.

Teken op A3 formaat met stift een grote soepkom met daarop de letters S.O.E.P.

Hang de tekening boven de klaargezette tafels.

Leg op de tafels de 5 dienbladen naast elkaar. Bestrooi de dienbladen met een laagje meel of bloem.

De kinderen kunnen nu in kleine groepjes de letters met hun vinger natekenen in het meel. Door de dienbladen van plaats te verwisselen, ontstaan er woordjes.

Het 5^{de} dienblad dient voor een nieuwe letter. Bijvoorbeeld door nog een P te gebruiken kun je het woord POEP maken, of door een N toe te voegen ontstaat het woord SNOEP of door een T te gebruiken ontstaat het woord STOEP, mits je de dienbladen in de goede volgorde legt.

Schrijf de gevormde woorden met stift op de grote soepkom en bespreek de ontstane woorden klassikaal.

Variatie: In de voorstelling wordt een meelzak gebruikt. Daarop staan de letters M.E.E.L.

Haal een of meerdere letters van het woord SOEP weg en pak daarvoor een letter van het woord MEEL zodat er nieuwe woorden gevormd kunnen worden.

Begrippen uitleggen door middel van tegenstellingen:

In de voorstelling komen de volgende tegenstellingen aan bod:

Koud – warm / Open – dicht / Vol – leeg / Vies – lekker / Groot – klein / Snel – langzaam / Koken – bakken / In – uit / Dik – dun / Voor – achter / Binnen – buiten

Een aantal tegenstellingen worden hieronder besproken zodat u deze kunt bespreken na het zien van de voorstelling.

Koud en warm.

In de voorstelling maakt de kok broodjes klaar. Doordat het meel opstuift als poes uit de meelzak valt, krijgt de kok een associatie met sneeuw. De kok pakt twee messen, bindt deze bij poes onder zijn pootjes en gaat met de poes skiën. Poes landt op de koude broodjes. Als de ober binnen komt brengt hij poes naar buiten en stopt de broodjes in de oven.

Later in het verhaal wil de kok de broodjes uit de oven halen. De oven is te heet. Hij moet ovenwanten aandoen en dan blijkt dat ook de broodjes te warm zijn geworden. Ze zijn verbrand.

De poes valt in de soeppan. Als ze door de kok gered wordt en op de rand van de pan wordt gezet heeft ze het koud. Ze krijgt van de kok een servetje om, zodat poes het wat warmer krijgt..

Vraag de kinderen of ze in de voorstelling iets hebben gezien wat met koud en warm te maken heeft.

Koud: heeft te maken met sneeuw, skiën.

Poes zit te bibberen op de rand van de soeppan als ze door de kok gered is.

Warm: De kok moet ovenwanten aandoen om zijn handen niet te verbranden

De broodjes zijn zo warm geworden dat ze zwart zijn geworden.

Poes krijgt een servetje om van de kok, zodat ze het minder koud heeft.

Kunnen de kinderen de begrippen uitbeelden? Bijv. bibberen, klappertanden, je handen tegen elkaar wrijven om ze warm te maken. Blazen om af te koelen.

Kunnen ze een stukje uit de voorstelling naspelen? Bijv. de kok die zijn handen brandt.

Open en dicht.

In de keuken is een luik. Als het luik opengaat hoor je de restaurantgeluiden en verschijnt de ober om een bestelling aan de kok door te geven.

De ober weet niet dat de broodjes aangebrand zijn. Als de ober om brood vraagt lost de kok dit op door een leeg broodmandje met een doekje erover te geven. Gauw doet hij het luik weer dicht. Als de ober het luik weer opendoet, heeft de kok de oplossing; hij houdt het luik vast zodat de ober het niet meer open kan doen.

Vraag de kinderen of ze in de voorstelling iets hebben gezien wat met open en dicht te maken heeft.

Open: Als het luik open is, hoor je restaurantgeluiden en zie je de ober om een bestelling door te geven.

Dicht: Als het luik dicht is zijn er geen restaurantgeluiden, alleen maar de keuken.

Kunnen de kinderen dit uitbeelden? Bijv. neem iets in je hand, iedereen kan het zien.

Maar doe je je hand dicht, dan kan niemand meer iets zien.

Hetzelfde met de deur. Als de deur open gaat, hoor je de geluiden op de gang.

