
DE HOOP

Vereniging
DE WIERINGER MOLENS


DE ONDERNEMING

VAN BOER TOT BROOD (of andere lekkerijen)

Inleiding
Deze lesbrief is ontwikkeld met als doel om leerkrachten op scholen en molenaars bij de molen handvatten te geven voor het begeleiden van kinderen van het primair onderwijs voorafgaande aan, tijdens en na hun bezoek aan één van onze molens. De opzet is dusdanig gekozen dat kan worden aangesloten bij een bestaande lesmethodieken op school (in dit geval de lesmethode Blink). Deze lesbrief zoekt aansluiting bij de verschillende thema's die in deze lesmethode worden gebruikt.

Doelgroep
Dit project is ontwikkeld voor groep 3 en 4.

Kennisdoelen
Leerlingen weten globaal hoe de een korenmolen werkt.
Leerlingen weten meer over de voedselketen van brood, van boer tot bord.
Leerlingen leren de molen kennen als een monumentaal stuk erfgoed in hun omgeving.

Vaardigheidsdoelen
Leerlingen krijgen inzicht in de voedselketen van brood en andere meelproducten
Leerlingen maken kennis met historische maaltechnieken
Leerlingen maken kennis met de molen als historisch erfgoed van vroeger.
Leerlingen leren samenwerken.

Pedagogisch doel
Leerlingen worden zich bewust van het cultureel erfgoed in hun eigen omgeving en krijgen doordat bewustzijn meer respect, betrokkenheid en interesse voor de molens in Nederland.

Neveneffect
Scholen werken samen met culturele instellingen en gastdocenten, waardoor de lesstof concreet en aanschouwelijk wordt voor de leerlingen.

Aansluiting kerndoelen
Dit project sluit aan bij de volgende kerndoelen:

Communicatie
- Luisteren en lezen met begrip: De leerling toont begrip van technische verhalen door zelf ermee bezig te zijn (doen en zien).
- Gesprekken voeren om te leren: De leerling voert gesprekken om tot kennisopbouw, begrip of een aanpak te komen

Oriëntatie op jezelf en de wereld:
Natuur en techniek
- De leerlingen leren hoe een historische windmolen werkt op de wind en de werking van tandwielen.
- De leerlingen leren over de technieken die gebruikt worden in een molen om verschillende producten uit graan te maken (de voedselketen van graan op het land tot brood op het bord)

CONCEPT

Versie 0.1
Datum: 20 juni 2025

Tijd / Geschiedenis

- De leerlingen leren welke rol molens vroeger hadden bij de voedselvoorziening

Kunstzinnige oriëntatie

- De leerlingen verwerven enige kennis over en krijgen waardering voor aspecten van cultureel erfgoed.

Tijdinvestering
De minimale tijdsinvestering voor dit project is 2-3 uur (exclusief de reistijd).

Het bestaat uit de volgende onderdelen:

1. Bezoek aan de molen
   - Van boer tot bord: waar komen brood, koekjes en kruidnootjes vandaan
   - De techniek van en in de molen
2. Verwerking op school
   - Teken de aandrijving van de molen
   - Zelf iets maken van een molenproduct (kan ook bij de molen plaatsvinden)

Wenken voor de leerkracht.
- Tijdens het bezoek aan de molen bent u als leerkracht verantwoordelijk voor de orde.
- Voor het bezoek zijn minimaal één begeleider per 5-6 leerlingen nodig. Dit kunnen zowel ouders als leerkrachten zijn. Het is de bedoeling dat de ouders actief de kinderen begeleiden bij het maken van de opdrachten. Druk de ouders op het hart dat het niet alleen gaat om het juiste antwoord maar ook om de begeleiding bij het zoeken naar dat juiste antwoord. Daar leren de leerlingen immers veel meer van.

GROEP 3 / 4 - VAN BOER TOT BROOD (OF ANDERE LEKKERE KOEKJES)

<u>Opdracht 1 - Geschiedenis van de molen</u>

Doel: inzicht hebben waar ons brood of de koekjes vandaan komen.

Uitvoering: groepjes van 3-5 leerlingen bepalen samen de volgorde (overleggen, naar elkaar luisteren, beargumenteren, beslissing nemen)

Dit zijn foto's van graan en meelproducten. Leg de foto's op volgorde van basisproduct naar eindproduct; het basisproduct links en het eindproduct rechts.

