CULTUURKADE MEIERIJSTAD

Thema: Grote experimenten

(2023-01)

De experimentele keuken (groep 7-8)

1. Lekkere snack, welke kooktechnieken komen kijken bij het maken van een kroket?
2. Zoek het uit, over vaste vloeistoffen en gassen.
3. Experimenteren met chocolade, warmtebronnen en isoleren. Bijvoorbeeld het is koud buiten, hoe hou je ijs vers en goed? Hoe hou je iets warm?
4. Coole ei-experiment en met luchtdruk aan de slag.

Ideeën om hierbij aan te sluiten met cultuuronderwijs:

- Verderkijken Doordenken is een lespakket voor groep 1 t/m 8 waarin platen van lokale, nationale en internationale kunstwerken zijn opgenomen met bijbehorende reflectievragen. Leerkrachten hebben met dit lespakket handvatten om laagdrempelig met leerlingen naar kunst te kijken en over kunst te praten. Zonder dat je als leerkracht alles over het kunstwerk hoeft te weten. Je kunt het gebruiken als aanleiding voor een kringgesprek en persoonlijke reflectie. Bij dit thema past o.a.: Strandbeest.
- Kunstructeur is een aanbod van kunst- en techniekonderwijs waarbij ontwerpen en onderzoeken centraal staan. Het lesmateriaal van de afgelopen jaren is op te vragen bij Cultuurkade via info@cultuurkade.nl.
- Molenbezoek, combinatie van kennismaking van deze techniek en voeding. Je kunt hierbij het lesmateriaal van Erfgoed Brabant gebruiken van Zo gaat de molen. Keuze uit molens in Meierijstad: Vorstenbosch, Kilsdonkse molen en Eerdse molen.
- Vanuit een kunstwerk werken, film: Sjakie chocoladefabriek.
- Er komt een echte chocoladefabriek op de Noordkade in Veghel. Lees alvast meer hierover.
- Filmpje maken/Green Screen/Stop motion over proces van chocolade of andere kooktechniek.
- Foodfotografie chocolade (voorbeelden). Anders dan bijvoorbeeld bij de meeste vormen van productfotografie het geval is, wordt er bij foodfotografie maar zelden gebruik gemaakt van een egaal witte achtergrond. In plaats hiervan gebruikt men bij de fotografie van voedsel de achtergrond en accessoires om ingrediënten of de stijl van een gerecht te accentueren. Dit maakt een hoge mate van creativiteit mogelijk. Afhankelijk van het type gerecht, kan een grote verscheidenheid aan accessoires harmonieus passen in de compositie. Zo kan bij streekgerechten een accessoire uit de streek gebruikt worden, wat een gerecht authentieker laat overkomen op een foto. Hoe vertel je het verhaal van chocolade in een foto?
- Ontwerp je eigen wikkel voor om een chocolade reep. Een voorbeeld kun je vinden op https://tonyschocolonely.com/nl/nl/chocoshop/maak-je-eigen-wikkel.
- Muziek, menselijk lichaam, spijsvertering. Ga het verhaal over de route van het stukje chocolade dat ingeslikt wordt verklanken in een muziekstukje waarin je aan de klankbeelden, stiltemomenten, ontwikkelingen en herhalingen kunt horen wat er tijdens de route/spijsvertering gebeurt. Een kunstvakdocent kan op jullie vraag een aanbod maken/lessen geven, weet dat! Mocht je dat willen, dan kunnen wij jullie helpen met het zoeken naar geschikte personen uit de buurt.
- Creatief koken en bakken met chocolade.
- Ga naar een lokale bakker.
- Proefles uit de methode laat maar zien, ontbijtje met Rembrandt.
- Breng eens een bezoek aan het Evoluon of de Ontdekfabriek in Eindhoven.
- IJssculpturen maken (met ijsblokjes) of tentoonstelling bezoeken, bijv. in Zwolle https://www.ijsbeelden.nl/.

Suggesties van Filmhub Zuid:

- Film: De schooltuin
  Er is ook lesmateriaal beschikbaar met clips die je op hun website kunt bekijken (gratis, in de klas). Vooral les 6 sluit aan bij het thema. Les 6: Smullen uit de moestuin. https://www.ivn.nl/de-schooltuin-een-jaar-rond-met-je-handen-in-de-grond/les-6-smullen-uit-de-moestuin
- De afleveringen van Chef's table op Netflix sluiten natuurlijk aan (zijn wel allemaal engelstalig en in principe natuurlijk niet gemaakt voor deze doelgroep). Wel zou je bijvoorbeeld de Nederlandse trailer kunnen laten zien en gebruiken als inspiratie: https://www.youtube.com/watch?v=IdD8NG73XRs of delen van een aflevering kunnen laten zien als illustratie.
- (Verder zijn er natuurlijk fantastische films/documentaires genaamd over chef koks die op nieuwe manieren koken, zoals Noma (https://www.youtube.com/watch?v=UNoN6S7EVGM), maar helaas niet geschikt voor deze leeftijd.)