Doe je de deur dicht, dan hoor je niets meer. Zo is het ook in de keuken van het restaurant.

Vol en leeg.

De ober heeft een bestelling van 7 drankjes. Hij schenkt de glaasjes vol, maar als hij de glaasjes gaat tellen mist hij er eentje. Hij pakt een nieuw glaasje en schenkt deze vol, maar als hij weer gaat tellen zijn het er nog steeds 6. Dan blijkt dat de kok tot driemaal toe het ingeschonken glaasje heeft leeggedronken.

Vraag de kinderen of ze in de voorstelling iets hebben gezien wat met vol en leeg te maken heeft.

Vol: ober schenkt 7 glaasjes vol

Leeg: kok drinkt elke keer een glaasje leeg als de ober het niet ziet.

Kunnen de kinderen dit uitbeelden? Dit kan door een kind de ober en een kind de kok te laten spelen.

Maar het kan natuurlijk ook door spullen in de omgeving te laten zoeken. Bijv. een volle prullenbak, een lege broodtrommel.

Vies en lekker.

De kok heeft de poes in de soepkom verstopt. Als de ober de soepkommen wil pakken, leidt de kok hem af door met de soeplepel voor zijn neus te gaan staan om te proeven. Zo wordt de ober bij de soepkommen vandaan gelokt. De eerste keer als de ober proeft, vindt hij het vies, want er zit een haar in de soep. De tweede keer wil de ober er een beetje zout bij en de derde keer vindt de ober de soep zo lekker, dat hij er wel pap van lust.

De poes verdwijnt in de meelzak omdat hij denkt daar wat lekkers te vinden. Echter als de poes uit de meelzak valt, voelt poes zich vies omdat ze helemaal onder de meel zit. Gelukkig blaast de kok haar schoon.

Vraag de kinderen of ze in de voorstelling iets hebben gezien wat met vies en lekker te maken heeft.

Vies: haar in de soep tijdens proeven.

Poes die onder het meel zit.

Lekker: ober drinkt in een keer de soeplepel tot de laatste druppel op.

Poes denkt in de meelzak iets lekkers te vinden.
Tevens biedt het de mogelijkheid om verder door te praten over het onderwerp "eten". Wat vinden de kinderen lekker en wat vinden ze vies om te eten. (zie ook collage maken over lekker en vies eten)

Groot en klein.

De kok is groot, mede door het pak dat hij aan heeft. De poes is klein. Alle voorwerpen die de kok gebruikt zoals de pan en de soeplepel zijn groot.

Vraag de kinderen of ze in de voorstelling iets hebben gezien wat groot is, in tegenstelling tot iets kleins.

Groot: De kok met zijn hele omvang

Klein: het poesje, wat overal in kan verdwijnen en zich makkelijk kan verstoppen.

Pak een soeplepel of een pan en vergelijk deze met de gebruikte pan en lepel in de voorstelling. Je kunt zien dat laatst genoemde veel groter zijn dan de voorwerpen die je in het dagelijks leven gebruikt.

In de klas zijn vast kleine voorwerpen en grote voorwerpen te vinden.

Snel en langzaam.

De ober is degene die gehaast is omdat er gasten zijn. Een beetje nerveus doordat de kok veel langzamer is en snel is afgeleid. Daardoor moet de ober vaak wachten.

Vraag aan de kinderen wie van de twee, de ober of de kok, de snelle en de langzame is.

Wie van de kinderen kan dit nadoen?

Koken en bakken.

De kok gaat soep koken in een grote pan, de pan gaat borrelen en de deksel vliegt van de pan. De koekenpan gebruikt de kok om de vis te bakken. Voor de soep gebruikt de kok een soeplepel om te roeren. Bij het bakken van de vis gebruikt de kok een spaander om de vis te kunnen omdraaien en uiteindelijk te vangen.

Vraag de kinderen hoeveel pannen de kok gebruikt en wat het verschil is tussen deze pannen.

Koken: grote, hoge pan die gaat borrelen en waarin de kok staat te roeren.

Bakken: grote, lage pan waarin de vis ligt te sudderen.

Vraag de kinderen in welke pan je water doet en in welke pan je boter doet. Welk geluid maakt koken (borrelen) en welk geluid maakt bakken (sissen, sudderen). Wat voor voorwerpen gebruikt de kok bij het koken en bij het bakken.

In en uit.

De poes verstopt zich in de meelzak en valt er ook weer uit.

De poes wordt in de soepkom verstopt door de kok en er op het laatste nippertje weer uitgehaald.

De kok verstopt de poes in de handschoen en de poes kruipt er weer uit om de vis op te peuzelen.

De kok en de poes gaan verstoppertje spelen. De poes verstopt zich in de groentemand, daardoor valt poes in de soep, maar wordt gelukkig door de kok gered uit haar benarde positie.

De poes heeft zich onder de vis verstopt. De stolp valt over haar heen en ze wordt het restaurant in gedragen. Als de stolp omhoog wordt gehaald en de gasten zien een opgepeuzelde vis met een poes, rennen ze allemaal het restaurant uit. Poes is in het restaurant, maar haar klagelijke gemiauw wordt door de kok gehoord. De kok opent het luik en poes is uit het restaurant, weer terug in haar lekkere omgeving namelijk; de keuken.

Vraag de kinderen of ze in de voorstelling iets hebben gezien wat met in en uit te maken heeft. Als dit te moeilijk is, kunt u een van de voorbeelden noemen. Als activiteit kan er verstoppertje gespeeld worden.

Collage maken van de tegenstelling lekker – vies aan de hand van een gedicht.

Benodigdheden:

Kooktijdschriften, reclamefolders en ander plaatjesmateriaal.

Grote vellen papier A3 formaat.

Viltstift en plakstiften of lijm en kwasten.

Het gedicht: Waar de koning trek in had – Annie M.G. Schmidt.

Lees het gedicht klassikaal voor.

Waar de koning trek in had

Maar Knelia! zei de koning

al tegen de koningin.

Kijk hier op dit potje staat honing

en er zit geen honing meer in!

De koningin zat te beven

en vroeg aan de keukenmeid:

Och, wil je wat honing geven

voor Zijne Majesteit?

Maar toen de koning de honing zag

toen wou hij toch maar liever hagelslag.

Hij greep naar de hagelslagtrommel

en zei tot de koningin:

Wat is dit nu weer voor den drommel,

er zit geen hagelslag in!

De koningin zat te beven

en vroeg aan de keukenmeid:

Och, wil je wat hagelslag geven

voor Zijne Majesteit?

Maar toen de hagelslag er was

toen wilde de koning rammenas.

De rammenas kwam en toen, helaas,

wilde de koning pindakaas

en toen de pindakaas er kwam,

wilde hij enkel een boterham.
Maar, zei hij met bulderende stem,
ik wil op die boterham bosbessenjam.
En toen de bosbessenjam er stond
wilde hij liever een suikerklont
en toen de suikerklont kwam zei hij:
Nu wil ik toch liever frambozengelei
en toen wou hij muisjes en toen wou hij pasta
en toen zei de koningin eindelijk: Basta!

En zo ging Zijne Majesteit
de straat op zonder zijn ontbijt.
Daar stond hij te huilen, en wie kwam daar an?
De ijscoman, de ijscoman!
Toen at de koning een liter ijs
vlak voor t koninklijk paleis.

Joehoe, riep de koning, Knelia, schat,
dit was nu, waar ik trek in had!

Na het voorlezen en het gesprekje over lekker en vies eten, verdeeld u de kinderen in kleine groepje van bijv. 3 of 4 persootjes.
Op de grote vellen heeft u links een lachende smiley getekend en rechts een vies kijkende smiley.. In het midden een streep als scheiding tussen lekker en vies
Ieder groepje krijgt van u zo'n groot vel papier, een plakstift, schaar en tijdschriften.
Links worden de lekkere gerechten geplakt en rechts de vieze.

De kinderen moeten met elkaar overleggen wat ze lekker vinden en wat niet.
Als ze het met elkaar eens zijn kunnen ze het plaatje op de juiste plek plakken. Als de collages klaar zijn, worden ze bekeken en besproken. Op welk deel van het karton staan de meeste plaatjes? (zijn de kinderen van dit groepje lekkerbekken of viesneuzen?)
Zijn er verschillen tussen de groepjes?
Als je een week lang zou moeten eten wat een groepje uitgekozen heeft, welke zou je dan kiezen?
Van de verschillende collages wordt een toptien gemaakt. Als in die toptien bijvoorbeeld pannenkoeken staan, kunt u met de kinderen pannenkoeken gaan bakken.

Spreekwoorden en uitdrukkingen over eten en drinken.

Een erg leuk boek hierover is: Het neusje van de zalm – Maria van Donkelaar & Martine van Rooijen. Met illustraties van Wendy Panders.

Spreekwoorden en uitdrukkingen die op de voorstelling betrekking hebben zijn:

Met iemand een appeltje te schillen hebben.

Wanneer zeg je dat? Als je boos op iemand bent en hem eens flink de waarheid wilt vertellen.

De ober heeft met de kok nog een appeltje te schillen als de soep nog niet klaar is en de soepkommen ook nog niet klaar staan.

Met de gebakken peren zitten.

Waar komt het gezegde vandaan?

Het is een oude lekkernij: gebakken peren met stroop erbij.

Een toetje dat je altijd at, wanneer je iets te vieren had.

Je stond te bakken voor zes man;De peren sisten in de pan.

Toen belden ze: "Tot ons verdriet heerst hier de griep. We komen niet".

Omdat zij niet kwamen dineren, zat jij met de gebakken peren.

De kok en de ober zitten door de poes met de gebakken peren. Want iedereen heeft het restaurant verlaten zonder te betalen.

Roet in het eten gooien.

Dit spreekwoord komt van heel vroeger, toen mensen hun eten kookte boven een houtvuur. Door de rook die naar boven kringelde, kwam de schoorsteen vol roet te zitten. Maar ook de kookpot. Het roet viel ook in het eten. Het eten was niet lekker meer. Het eten was verprutst.

Roet in het eten gooien betekent dan ook: iets verprutsen.

De poes of liever gezegd "tijger" strooit elke keer roet in het eten, doordat ze dingen opeet die de kok heeft klaargemaakt en de kok steeds van zijn werk afhoudt, waardoor alles in het honderd loopt, oftewel alles misgaat.

Van de kook raken.

Je wilt aardappels eten. Je schilt ze en doet ze in een pan met water. Die zet je op het vuur. Zolang het water kookt, gaat alles goed. Maar als het water van de kook raakt, gaat het mis. De aardappels worden dan niet gaar.

Je bent ergens mee bezig, alles gaat zijn normale gangetje. Dan gebeurt er ineens iets. Je schrikt ergens van. Je kunt niet verder met wat je aan het doen was.

Elke keer als de ober de poes ziet, raakt hij van de kook. Is helemaal van slag en moet zich dan weer herpakken als de poes door de kok is buitengezet.

Het is weer koek en ei.

Als alles weer koek en ei is, is de ruzie over. Je hebt het weer goedgemaakt.

Koek en ei – allebei zijn ze lekker. En met eieren kun je koek maken – denk maar aan eierkoeken. Dus samen vormen ze een goed span.

Soms is de ober aan het begin van de voorstelling even van slag doordat de kok andere dingen doet dan hij zou moeten doen, maar even later is het weer goed en gaan ze samen verder aan de slag om de gasten te kunnen ontvangen.

In de bonen zijn.

Sommige mensen zijn echt in de bonen, namelijk als ze op een veld werken waar tuinbonen groeien. In het voorjaar zitten er aan de bonenplant bloemen die sterk ruiken. Vroeger dachten de mensen dat je van die geur slaperig werd. Als je tussen de bonen liep, werd je duizelig en verward. Raar in je hoofd.

Dus "hij is in de bonen" zeg je van iemand die in de war is of zich vergist.

De kok is snel afgeleid en gaat dan andere dingen doen dan hij zou moeten doen. Zoals met poes gaan skiën. Ook het verstoppertje spelen met poes. Als de ober dan binnenkomt is de kok zo in de bonen, dat hij de groenten inclusief poes en groentemand in de pan gooit.

Snel aangebrand zijn.

Iets dat je kookt of braadt kan aanbranden. Doe je te weinig boter in de pan en staat het vuur te hoog, dan brandt je eitje of je stukje vlees aan.

Je hebt van die kinderen die heel snel boos zijn. Je hoeft maar iets te zeggen of te doen of hij is al boos. Met zo iemand moet je dus goed opletten wat je zegt of doet. Zo iemand is snel aangebrand.

De ober is heel netjes en precies. Als alles niet zo loopt zoals hij het zou willen raakt hij van slag en wordt humeurig. Je zou kunnen zeggen dat hij snel aangebrand is.

Dat is in de soep gelopen.

"In de soep lopen" betekent dat het een rommeltje wordt. Soep kan ook een rommeltje zijn, vooral als je er allerlei groenten, vlees en kruiden in gooit.

Doordat alle gasten in allerijl het restaurant hebben verlaten. Kun je stellen dat alles letterlijk in de soep is gelopen.

Woorden verzinnen die met eten te maken hebben

Neem de beginletter van Mes, Vork en Bord.

Teken op het schoolbord een bord met links een vork en rechts een mes. Zet de beginletter op het bord de B en de M boven het mes en zo bij de vork de V.

Laat de kinderen zoveel mogelijk woordjes verzinnen die met eten te maken hebben en met een M beginnen en schrijf deze onder het mes, zo ook met de B en de V.

De M: melk, mie, meloen, melkchocolade, meel, mandarijn, margarine, mars, marmelade.

De V: vlees, vis, vitaminen, vruchten, vla, voorgerecht, voedsel, vanille-ijs, varkensvlees.

De B: boontjes, broccoli, banaan, bloemkook brood, bietjes, biefstuk, bedorven, bramen, bosbessen.

Met de kinderen een restaurant naspelen

(deze activiteit kunt u over meerdere dagen verdelen)

Stap 1.

Probeer samen met de kinderen in een kringgesprek te bedenken wat je allemaal nodig hebt om een restaurant te beginnen.

Allereerst heb je koks en obers nodig dus moeten er koksmutsen en oberstriks gemaakt worden.

Verder heb je gezellige tafels nodig. Er moeten tafelkleden of placemats gemaakt worden.

Verdeel de klas in 3 groepen:

1 groep gaat koksmutsen maken, de andere groep de strikken voor de ober en de 3e groep gaat aan de slag met de tafelkleden of placemats.

Benodigdheden voor koksmuts: stevig wit papier, wit crêpepapier.
Nietmachine, nietjes, stiften. Schaar. Lijm.

Werkwijze:

Knip een brede band van het witte papier, meet deze om het hoofd van het kind en niet deze op de juiste maat vast. Dan maak je met crêpe papier de koksmuts af. Dit doe je door het crêpepapier aan de band te plooiën en vast te zetten. Zet je naam op de muts met stift.

Benodigdheden voor oberstrik: stevig papier, smalle repen stof,
Nietmachine, stiften, schaar, lijm en versiermateriaal voor op de strik.

Werkwijze:

Knip uit het stevige papier een grote vlinderstrik. Niet daar een smalle reep stof aan vast zodat je de strik later om kunt doen. De strik kan nu versierd worden.

Benodigdheden tafelkleden of placemats: (tafelkleden als groepsactiviteit, placemats individueel) oude lakens, verf, stiften, kwasten (en voor de placemats stevig papier).

Werkwijze:

De lakens worden op de grond gelegd. De kinderen mogen met stift attributen tekenen die met eten te maken hebben bijv. mes, vork, lepel, bord, beker. Daarna kunnen de kinderen de vormen inkleuren met stift of met verf. Voor de placemats kunt u dezelfde opdracht geven. Ieder kind werkt dan individueel.

Is iedereen klaar, dan kunnen de groepjes gewisseld worden, als u wilt dat de kinderen aan alle activiteiten deelnemen.

Stap 2.

Klassikaal wordt bekeken wat alle kinderen gemaakt hebben.

De kinderen bekijken wat ze nu nog meer nodig hebben om van het lokaal een restaurant te maken.

Wat heeft de kok nodig in de keuken,

Wat heeft de ober nodig om te kunnen bedienen.

Wat hebben de gasten nodig, hoe willen de gasten er uit zien.

Hoe wordt het lokaal ingericht als keuken en restaurant.

De kok heeft nodig in de keuken:

Snijplank, messen, satéprikkers, teiltje met water om groente in te kunnen wassen, bordjes.

Voor de hapjes: Komkommer, blokjes kaas, stokbrood, cocktailworstjes.

Smeerkaas en kruidenboter voor op het stokbrood en op de komkommer.

Voor het aankleden en lekker maken van de hapjes: Sla, worteltjes, radijsjes, druiven, olijven, Amsterdamse uitjes, stukjes ananas, kleine tomaatjes.

Gezellige prikkertjes om het geheel er feestelijk uit te laten zien.

De ober heeft nodig om te bedienen:

Dienblad, bekens of glazen, rietjes, bordjes, messen, lepels vorken, servetten, een schenkan en limonade.

De gasten hebben nodig:

Een menukaart en bonnetjes om mee te betalen.

Een verkleedkist, make-up en spulletjes voor in je haar om een ander kapsel te maken.

Ieder kind krijgt van u de opdracht om van thuis, voor de hapjes iets mee te nemen. Bijv. een paar kinderen nemen een komkommer mee, anderen stokbrood etc.

U zorgt voor plastic bestek, bordjes, bekers en rietjes, servetten en satéprikkers en versierprikkers. Voor snijplank, messen en dienbladen (ook dat kunt u natuurlijk onder de kinderen verdelen)

Ook voor het verkleeden kunt u aan de kinderen vragen om spulletjes van thuis mee te nemen.

Stap 3.

Menukaarten maken:

In de voorstelling wordt met pictogrammen gewerkt. Dit kan terugkomen op de menukaart.

Teken links op de menukaart de volgende pictogrammen onder elkaar.

Pictogram van schijfje komkommer

Pictogram van blokje kaas met een vlaggetje erop

Pictogram van een stukje stokbrood

Pictogram van een worstje.

Aan de rechterkant van de menukaart worden op de hoogte van het pictogram een vierkantje getekend met daarop de beginletter van het gerecht plus een cijfer.

Dit betekent dat bijv. het komkommer gerecht een groene bon kost met daarop een K. Mocht er bij de K een 2 staan, dan kost het gerecht 2 bonnen

Kaas is een gele bon met een K

Stokbrood is een witte bon met een S

Worst is een bruine bon met een W.

De menukaart kan gekopieerd worden en de kinderen kunnen deze zelf inkleuren met de juiste kleuren van het gerecht.

In plaats van zelf de letters op de bon te zetten, kunt u dit natuurlijk ook door de kinderen laten doen.

Tevens moeten er van gekleurd papier kleine vierkante bonnetjes gemaakt worden waarmee de kinderen kunnen betalen aan de ober.

Deze kunt u ze zelf laten maken en ook daar kunnen de kinderen de beginletter van het gerecht op schrijven.

Een stapeltje groene bonnen voor de komkommergerechten, gele voor de kaas, witte voor het stokbrood en bruine voor de worst.

Stap 4.

Het is handig om bij deze activiteit hulpouders te betrekken ter ondersteuning.

Met de kinderen bespreken en bekijken of alle gerechten en attributen zijn meegenomen.

De kleuren van de meegebrachte etenswaren kunnen benoemd worden en kijken of dit op de menukaarten goed zijn ingekleurd. (zie: kleuren kijken en benoemen)

De groentes kunnen bekeken worden of ze hard, zacht, rond etc. zijn.

Het klaslokaal moet ingericht worden:

Verdeel de kinderen in 3 groepen; koks, obers en de grootste groep, de gasten.

(later kunnen de kinderen van rol wisselen zodat iedereen, alle drie de rollen heeft gespeeld.

De keuken:

Zet een tafel op zijn kant. Zet aan beide kanten van de gekantelde tafel een paar tafels. Dit suggereert de keuken. De tafel op zijn kant is als het ware het doorgeefluik waar de ober de bestelling komt afhalen.

De keuken kan worden ingericht door de koks met de keukenbenodigdheden en de etenswaren. Nu kunnen ze aan de slag om de gerechten te maken.

Het restaurant:

Zet de tafeltjes gezellig verspreid in het lokaal neer. Maak tafeltjes voor 2, 4 en meerdere personen.

De obers kunnen nu de tafelkleden of placemats op tafel leggen en de tafel met de attributen gaan dekken. De menukaarten niet vergeten.

De gasten:

U kunt de kinderen opdrachten geven hoe ze zich zullen gedragen. Bijv. een echtpaar, een bekakte dame, een mevrouw met een knuffel als schoothondje, een politieagent die met zijn collega's in het restaurant komt eten etc.

Zij kunnen zich mooi gaan maken met spulletjes uit de verkleedkist, make-up, en spulletjes voor in het haar.

De gasten moeten zorgen dat ze genoeg bonnetjes hebben om te betalen.

Het restaurant kan geopend worden!

(om de sfeer te verhogen kan er een rustig muzikje op de achtergrond te horen zijn)

De gasten kunnen komen!

De ober kan de bestelling op gaan nemen en de koks gaan de gerechten maken.

Ondertussen kan de ober voor het drinken zorgen.

Als iedereen drinken en eten heeft kan het volgende versje door de gasten opgezegd worden:

Smakelijk eten, smakelijk drinken

Hap- hap- hap, slok- slok- slok

Dat zal lekker smaken, dat zal lekker smaken

Eet maar op, drink maar op

Eet smakelijk allemaal!

Stap 5

Als het restaurant dichtgaat, moet er natuurlijk opgeruimd worden en gezorgd worden dat de kinderen die van thuis spulletjes hebben meegenomen, deze weer mee naar huis nemen.

Rekenen

In voorstelling bezoeken 7 gasten het restaurant. De kok wil daarom 7 broodjes bakken. Hij heeft 6 broodjes klaargemaakt, er moet nog een broodje bij. De ober telt 7 servetten, echter de kok pakt er eentje weg. De ober schenkt 7 glaasjes in, maar ook nu mist hij er eentje, doordat de kok er steeds eentje opdrinkt.

Rekenen op rijm (Annie M.G. Schmidt)

*Zeven zoete zuurtjes zaten in een fles,
maar eentje rolde in de goot. Nu zijn er nog maar...
Zes zoete zuurtjes. Daar kwam een heel oud wijf,
die heeft er eentje weggepikt. Toen waren er nog...
Vijf zoete zuurtjes. Toen kwam mijn nicht Marie,
die heeft er twee gekregen. Toen waren er nog....*

*Drie zoete zuurtjes. Toen kwam de kruidenier,
die bracht voor mij een zuurtje mee. Toen waren er weer...
Vier zoete zuurtjes, en toen kwam tante Mien,
die deed zes zuurtjes in de fles. Toen waren het er....*

*Tien zoete zuurtjes. Ik at ze op, alleen.
Nu is het hele flesje leeg. Nou heb ik er geeneen.*

Voor de zuurtjes kunt u natuurlijk ook iets anders gebruiken, bijv. plakjes komkommer, radijsjes, kleine tomaatjes, of glaasjes drinken.

De zintuigen

Kleuren kijken en benoemen

*Benodigheden:*Zes attributen die ieder een andere kleur hebben. Rood, groen, bruin, wit, geel en oranje (U kunt ook uitgaan van minder kleuren).
Plaatjes van etenswaren of echte etenswaren.

In de voorstelling zien de kinderen diverse groenten, zoals sla, komkommer en tomaat, Ook komt er brood in voor.

Kunnen de kinderen eten bedenken dat rood van kleur is?

Als een kind bijv. een tomaat noemt, dan kun u ofwel een plaatje, of echte groente tevoorschijn halen. Deze mag het kind dan bij het rode attribuut neerleggen.

Rood eten: tomaten, paprika, tomatensoep, appel, radijs,

Groen eten: komkommer, appel, sla, broccoli, boontjes, spinazie, paprika, druiven, peer, spruitjes, erwtjes, olijven

Geel eten: citroen, paprika, rijst, ananas, banaan, kaas

Oranje: sinaasappel, sinaasappelsap, wortel, paprika,

Wit: champignons, bloemkool, gekookte aardappelen, rijst, brood

Bruin: brood, aardappelen, bonen.

Leren selecteren op kleur: Alle groenten (of plaatjes worden) door elkaar gehusseld in een grote mand. Als u Rood zegt, moeten de kinderen zo snel mogelijk een rode groente uit de mand halen en deze bij het rode attribuut gaan leggen. Zo ook met de andere kleuren.

De kijkopdracht kan uitgebreid worden door de groenten doormidden te snijden en met een loep te onderzoeken. Dit kunt u in kleine groepjes doen.

Voelen

Benodigdheden: een mand met verschillende groentes en andere attributen, een blinddoek.