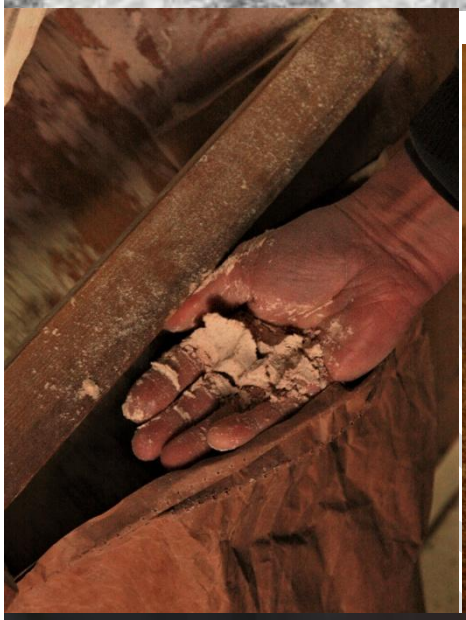
Kun je bedenken wat voor werktuigen of machines je nodig hebt om van korenaren op het land brood of koekjes te maken?

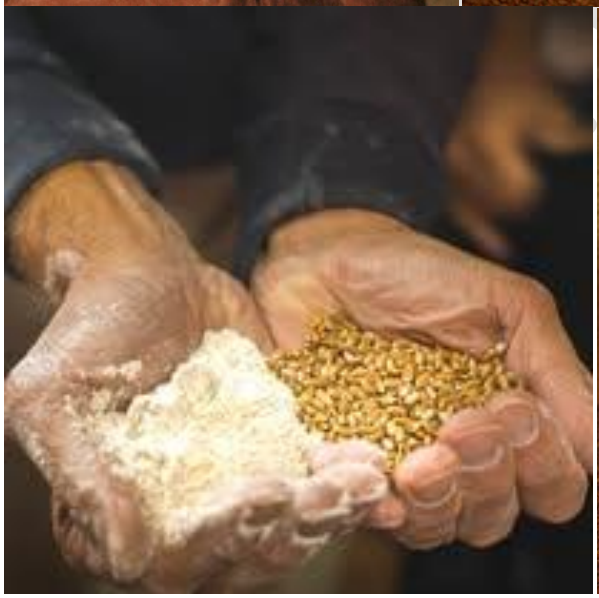
Welke producten herken je? Weet je de naam ervan?

Kun je beschrijven hoe een molen van graan meel maakt? Wat heeft de molen daarvoor nodig?

CONCEPT



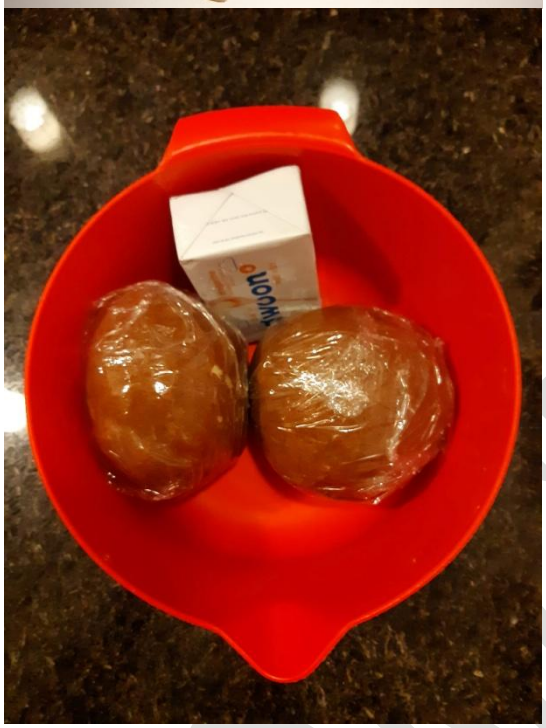





Versie 0.1
Datum: 20 juni 2025









CONCEPT

Versie 0.1
Datum: 20 juni 2025











CONCEPT

Versie 0.1
Datum: 20 juni 2025













Versie 0.1
Datum: 20 juni 2025





CONCEPT

Versie 0.1
Datum: 20 juni 2025