

SLAGER IN DE KLAS

HANDLEIDING VOOR DE LEERKRACHT GROEP 5-6

Bij veel gezinnen in Nederland komt bij de avondmaaltijd vlees of een vleesgerecht op tafel. Vleeswaren zijn een populaire belegsoort op het brood bij ontbijt of lunch. Kinderen weten dat vlees en vleeswaren bij de slager worden gekocht, maar veel verder gaat hun kennis vaak niet. Het lespakket Slager in de klas leert kinderen op een aansprekende manier over de slagerij, het slagervak en de producten die de slager verkoopt. Het is met name een eerste kennismaking met het ambachtelijke vak en het nodigt kinderen daarbij uit na te denken over de herkomst van hun eten.

Deze handleiding geeft uitleg over de lesmaterialen en biedt suggesties voor een leuke en leerzame les.

1 MATERIALEN

Het lespakket **Slager in de klas** bestaat uit:

- een **poster** om in de klas op te hangen
- een **film** van circa 5 minuten op slagerindeklas.nl
- een **klassikale opdracht** die aan het eind in de film is verwerkt (circa 10 minuten)
- de website **slagerindeklas.nl** met extra informatie en een aanvraagmogelijkheid voor een bezoek aan de slager met de hele klas
- deze **handleiding** voor de leerkracht

2 DOELGROEP EN DOELSTELLINGEN

Het lespakket is ontwikkeld voor leerlingen van groep 5 en 6 van het basisonderwijs, met als doel:

1. De leerlingen weten waar het vlees op hun bord vandaag komt, ze leren over de keten van vee naar vlees en ze kennen de rol van veehouders/fokkers en slagerij.
2. De leerlingen ontdekken dat er heel veel soorten vlees zijn.
3. Ze weten dat er verschil is tussen gangbaar vlees en biologisch vlees.
4. Ze weten dat vleessoorten van verschillende dieren afkomstig zijn en ze weten dat vlees van verschillende delen van het dier komt.
5. De leerlingen leren waarom het goed is voor je lijf om dagelijks vlees of een vleesvervanger te eten, ze leren over het combineren van vlees met andere producten (uit de Schijf van Vijf).
6. De leerlingen maken op een leuke manier kennis met het slagervak en ontdekken hoe divers dat vak is.

Deze doelen sluiten aan bij de kerndoelen van de Stichting Leerplanontwikkeling (SLO), met name:

Kerndoel 34

De leerlingen leren zorg te dragen voor de lichamelijke en psychische gezondheid van henzelf en anderen.

Kerndoel 35

De leerlingen leren zich redzaam te gedragen in sociaal opzicht, als verkeersdeelnemer en als consument.

Kerndoel 39

De leerlingen leren met zorg om te gaan met het milieu.



3 VOORBEREIDING

Een les met Slager in de klas kost weinig voorbereidingstijd.

- Hang de poster op in de klas.
- Bekijk de film op slagerindeklas.nl en lees deze handleiding door.
- Als u de les wilt combineren met een bezoek aan de slager, regel dit bezoek dan van tevoren via slagerindeklas.nl.

4 OPBOUW EN TIJDSDUUR VAN DE LES

1. Bekijk met de klas de film op slagerindeklas.nl (circa 5 minuten)

De film speelt zich af in de slagerij. Een kind komt een boodschap doen voor de avondmaaltijd thuis. De slager geeft allerlei suggesties en is zo enthousiast dat hij zijn jonge bezoeker ondertussen de hele slagerij en daarbij allerlei producten en gerechten laat zien.

2. Doe klassikaal de opdracht aan het eind van de film (circa 10 minuten)

De slager stelt een achttal vragen die elk twee antwoordmogelijkheden hebben. Voor het ene antwoord vraagt hij de leerlingen naar links in de klas te gaan, voor het andere naar rechts. In de film is steeds even pauzetijd ingelast zodat de leerlingen hun keuze kunnen maken. U kunt er uiteraard ook voor kiezen om, als de leerlingen meer tijd nodig hebben, de film even op 'pauze' te zetten.