Werkwijze: Een kind wordt geblinddoekt en mag een groente uit de mand pakken.

Welke vorm heeft het? Rond of lang

Is het hard of zacht?

Is het ruw of glad?

Of prikt het?

Kun je raden welke groente het is?

Helpt het als je eraan ruikt?

Hoe voelde je als het geen groente was? Of kon je dat soms ruiken?

Proeven en ruiken

Benodigdheden: schaalpjes, lepeltjes en een blinddoek.

Diverse eetbare ingrediënten die zich onderscheiden van smaak: zoet, zuur, zout of bitter.

Werkwijze: Maak schaalpjes klaar met de verschillende smaken.

Laat de kinderen een voor een proeven en raden wat ze proeven.

Proeven ze het ook als ze de neus dichthouden?

Lepeltje leggen

Kringspel gebaseerd op Zakdoekje leggen.

Benodigdheden: lepel, mes en vork.

Werkwijze:

De kinderen zitten in een grote kring,. 1 kind wordt aangewezen om rond te lopen.

Deze krijgt een plastic mes, een vork en een lepel.

De kinderen in de kring zingen met de ogen dicht:

Lepeltje leggen, niemand zeggen.

Kukeleku zei onze haan.

Ik heb maar twee paar schoenen aan,

Een van stof en een van leer.

Hier leg is mijn lepeltje neer.

Het kind dat rondloopt legt tijdens het zingen de vork, het mes en de lepel achter drie verschillende kinderen neer. De kinderen zingen verder.

Kijk voor je. Kijk achter je.

Drie kinderen zien de voorwerpen achter zich liggen. Is het de lepel? Alleen het kind met de lepel staat op en rent achter het eerst kind aan.

Weet het eerste kind zich op het vrijgekomen plekje neer te zetten voordat hij getikt wordt?

Enzovoort.

Muziek maken met keukengerei

Naar aanleiding van het gedicht:

Het fluitketeltje van Annie M.G. Schmidt

Meneer is niet thuis en mevrouw is niet thuis,

het keteltje staat op het kolenfornuis,

*de hele familie is uit,
en het fluit en het fluit en het fluit: túúúút*

*De pan met andijvie zegt: Foei, o, foei!
Hou eindelijk op met dat nare geloei!
Wees eindelijk stil asjeblief,
je lijkt wel een locomotief.*

*De deftige braadpan met lapjes en zjuu
zegt: Goeie genade, wat krijgen we nu?
Je kunt niet meer sudderen hier,
ik sudder niet meer met plezier!*

*Het keteltje jammert: Ik hou niet meer op!
Het komt door m'n dop! Het komt door mijn dop!
Ik moet fluiten, zolang als ik kook
en ik kan het niet helpen ook!*

*Meneer en mevrouw zijn nog altijd niet thuis
en het keteltje staat op het kolenfornuis,
het fluit en het fluit en het fluit.
Wij houden het echt niet meer uit... Jullie?*

Lees het gedicht voor.

Kennen kinderen het geluid van een fluitketel? Lijkt dat inderdaad op het geluid van een locomotief, of ook op iets anders? (Voor het geval kinderen het geluid niet kennen, en het niet mogelijk is om het in de klas te laten horen, kunt u misschien een scheidsrechtersfluitje meenemen.)

Snappen de kinderen dat de pan met andijvie en de pan met vlees het geen prettig geluid vinden?

Als de fluitketel 'praat' met zijn fluit, hoe praten de pannen dan? Met hun klepperende deksel, of door borrelend water of gespetter van boter of olie? Of op een andere manier?

Wie zouden de 'wij' zijn in de laatste regel van het gedicht? Kan het de dichter zelf zijn, die maar een einde breit aan haar gedicht omdat 'meneer en mevrouw' nog steeds niet thuis zijn?

En houden de kinderen het nog uit?

Wat voor geluiden horen nog meer thuis in de keuken?

Laat alle kinderen iets meenemen uit de keuken thuis en maak een orkest van keukengeluiden.

Voor meer informatie over poppentheater MUZIPO zie www.muzipo.nl

Veel plezier met de lesbrief.

Heeft u nog aanvullingen dan houden we ons aanbevolen.

Met vriendelijke groeten,

Namens poppentheater MUZIPO,
Gea de Vries