

BAKKER



16 oktober





Inleiding

In de serie 'beroepen' die we voor de middenbouw aanbieden behandelt deze lesbrief het beroep bakker. De leerlingen krijgen informatie over de geschiedenis van het broodbakken, de ingrediënten van brood en over gezond eten. Als datum is gekozen Wereldvoedseldag, 16 oktober.

Doelgroep

Leerlingen van de groepen 5 en 6 van het basisonderwijs (8-10 jaar)

Doelstellingen

- Leerlingen weten hoe het beroep bakker is ontstaan.
- Leerlingen weten iets over de grondstoffen van brood.
- Leerlingen weten iets over het maken van brood
- Leerlingen weten iets over broodsoorten en brood in andere landen.
- Leerlingen denken na over gezond eten.

Vakken en kerndoelen

Leergebiedoverstijgende kerndoelen

Gebruik van uiteenlopende leersstrategieën

3. De leerlingen kunnen bij leeractiviteiten uiteenlopende strategieën en vaardigheden gebruiken:
 - a ze kunnen gerichte vragen stellen aan personen;
 - b ze kunnen feiten van meningen onderscheiden;
 - c ze kunnen relevante informatie zoeken en verwerken uit andere bronnen, waaronder een woordenboek, een atlas, een register;
 - d ze kunnen samenwerken en met elkaar overleggen om gezamenlijk tot oplossingen te komen;
 - e ze kunnen achteraf beoordelen of hun strategie een goede was.

Nederlands

A Domein mondelinge taalvaardigheid

2. De leerlingen kunnen

- de inhoud en bedoeling van wat er tegen hen gezegd wordt begrijpen;
- vragen stellen om informatie te verzamelen over een door henzelf gekozen onderwerp;
- verslag uitbrengen;
- iets uitleggen;
- hun ervaringen, mening, waardering of afkeuring op persoonlijke wijze weergeven;
- deelnemen aan een formeel gesprek.

Oriëntatie op mens en wereld*Aardrijkskunde*

C Domein topografie en kaartbeeld

10 De leerlingen kunnen zich een voorstelling maken van de kaart van de eigen omgeving, Nederland, Europa en de wereld. Zo'n kaart bevat de volgende topografische elementen:

- de kaart van de eigen omgeving: belangrijke steden, dorpen, wateren en deelgebieden;
- de kaart van Nederland: provincies, belangrijke steden, wateren en deelgebieden;
- de kaart van Europa: de landen, belangrijke steden, wateren, gebergten en deelgebieden;
- de kaart van de wereld: de werelddelen, belangrijke landen, belangrijke steden, wateren, gebergte en deelgebieden. Onder belangrijke landen wordt ten minste verstaan: landen die in de wereld groot politiek gewicht hebben en landen van waaruit veel bewoners naar Nederland zijn gekomen.

Geschiedenis

E Domein historische gebeurtenissen, verschijnselen, ontwikkelingen en personen

14 Leerlingen kennen in grote lijnen de volgende belangrijke hedendaagse en historische gebeurtenissen, verschijnselen, ontwikkelingen en personen in de geschiedenis:

- nomadische samenlevingen in de prehistorie in West Europa;
- agrarische samenlevingen in de prehistorie in West Europa;
- de Romeinse invloed in Nederland;
- de middeleeuwse samenleving in West Europa;

Kunstzinnige oriëntatie

A Domein vormgeven

1 De leerlingen kunnen werkstukken maken:

- op basis van gericht waarnemen;
- op basis van een innerlijke voorstelling van een onderwerp, vanuit hun geheugen, fantasie en/of beleving;
- met een communicatieve functie of een gebruiksfunctie (bijvoorbeeld: speelgoed, affiches, een masker).

W

werkbladen



Geschiedenis van het broodbakken

In een bakkerswinkel vind je tientallen soorten brood met verschillende smaken. Dit is niet altijd zo geweest. De eerste broden bestaan alleen maar uit meel en water.

Tienduizend jaar geleden kauwen de mensen op wilde granen om de honger te stillen. De korrels werden door het speeksel in de mond zacht.

Later komt iemand op het idee om de korrels met een steen te kneuzen. Bij die fijngemaakte korrels doet men water. Zo krijg je een soort pap. Om die pap lekkerder te maken doet men er vruchten en honing bij.



Misschien is het eerste brood wel op de volgende manier uitgevonden: er valt wat van die pap op een hete steen die in het vuur ligt. De pap bakt, krijgt een knapperige korst en smaakt lekker. Vanaf dat moment gaat men van die pap platte broden maken. Dat brood is als het warm is zacht en goed te eten. Maar als het brood afkoelt, wordt het keihard. Je moet dan een stuk afbreken en in water zacht laten worden voor je het kan eten.

Later (1500 jaar voor Christus) wordt uitgevonden dat je die broodpap (= deeg) kan laten rijzen. Hierdoor krijg je luchtiger brood dat langer zacht blijft.

Dit wordt door een Egyptische slaaf uitgevonden. Deze slaaf moet iedere dag vers brood bakken. Op een dag merkt hij dat hij wat deeg van de vorige dag heeft laten staan. Het ruikt ook een beetje zuur en het lijkt wat groter geworden te zijn. Hij is bang dat zijn baas zijn slordigheid zal merken.



Daarom doet hij het oude deeg bij het nieuwe. De broden die hij van het mengsel maakt, zijn luchtiger en lekkerder. Voortaan gebruikt hij iedere dag een beetje deeg (ook wel zuurdesem genoemd) van de vorige dag. Ook nu is er nog brood te koop dat gemaakt is met zuurdesem.



Er worden ook andere mogelijkheden uitgevonden om het deeg te laten rijzen, bijvoorbeeld met graanrestanten uit de bierbrouwerijen (biërgist) en met zure wijn.

In de 19^e eeuw wordt het bakkergist uitgevonden. Nu gebruiken bijna alle bakkers in Nederland dit gist om brood te maken.

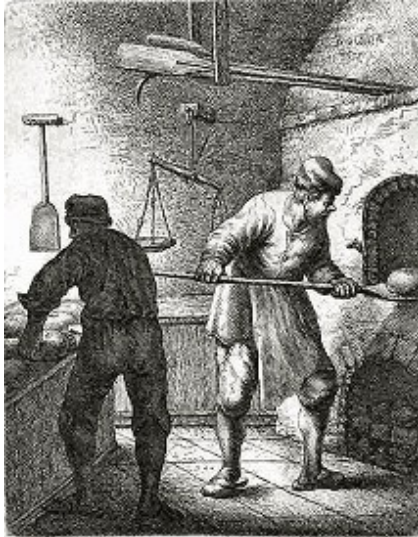
Een belangrijke uitvinding is de bakkersoven. De Egyptenaren bedenken een dichte oven van tegels. Die wordt in tweeën gedeeld door een grote stenen plaat. In het onderste gedeelte wordt een houtvuur gestookt en in het bovenste wordt brood gebakken. Ook nu worden dergelijke ovens gebruikt. Om de oven te verhitten gebruikt men nu aardgas of elektriciteit.



1. Zoek in encyclopedie of geschiedenisboek informatie over het oude Egypte. Waar is Egypte bekend om?
2. Noem een aantal broodsoorten.
3. Welke broodsoort vind je het lekkerst? Leg uit waarom.

Geschiedenis van het beroep bakker

In Griekenland zijn er ongeveer 500 voor Christus al bakkerijen. De mensen kunnen dan kiezen: zelf hun brood bakken in een openbare oven, of brood kopen bij een bakkerij. De Griekse bakkers maken zo lekker brood dat de Romeinen Griekse bakkers in dienst nemen. Via de Romeinse keizer Julius Caesar en zijn legers wordt het broodbakken ruim 2000 jaar geleden bij ons ingevoerd.



Het duurt lang voordat er in Nederland mensen van beroep bakker worden. De meeste gezinnen bakken hun eigen brood. Veel boerderijen en woningen hebben daarvoor een apart bakhuis.

Pas in de middeleeuwen komen er in de steden bakkers die hun zelfgebakken brood in hun winkel verkopen. De bakker blaast in die tijd op een bakkershoot om aan te geven dat het brood gaar is. De mensen weten dan, dat het brood te koop is.

Tot rond 1900 is het op het platteland heel normaal dat men thuis deeg maakt, en dit door de bakker laat bakken. Maar op den duur komen in alle dorpen bakkerswinkels.

Sommige bakkers hebben een dubbel beroep. 's Nachts bakken ze brood en overdag zijn ze broodbezorger. Soms te voet met een grote mand vol brood op de rug. Andere bakkers gaan met paard en wagen hun klanten langs. Later gaan zij of hun knechten ook met een bakfiets of met een bestelwagen.

Nu zijn er nog maar weinig bezorgbakkers die iedere dag langs hun klanten gaan. Sommige bakkersbedrijven komen brood brengen als je via internet je bestelling opgeeft.



Veel zelfstandige bakkers verdwijnen, er zijn steeds minder echte bakkerswinkels. Dit komt bijvoorbeeld omdat hun kinderen niet willen kiezen voor het beroep van bakker of omdat niemand anders de zaak wil overnemen. Ook hebben de bakkers het moeilijk doordat steeds meer mensen hun brood bij de supermarkt kopen. Het brood uit de supermarkten komt meestal uit grote broodfabrieken.

Veel mensen vinden het jammer dat hun bakker op de hoek verdwenen is. Omdat brood is het lekkerst als het vers is, kopen veel mensen voorgebakken brood dat ze in hun eigen oventje afbakken. Of ze bakken hun eigen brood met een broodmachine.

Weetje

Het aantal bakkers loopt al jaren terug. In 1960 zijn dat er 10.000 bakkers. In 1980 nog ruim 5.000. In 2008 zijn er nog ongeveer 2000 bakkersbedrijven in Nederland.



1. Noem de bakkerswinkels in de buurt van je school.
2. In welke winkels die je kent wordt nog meer brood verkocht?
3. Hoeveel kost een volkorenbrood in de winkel van de warme bakker? En hoeveel in de supermarkt. Reken dit om per snee brood.
4. Welk beleg vind je het lekkerst op brood?

Waar wordt brood van gemaakt?



Brood wordt in Nederland gebakken van een mengsel van verschillende tarwesoorten. Het grootste deel van dit mengsel (90%) is afkomstig uit het buitenland (Duitsland, Frankrijk, Canada en de Verenigde Staten), de rest komt uit Nederland. Het meeste brood dat in Nederland wordt gegeten, is gemaakt van tarwe omdat we dat het lekkerst vinden. Tarwe is heel geschikt om brood van te bakken. Het zorgt voor een luchtig brood. Maar er worden ook andere graansoorten gebruikt. In meergranenbrood zit behalve tarwe- en roggemeel ook bijvoorbeeld rijst, gerst, maïs, boekweit of spelt.

Meel, bloem en zemelen

Als het graan rijp is, wordt het geoogst. De graankorrels worden na de oogst fijngemalen tot meel. Dit gebeurt meestal in een meelfabriek en soms (zoals vroeger) in een water- of windmolen. Van dit meel kan bruin brood gebakken worden. Voor wit brood is bloem nodig. Hiervoor wordt het meel nog een keer gezeefd. Je krijgt dan zemelen (de omhulsels van de graankorrels) en bloem.

Gist

De gist zet de suiker die in het meel zit om in gasbelletjes van koolzuurgas (dezelfde gasbelletjes zorgen ook voor de prik in limonade.) Omdat het deeg best taai is, kunnen deze gasbelletjes moeilijk ontsnappen. Het gevolg is dat het deeg uitzet of anders gezegd: het deeg rijst. Hierdoor krijg je een luchtig brood.

Hoe maakt een bakker brood?

De bakker mengt de bloem met water, vet, gist en als laatste het zout. Dan gaat de bakker het mengsel kneden. Vroeger gebeurde dit in een trog en werd alles goed gekneet met de hand. Nu maakt een kneedmachine in tien minuten het brooddeeg.

Het deeg blijft een kwartier in de deegkuip om te rijzen. Dit heet de *voorrijs*. Dan haalt de bakker het uit de kuip en stopt hij het in een machine die het deeg in gelijke porties verdeelt. Vroeger wog de bakker de deegstukken een voor een zelf af.

De afgewogen stukken deeg gaan dan in een opbolmachine. Deze maakt bollen van de stukken deeg. Ook dit gebeurde vroeger met de hand. In een rijskast (waarin het precies vochtig en warm genoeg is) rijzen de ronde deegstukken in drie kwartier.



De gerezen bollen worden platgewalst en opgerold. Ook hiervoor is een speciale machine. Dit is om de gasbelletjes fijn te verdelen over het deeg. De deegrollen worden in broodblikken gelegd. De bakker zet de blikken op een wagen met een aantal rekken. Deze wagen gaat in een rijskast. Het deeg gaat nu 60 minuten narijzen. Als het deeg genoeg gerezen is, worden de blikken met deeg de oven ingeschoven. Tijdens het bakken wordt het deeg gaar. Het brood

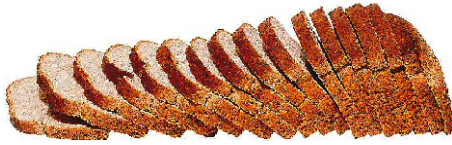
gaat lekker ruiken en het krijgt een knapperige lichtbruine korst. Grote broden zijn in 30 tot 45 minuten klaar, kleine broodjes in 10 tot 15 minuten.



1. Waarom is gist zo belangrijk?
2. In hoeveel tijd op z'n minst wordt een groot brood gemaakt?
3. Waarom kan een bakker nu meer brood maken in dezelfde tijd?



Broodsoorten



De bakker kan aan het brood verschillende smaken geven. Door allerlei materialen te mengen, ontstaan er verschillende soorten broden. Gebruikt de bakker bijvoorbeeld melk in plaats van water, dan bakt hij een melkbrood. Vermengt hij tarwemeel met roggemeel dan bakt hij een

roggebrood. Zo kan hij nog meer granen gebruiken en dan krijg je een meergranenbrood. Of wat dacht je van een luxebrood? De bakker verrijkt het deeg dan met boter, eieren, melk, suiker en soms zelfs gedroogde vruchten of noten.

Ook de vormen van de broden verschillen: rond, lang, groot, klein, in de vorm van een stok, gevlochten. Hij kan het brood versieren met sesamzaad, maanzaad en geplette graankorrels.

Belangrijkste broodsoorten in Nederland

De Nederlandse bakkerswinkels verkopen de volgende broodsoorten: melkbrood, witbrood, tarwebrood, volkorenbrood, meergranenbrood, mueslibrood, vloerbrood, zachte broodjes, harde broodjes, stokbrood, krentenbrood, krentenbollen. Er zijn ook bakkers die buitenlands brood bakken.

Andere culturen, andere eetgewoonten en broden

Elk land en elk volk heeft zijn eigen broden. Soms is de samenstelling anders en soms is het de vorm of de versiering. In veel landen wordt brood ook bij de warme maaltijd gebruikt. Maar in sommige delen van de wereld is brood geen voedsel dat elke dag wordt gegeten.

- In Mexico wordt een plat brood, zoals een pannenkoek, van maïsmeel gebakken: de *tortilla*.
- In centraal en zuidelijk Afrika maken de gewone mensen *maispap*. Omdat brood er een luxe-product is kunnen ze het zich niet veroorloven.
- In Noord-Afrika bakt men platte broden van ongerezen deeg.
- In Zuidoost-Azië vormt niet brood, maar rijst het alledaagse voedsel. Het klimaat is zeer geschikt voor de rijstteelt. Rijst is ook een graansoort.
- De Indiërs eten *chapatti*: platte broden die op een hete plaat gebakken worden.
- In Amerika worden dan weer elke dag miljoenen *hamburgers* gebakken: ronde broodjes met vlees, groenten en saus.
- Zweden is bekend om het *knäckebröd*.
- Italië: *chiabatta*. Ook de bodem van *pizza's* is van brooddeeg gemaakt.
- Turkije: *Turks brood* en *pita-* of *shoarmabroodje*.



Ontbijten is gezond

Eén op de drie leerlingen van de basisschool ontbijt niet altijd. Als je 's morgens ontbijt, kun je je op school beter concentreren. Volgens deskundigen bestaat een gezond ontbijt uit: graanproducten zoals brood en muesli, halvarine, melk en melkproducten, niet al te vette vleeswaren en fruit of fruitsappen.



1. Zoek in een atlas de genoemde landen of gebieden op.
2. Wat eet jij 's morgens het liefst, en wat drink je erbij?
3. Eet je ooit broodsoorten uit andere landen, welke?
4. Naast brood maken veel bakkers allerlei soorten banket zoals koeken, taarten, gebakjes en vlaaien. Welk product zit hierin dat je niet in brood vindt?

Brood en spelen*Recept voor 16 broodjes*

500 gram (volkoren) meel

50 gram verse gist

3½ dl lauw water (30°C)

½ eetlepel zout (8 g)

1 ei

Los de gist op in een deciliter water. Doe het meel in een kom, maak er een kuultje in en giet daar het gistmengsel in. Roer van het midden uit en voeg ondertussen de rest van het water en het zout toe. Als het deeg goed gemengd is, de kom afdekken met plastic en op een (niet te warme) plaats laten rijzen tot het tweemaal zo groot is. Kneed het deeg hierna ongeveer 5 minuten goed door tot het elastisch aanvoelt. Strooi er meel over als het plakt.

Verdeel de bol in vieren, kneed hier vier bollen van en verdeel die ook weer in vieren. Je kunt hiervan 16 bolletjes maken, of puntjes, of kadetjes, of wat je maar wilt. Leg ze op de ingevette bakplaat met genoeg tussenruimte, dek ze af met plastic en laat weer rijzen tot ze twee keer zo groot zijn. Als je de broodjes met wat losgeklopt eigeel bestrijkt, krijgen ze straks een glanzende bruine kleur. Haal het plastic eraf. Laat de oven even voorverwarmen. Zet daarna de bakplaat met de ongebakken broodjes in de oven, zet deze op 225 graden en na ongeveer 15 minuten zijn de broodjes gebakken.



1. Lees het recept. Als er iets niet duidelijk is vraag je om uitleg.
2. Maak een lijst van alle dingen die je nodig hebt om broodjes volgens dit recept te bakken. Zet vervolgens alles klaar. En maak een taakverdeling voor je groepje. Ga daarna aan de slag.

Spreekwoorden en gezegden over brood

Brood is belangrijk in het dagelijks leven. Daarom zijn er veel spreekwoorden en gezegden over brood en bakkers.

- *Zoete broodjes bakken:* heel aardig doen om iets voor elkaar te krijgen.
- *Dat eet geen brood:* dat kost niets.
- *Het komt voor de bakker:* het komt wel goed
- *Het is voor de bakker:* het is al goed gekomen.
- *Brood op de plank hebben:* geld hebben.
- *Daar lusten de honden geen brood van:* dat is schandalig.
- *Dat gaat als warme broodjes over de toonbank:* dat is een succesvol product.
- *Het brood uit de mond sparen:* erg zuinig zijn.
- *Hij laat zich de kaas niet van het brood eten:* hij komt voor zichzelf op



3. Maak een tekening van een van de spreekwoorden.
4. Omdat steeds meer mensen hun brood kopen in de supermarkt hebben de warme bakkers het moeilijk omdat ze te weinig verkopen. Maak daarom een reclameaffiche voor de warme bakker.



H

Handleiding



Geschiedenis van het broodbakken

Hoe is het brood ontstaan?



1. Laat de leerlingen in groepjes informatie opzoeken in geschiedenisboeken en encyclopedieën. Laat ze daarna in een klassengesprek verslag hierover doen. In de kinderencyclopedie van Winkler Prins staat bijvoorbeeld informatie over farao's, piramiden, mummies, de Nijl en hiërogliefen.
2. Laat de leerlingen alle broodsoorten opschrijven die ze kennen. Schrijf daarna samen met de klas alle soorten op het bord.
Er zijn in ons land ongeveer tweehonderd broodsoorten te koop. Sommigen zijn plaatselijke specialiteiten. Anderen zijn oorspronkelijk buitenlands. Vaak bedenkt de bakker zelf een nieuwe soort. De Nederlandse bakkerswinkels verkopen de volgende broodsoorten: melkbrood, witbrood, tarwebrood, volkorenbrood, meergranenbrood, vloerbrood, zachte broodjes, harde broodjes, stokbrood, krentenbrood, krentenbollen. Er zijn ook bakkers die buitenlands brood bakken. Zie ook het werkblad: broodsoorten.
3. Houd met de leerlingen een gesprek over die broodsoorten. Laat ze vertellen waarom ze een bepaalde soort lekker vinden.

Geschiedenis van het beroep bakker

Het beroep bakker is al 2500 jaar oud. Wij kennen de professionele bakker echter nog maar enkele honderden jaren.



1. Laat de leerlingen eventueel een telefoonboek gebruiken om op te zoeken waar zich bakkerswinkels bevinden.
2. Laat de leerlingen de namen van de winkels opschrijven.
3. Vraag in een klassengesprek aan de leerlingen of ze weten hoeveel een volkorenbrood kost. Meestal ligt dit tussen 1,50 en 2 euro. Een brood heeft ongeveer 25 sneden. Per snee kost brood dus tussen de 6 en 8 eurocent.
4. Laat de leerlingen een lijstje maken van hun favoriete broodbeleg. Bespreek deze lijstjes daarna met de klas. Vertel daarna wat over gezonde voeding. Het voedingscentrum geeft hierover de volgende basisinformatie:
Het is belangrijk dat kinderen gevarieerd eten. Gevarieerd eten wil zeggen: elke dag iets uit alle vier de groepen basisvoedingsmiddelen.
Groep 1: Brood (neem liever volkoren- en bruinbrood, want dat bevat meer vitamines en vezels dan witbrood), graanproducten, aardappelen, rijst, macaroni of peulvruchten.
Groep 2: Alle soorten groente en fruit.
Groep 3: Melk, melkproducten, kaas, vlees, vleeswaren, kip, vis, ei of tahoe.
Groep 4: Halvarine, margarine, boter, olie en bak- en braadproducten. Met mate.

Hoeveelheden per dag voor 4- tot 12-jarigen (gemiddelde richtlijn)

- brood 3-5 sneetjes
- Aardappelen 1-4 stuks
- Groente 2-3 lepels
- Fruit 1-2 stuks
- Melk en melkproducten 2-3 glazen
- Kaas 1/2-1 plak
- Vlees, vis, kip, ei, tahoe of tempé 65-100 gram
- Vleeswaren 1/2-1 plakje
- Halvarine op brood 5 gram per sneetje brood
- Vocht anderhalve liter

Waar wordt brood van gemaakt?

Welke ingrediënten gebruikt een bakker en hoe gaat hij te werk?



1. Laat de leerlingen de tekst aandachtig lezen en bespreek het antwoord klassikaal. Het gist zorgt ervoor dat het brood rijst en dus luchtig wordt. Hierdoor blijft het langer vers.
2. Laat de leerlingen dit individueel afleiden uit de tekst. De benodigde tijd: 10 minuten voor het kneden, 15 minuten voor de voorrijs, 45 minuten in de rijskast, 60 minuten narijs en 30 tot 45 minuten in de oven. Totaal 160-175 minuten. Daarnaast kosten de diverse werkzaamheden van de bakker tijd: bijvoorbeeld het plaatsen van het deeg in de blikken en het in de oven schuiven van de blikken.
3. Stel deze vraag klassikaal. Antwoord: hij maakt gebruik van een aantal machines.

Broodsoorten

Broodsoorten in Nederland en elders op de wereld.



1. Laat de leerlingen deze landen of gebieden in een atlas opzoeken. Laat ze deze daarna eventueel aanwijzen op een grote wereldkaart.
2. en 3. Houd over deze vragen een klassengesprek, wijs de leerlingen op het belang van gezond eten.
4. Het belangrijkste verschil is dat het meeste banket erg veel suiker bevat.

Brood en spelen

En nu zelf aan de slag!



1. Laat de leerlingen deze opdracht in groepen doen. De groepsgrootte hangt af van het beschikbare materiaal.
2. Laat ieder groepje een lijst maken. Nodig zijn de genoemde ingrediënten uit het recept, een maatbeker en/of weegschaal, een kom, plastic folie, een bakplaat, olie of vet om te bakplaat in te vetten, een elektrische oven, een (geaarde) aansluiting voor de oven en ovenwanten. Laat de bediening van de oven niet over aan de leerlingen. Vraag eventueel ouders om een middagje te helpen.
3. Laat de leerlingen deze tekenopdracht individueel uitwerken. Bespreek daarna de tekeningen met de klas.
4. Laat de leerlingen deze opdracht in groepjes uitwerken.

Meer informatie op internet

<http://www.brood.net>

Veel informatie over brood is te vinden op de site van het Voedingsbureau Brood

http://www.schooltv.nl/beeldbank/clip/20021104_brood02

Kijk mee in de bakkerij van een Turkse en een Nederlandse bakker.

http://www.schooltv.nl/beeldbank/clip/20060411_bloem01

Bloem is meel, gemaakt van tarwe. In deze clip kun je zien hoe bloem gemaakt wordt.