

Met kleuters in de keuken



Niets is zo leuk als samen met kleuters aan de slag te gaan in de keuken! In onze kleutergroepen wordt wel appelmoes gemaakt, maar echt koken, daar waren we nog niet aan begonnen. Hoe pakken we dit op een praktische manier aan? En welke rekendoelen kunnen we hieraan verbinden? In dit artikel geven we een kijkje in onze keuken.



Als leerkrachten raken we meteen enthousiast van het idee dat we samen de keuken ingaan en opperen we bij onze kinderen dat het misschien een keer leuk zou kunnen zijn om iets lekkers te gaan koken met elkaar. De kinderen zijn meteen betrokken en komen snel met verschillende plannen: "Gaan we taart bakken en pizza? Dat vind ik lekker juf!"

MEESTE STEMMEN GELDEN

Bij de eerste keer koken start ik in de grote kring. Wat willen we gaan koken met elkaar? Op een groot vel komen drie opties te staan waaruit we kunnen kiezen. Hoe gaan we nu eerlijk kiezen en hoe kunnen we onthouden voor welk recept we kiezen? De kleuters komen met oplossingen als: we zetten de namen erbij en we steken onze vinger op. Na een paar namen op te hebben geschreven komen we tot de conclusie dat dit wel erg lang duurt. Ik geef het voorzetje om voor elke naam een streepje te zetten en introduceer het begrip turven. Zo

ontdekken we samen dat turven wel snel en handig is! Samen tellen we per recept de streepjes en schrijven ook het getal erbij. Begrippen als meer en minder komen aan bod en we komen tot de conclusie dat het maken van een chocoladetaart de meeste stemmen heeft.

In de kring bespreken we welke ingrediënten we denken nodig te hebben voor de chocoladetaart en schrijven dat op een groot vel papier. Voordat we het echte recept opzoeken en samen lezen maken we zelf een stappenplan hoe wij denken dat we de taart moeten maken. Daarna checken we aan de hand van het echte recept welke ingrediënten of stappen we eventueel zijn vergeten. Natuurlijk gaat de kookgroep echt boodschappen doen met de zelfgeschreven boodschappenlijst in de supermarkt.

KOKEN EN VEEL LEREN

Bij het koken komen veel vaardigheden en ontwikkelingsgebieden aan bod. Zo ben je bezig met creatief denken, zelfstandigheid, samenwerken, zelfvertrouwen, maar ook rekenen, lezen en oefenen van de motoriek komen aan de orde.

Zo kan dat:

- Keuze maken voor een recept en een stappenplan maken: Voorkennis activeren en woordenschat uitbreiden.

Kiezen van een recept door middel van stemmen. (turven of een staafdiagram)
Tellen, vergelijken, rekenbegrippen (meer, minder, meeste, minste) komen veel aan bod bij dit onderdeel.

- Het recept lezen en een boodschappenlijstje maken:
Koppelen van geschreven taal aan gesproken taal en leren dat geschreven taal een boodschap in zich heeft.
- Samen oefenen hoe je zorg draagt voor je eigen en elkaars werk, en hoe je een kritische kijk op hoe je tekent en schrijft kunt bevorderen.
- Samen boodschappen doen:
Rekendoelen zoals hoeveelheden, tellen en wegen, omgaan met geld.
- Samen koken en lezen van het recept:
Ook hier komen rekendoelen aan bod, zoals:
 - Wegen, ontdekken en aflezen van de weegschaal
 - Rekenbegrippen: veel, weinig, meer, minder, gram, kilo, liter.
 - Motoriek: het snijden van fruit/groenten, of het kneden van deeg.
 - Timing: ervaring opdoen en ervaren hoe lang een minuut, kwartier, half uur duurt.
 - Probleemoplossend denken, want wat doe je als het niet lukt?
- Samen opeten: Vaak verdelen we eerlijk wat er gekookt wordt. Dat betekent dat er veel moet worden geteld en er goed nagedacht moet worden over hoe we het eerlijk verdelen.

In onze groep ervaren we dat onze kinderen ontzettend betrokken zijn bij de kookactiviteiten. Het blijft een wonderlijke ervaring om losse elementen bij elkaar in de kom te doen, het te kneden of mixen om vervolgens te ontdekken dat er deeg ontstaat. De verwondering terug zien op de gezichten van de kinderen blijft voor ons een bron van inspiratie.

 Nicolette Gorissen is leerkracht van groep 1-2 op de openbare basisschool De Mient in Nieuwe Niedorp.