De vragen combineren kennisvragen, over informatie uit de film, met persoonlijke vragen, 'wat vind jij?'. Het zijn de volgende vragen:

vraag 1

- A. Bij de slager kun je alleen maar vlees kopen
- B. Bij de slager kun je vlees en nog veel meer kopen
(antwoord B is juist)

vraag 2

- A. Iedere slager heeft zijn eigen worstrecept
- B. Een recept voor worst is bij alle slagers hetzelfde
(antwoord A is juist)

vraag 3

Wie bedenkt recepten voor kant-en-klare gerechten bij de slager?

- A. De verkoopmedewerker
- B. De verkoopspecialist
(antwoord B is juist)

vraag 4

- A. Ham maak je van de bil van het varken
- B. Ham maak je van de buik van het varken
(antwoord A is juist)

vraag 5

Welk broodje kies jij? De slager laat twee broodjes zien:

- A. Een met een hamburger en sla/tomaat
- B. Een met kipstukjes en sla/appelschijfjes
(eigen keuze)

vraag 6

- A. Ik eet elke dag vlees
- B. Ik eet ook wel eens een dagje geen vlees: flexitariër
(eigen keuze)

vraag 7

- A. Ik vind het belangrijk om biologisch te eten
- B. Ik vind het niet belangrijk of eten wel of niet biologisch is
(eigen keuze)

vraag 8

- A. Werken in een slagerij lijkt mij leuk
- B. Ik zou niet willen werken in een slagerij
(eigen keuze)

3. Bekijk klassikaal de poster in de klas (circa 10 minuten)

De poster in de klas nodigt de leerlingen uit om na te denken over het onderwerp. De vragen kunt u gebruiken als uitgangspunt voor een klassikaal gesprek of u kunt de leerlingen individueel laten werken door ieder kind de antwoorden op te laten schrijven.

De vragen zijn:

- 1. Wat is jouw lievelingsgerecht met vlees?
- 2. Wat heb jij gisteren gegeten?
- 3. Welke vleessoorten ken je?
- 4. Welk beroep bij de slagerij lijkt jou leuk?

5 AFSLUITING VAN DE LES

U kunt de les vervolgen/afsluiten met wat extra vragen in een klassengesprek. Suggesties hiervoor vindt u hierna, onder 6 (circa 5-10 minuten). Misschien sluit u de les af met een bezoek aan de slagerij in de buurt van de school? Hoe u dat voor uw groep regelt leest u hierna bij 7.



6 LESSUGGESTIES

U kunt bij de voortzetting van het klassengesprek verder ingaan op:

1. Beroepen binnen het slagersvak.

Waarom vindt een leerling het ene beroep leuker dan het andere? Wat spreekt aan? Laat leerlingen elkaar ook helpen. Ze kennen hun klasgenootjes goed en denken daarbij na wat goed bij een ander past.



De **productiemedewerker** maakt alle vleesproducten netjes klaar om in de toonbank te leggen. Hij/zij controleert ook de kwaliteit van de producten en zorgt ervoor dat de machines, messen, de slagerij etc. netjes en schoon blijven. Hygiëne en de goede temperatuur van de koeling zijn voor de producten van groot belang!

De **verkoopsspecialist** bedenkt en bereidt kant-en-klaarmaaltijden en hapjes. Het is een creatief beroep, de verkoopsspecialist weet veel van smaak, combinaties en trends op kookgebied.

De **verkoopmedewerker** staat achter de toonbank om de producten in de slagerij te verkopen. Hij/zij weet veel van vlees, om zo de klanten goed advies te kunnen geven.

De **slager** snijdt en bewerkt het vlees, houdt zich bezig met de inkoop van materialen, zoals verpakkingsmateriaal, en stuurt de medewerkers in de slagerij aan. Soms maakt de slager ook zelf worst. De slager moet ook op de hoogte zijn van wetten en regels over hygiëne en voedselveiligheid.

De **bedrijfsleider** geeft leiding aan alle medewerkers in de winkel en weet alles over vlees. Ook bedenkt de bedrijfsleider hoe hij/zij de winkel aantrekkelijk kan houden voor de klant en daarmee hoe hij/zij het bedrijf winstgevend houdt.

2. Producten

Waar komen producten die de leerlingen eten of drinken vandaan? Ze kunnen onderscheid maken tussen dierlijke producten (vlees, maar ook melk en eieren), plantaardige producten (fruit, groenten, noten), producten die uit verschillende ingrediënten bestaan of een bewerking hebben ondergaan (brood, pasta).

Gangbaar en biologisch vlees

Het verschil tussen gangbaar vlees en biologisch vlees is dat biologisch vlees van dieren afkomstig is die meer ruimte hebben in de stal en die naar buiten mogen. Ze krijgen biologisch geteeld voer, voer dat geteeld is zonder bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Dieren in de biologische boerderij hebben een beter leven dan dieren in de gangbare veehouderij. Ook krijgen deze dieren geen groeibevorderaars.

Zie voor meer informatie voedingscentrum.nl, zoekterm: keurmerken.

Vegetarisch, koosjer, halal

Misschien zijn er kinderen in de klas die uit principe, of vanwege geloof of cultuur geen vlees eten of bepaalde vleessoorten niet eten. Die kinderen zijn bijvoorbeeld vegetariër (eet geen vlees/vis) of veganist (eet geen dierlijke producten). Ze eten koosjer (eten bereid volgens de Joodse spijswetten) of halal (vlees dat geslacht is volgens de islamitische wetten). Zie voor deze laatste begrippen ook voedingscentrum.nl, zoektermen respectievelijk 'koosjer' en 'halal'.

3. Gezondheid

Bij een gezond eetpatroon hoort vlees of een vleesvervanger. Misschien weten de leerlingen dat er in vlees of vleesvervangers veel vitamines (vooral B1, B6 en B12), mineralen (vooral zink) en eiwitten zitten.

Weten ze ook wat eiwitten doen voor hun lijf? Eiwitten zijn een bouwstof voor het lichaam en bevorderen bijvoorbeeld de groei en het herstel van weefsels.

Vitamine B12 zit alleen in dierlijke producten. Deze vitamine is o.a. nodig voor de aanmaak van rode bloedcellen (die zuurstof in het bloed vervoeren).

Een handig hulpmiddel voor een gezond voedingspatroon is de **Schijf van Vijf** van het Voedingscentrum. Door dagelijks producten uit verschillende vakken van de Schijf van Vijf te combineren en door veel te variëren, weet je zeker dat je alle goede voedingsstoffen binnenkrijgt.

Zie voedingscentrum.nl, zoekterm: Schijf van Vijf.

7 MET DE KLAS NAAR EEN SLAGERIJ

Lijkt het u leuk om met de klas een slager in de buurt te bezoeken? Ga naar **slagerindeklas.nl**, klik op **Groep 5/6** en vervolgens op **Bezoek een slagerij**. Vul de gevraagde gegevens in om een afspraak te maken.

8 LEUKE EN RELEVANTE SITES

Op de volgende sites vinden u of uw leerlingen meer informatie over vlees, de veehouderij, de slagerij en voeding.

- **slagerzkidz.nl**: met informatie voor leerlingen die een spreekbeurt willen houden of een werkstuk willen schrijven over dit onderwerp.
- **vlees.nl**: voor wie meer wil weten over vlees.

COLOFON

Het lespakket **Slager in de klas** voor groep 5/6 van het basisonderwijs is gemaakt in opdracht van Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf. Het bestaat uit de website **slagerindeklas.nl**, een poster en deze handleiding. Het lespakket is gratis en wordt kosteloos naar u verzonden.

Voor groep 7/8 is er eveneens een gratis lespakket **Slager in de klas** van de Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf. Zie hiervoor **slagerindeklas.nl**. Op deze website vindt u tevens informatie over een bezoek aan een slagerij met de hele klas en de mogelijkheid tot aanvraag hiervan.

Ontwikkeling en distributie

Tekst, vormgeving en art: Annet Huyser en Esmée van Doorn

Illustraties: Suus van den Akker

Filmproductie: Sanne Vermaas

Ontwikkeling en distributie: Uitgeverij Zwijsen BV

Postbus 805, 5000 AV Tilburg

Telefoon (013) 58 38 880

E-mail info@zwijsen.nl

Website zwijsen.nl



Breng leren tot leven

Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf

Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf (Sovvb) verstrekt subsidies voor opleidingen en trainingen en zet zich in om (jonge) mensen te enthousiasmeren voor een carrière in het slagersvak. Dit gebeurt door diverse activiteiten zoals het ontwikkelen van educatief lesmateriaal, het geven van voorlichting, door het Voedseleducatie Platform, de Meat Your Future Karavaan en door decanenmiddagen. Voor meer informatie, mail naar info@slagers.nl.



Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf

© 2018 Uitgeverij Zwijsen BV / Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf