

Les b: Vooruit met de geit!

Over geitenproducten.

Doelen:

De leerlingen:

- kunnen benoemen welke producten een geit produceert.
- kunnen het verschil tussen geitenproducten en dezelfde producten van andere dieren uitleggen.
- kunnen uitleggen hoe geitenkaas gemaakt wordt.

Duur:

Introductie : 10 minuten

Aan de slag : 10 - 15 minuten

Afsluiting : 10 minuten

Benodigheden:

- Bijlage 1 & Bijlage 2
- Zuivelproducten afkomstig van de koe en de geit

Werkvormen:

Klassikaal, zelfstandig, brainstormen, filmpje, proeverij.

Introductie – Wat kan je met een geit?

In de vorige les hebben de leerlingen geleerd hoe een geit zich gedraagt en hebben ze gekeken of een geit al deze gedragingen ook kan doen in de huidige geitenhouderij. Daarnaast hebben ze geleerd welke twee manieren van geiten houden er zijn.

In deze les wordt besproken welke producten een geit allemaal levert. Daarnaast wordt de productieketen van geitenkaas besproken. Wat gebeurt er allemaal met een geit en de melk om uiteindelijk geitenkaas op tafel te krijgen? Alle informatie die u voor deze les nodig hebt is te vinden op <http://dierenwelzijnslessen.groenkennisnet.nl>; ga naar het leerkrachtgedeelte of klik in het leerlinggedeelte op de geit.

Bespreek ter introductie met de leerlingen wat ze allemaal al weten van de geit en de producten die een geit produceert. Hebben ze deze producten wel eens geproefd? Welke vonden ze het lekkerst? En van welk andere dieren vinden ze dat product het lekkerst? Kunnen die producten ook door andere dieren gemaakt worden? Zo ja, door welke dieren? Zitten er nog verschillen in die producten?

Aan de slag – Kaas maken

Bekijk met de leerlingen het filmpje 'Geitenboerderij de Mekkerstee: 'kaas maken''. Deze is te vinden op www.youtube.com. In dit filmpje kunnen de leerlingen zien hoe kaas wordt gemaakt. Er wordt niet gepraat in het filmpje, daarom is in bijlage 1 uitgelegd aan de hand van plaatjes hoe kaas wordt gemaakt. Zo kan tijdens het filmpje kort gezegd worden wat er op dat moment gedaan wordt.



Aan de slag – Proeverij

Alle producten die gemaakt worden van koemelk kunnen ook gemaakt worden van geitenmelk. Zo kan er boter, kaas, karnemelk, yoghurt en zelfs ijs van geitenmelk worden gemaakt. Verdeel de leerlingen in groepjes en geef elk groepje verschillende soorten zuivelproducten van zowel de geit als de koe. Laat de leerlingen de producten bekijken, er aan voelen, ruiken en het proeven. Welke producten zijn van de geit en welke van de koe? Welke producten vinden de leerlingen het lekkerst en welke juist helemaal niet?

Suggestie: Blinddoek in elke groepje één leerling om de proeverij spannender te maken.

Aan de slag – Geitenweetjes

De leerlingen weten nu hoe geitenkaas gemaakt wordt en welke producten een geit allemaal kan produceren. Voor de volgende opdracht is bijlage 2 nodig. Hierin staan weetjes over de geit en de producten. Bespreek klassikaal met de leerlingen of de weetjes goed of fout zijn.

Suggestie: Eventueel kunnen de leerlingen gekleurde blaadjes omhoog houden bij goed en/of fout, zodat iedereen hieraan mee kan doen. Ook zouden de leerlingen bij 'goed' aan de linkerkant van de klas kunnen gaan staan en bij 'fout' aan de rechterkant van de klas. Of ze moeten een petje/hoedje op hun hoofd houden bij 'goed' en bij 'fout' het petje/hoedje af doen.

Afsluiting

Bespreek ter afsluiting met de leerlingen wat ze vandaag allemaal geleerd hebben. Wat wisten ze voor de les nog niet en wat weten ze nu wel? Vraag ook wat ze leuk vonden om te leren en wat minder leuk was. Maak samen een samenvatting op het (digi)bord; welke producten zijn afkomstig van een geit? Wat gebeurt er allemaal met de geit/melk om die producten te krijgen?

Extra activiteit – Uitstapje

Neem de leerlingen mee naar een kaasmakerij of geitenhouderij in de buurt. Dit geeft ze een beter beeld van wat ze geleerd hebben. Contactgegevens van geitenhouderijen in Nederland zijn te vinden op de website; kijk op het leerkrachtgedeelte onder 'Excursies'.

