

SLAGER IN DE KLAS

HANDLEIDING VOOR DE LEERKRACHT GROEP 7-8

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 slagersvak en de producten die de slager verkoopt. Het is met name een eerste kennismaking met het ambachtelijke vak. De leerlingen worden tegelijkertijd gestimuleerd na te denken over de herkomst van hun eten en de keuzes die ze daarin dagelijks maken.

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 20-30 minuten)
- de website slagerindeklas.nl met een downloadbare **menukaart** en een aanvraagmogelijkheid voor een bezoek aan de slagerij met de hele klas
- deze **handleiding** voor de leerkracht

2 DOELGROEP EN DOELSTELLINGEN

Het lespakket is ontwikkeld voor leerlingen van groep 7 en 8 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 waaruit zij als klant keuzes kunnen maken.
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. Ze maken kennis met begrippen als koosjer en halal.
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 slagersvak 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.
- Download per groepje de menukaart op slagerindeklas.nl
- 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 de slager om inspiratie vragen voor een schoolopdracht: stel een menukaart samen.

De slager geeft allerlei suggesties en is zo enthousiast dat hij zijn jonge bezoeker ondertussen de hele slagerij laat zien.

2. Doe klassikaal de opdracht aan het eind van de film (circa 20-30 minuten)

Deel de klas in groepjes in en geef ieder groepje een menukaart. Op deze menukaart schrijven de leerlingen de datum en plaats, en de gelegenheid waarvoor de lunch en het diner zijn.

De leerlingen overleggen met elkaar over de lunch. Met welke vleessoorten willen ze de volkoren broodjes beleggen? Waarmee beleggen ze de broodjes nog meer? Rucola, tomaat, augurk?

Daarna stellen de leerlingen met elkaar een diner samen, met een voor- en een hoofdgerecht.

Leerlingen leren met deze opdracht bewuste keuzes te maken en daarbij rekening te houden met gezondheid, met hun omgeving en met smaken, culturen of gewoontes van de ander.

Gezondheid

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

Een slager weet altijd waar het vlees dat hij verkoopt vandaan komt. Zo kan hij garanderen dat het vlees gezond is en dat de dieren goed behandeld zijn.

Keurmerken

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.



Keurmerk Beter Leven: keurmerk van de Dierenbescherming om diervriendelijke producten te ondersteunen. Het bestaat uit het logo en 1, 2 of 3 sterren.



Keten Duurzaam Varkensvlees: staat voor een duurzame manier van varkens houden, dat wil zeggen dat blijvende verbeteringen worden nagestreefd op het gebied van dierenwelzijn én milieu.



EKO: het EKO-keurmerk geeft aan dat een product biologisch is en afkomstig van een bedrijf dat zich inzet voor duurzaamheid.



Demeter: kwaliteitskeurmerk voor biodynamische akkerbouw en veeteeltbedrijven en hun producten. Demeter stelt strengere eisen dan bijvoorbeeld EKO.

Bij het maken van de menukaart moeten de leerlingen ook rekening houden met:

- zijn er gasten met allergieën?
- zijn er vegetariërs?
- zijn er gasten die bepaalde vleessoorten niet eten vanwege geloof?

Er zijn mensen die uit principe, of vanwege geloof of cultuur, geen vlees eten of bepaalde vleessoorten niet eten. Zij 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).

Het komt ook voor dat mensen een allergie hebben, bijvoorbeeld voor ei, pinda of melk.

Seizoen

De leerlingen kunnen ook rekening houden met het seizoen. In de winter eet je meestal andere producten dan in de zomer. In de winter heb je bijvoorbeeld meer trek in stamppot en stevige soep, in de zomer ga je barbecueën of kies je voor een salade.

Streek

Weten leerlingen wat een streekproduct is? Als je voor een streekproduct uit jouw regio kiest, is dat duurzamer. Er is minder vervoer nodig voor het transport van de boerderij of kweker naar winkel en klant. Ook slagers kiezen soms voor veehouderijen uit de streek. Kennen de leerlingen voorbeelden van streekproducten?

Hygiëne/voedselveiligheid

Weten de leerlingen dat tijdens het bereiden van een maaltijd niet alle ingrediënten met hetzelfde mes en op dezelfde snijplank gesneden mogen worden? Op rauw voedsel, vooral vlees, kip of vis, kunnen ziekmakende bacteriën zitten. Door rauw en bereid voedsel van elkaar gescheiden te houden, schone materialen te gebruiken en je handen goed te wassen, voorkom je besmetting.

U kunt de les vervolgen door de leerlingen aan elkaar hun samengestelde menu te presenteren. Waar hebben ze rekening mee gehouden bij het samenstellen van het menu? Is er een menu favoriet in de klas?

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 heb jij vandaag op je brood?
2. Ik ga naar de slagerij en neem mee...
3. Kies jij voor gangbaar of biologisch vlees?
4. Welk beroep bij de slagerij lijkt jou leuk?



5 LESSUGGESTIES

U kunt bij de voortzetting van het klassengesprek verder ingaan op 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 is de slager tegelijk verkoopsspecialist en maakt hij 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.

6 MET DE KLAS NAAR EEN SLAGERIJ

Lijkt het u leuk om met de klas een slagerij in de buurt te bezoeken? Ga naar slagerindeklas.nl, klik op **Groep 7/8** en vervolgens op **Bezoek een slagerij**. Vul vervolgens de gevraagde gegevens in om een afspraak te maken.

7 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 7/8 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 5/6 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 decanmiddagen. Voor meer informatie, mail naar info@slagers.nl.



Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf

© 2018 Uitgeverij Zwijsen BV / Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf

