Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Lessenserie

Eten en drinken in de Romeinse Tijd



Een lessenserie voor
groep 7 en 8

Ontwikkeld door:
Marlieke Mols &
Maaike van Lieren

Universitaire Pabo van Amsterdam

Januari 2012

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Context

Vandaag de dag eten leerlingen de meest lekkere dingen. Een biefstukje, frietjes en een lekkere salade zijn niet meer uit hun wereld weg te denken. Maar hoe zat dat vroeger? Wat aten de Romeinen vroeger?

De leerlingen hebben al een inleiding gehad in het tijdvak “Grieken en Romeinen”. De kennis van de leerlingen is echter zeer verschillend doordat de leerlingen uit verschillende klassen komen. Bovendien staat er in de leerlijnen van de TULE (kerndoel 52 en 53) dat de leerlingen kennis moeten hebben over de verspreiding van de Grieks-Romeinse cultuur en de confrontatie met de Germaanse cultuur, maar wordt er niet gesproken over de eetgewoonten die ofwel de Romeinen danwel de Grieken hadden. Er kan dus vanuitgegaan worden dat de leerlingen een tabula rasa zijn op dit gebied. In deze lessenserie gaan de leerlingen onderzoeken wat de eetgewoontes van de Romeinen waren in de Oudheid.

Inhoud en aanpak

Voor deze ULP-opdracht is er een lessenserie van in totaal vier lessen ontwikkeld. Bij de lessen staat het onderzoekend leren centraal. Deze werkvorm spoort de leerlingen aan om de wereld om zich heen op een actieve manier te onderzoeken en ontdekken. Uitgangspunt is de natuurlijke nieuwsgierigheid van de leerlingen.

De onderzoeksvragen waarover de leerlingen zich onder andere buigen zijn “Wat aten de Romeinen?”, “Met wie aten de Romeinen?” en “Hoe aten de Romeinen?”. Andere onderzoeksvragen worden tijdens de lessenserie ontworpen door de leerlingen zelf. De leerlingen gaan vervolgens aan de hand van deze onderzoeksvragen artikelen schrijven. Deze artikelen worden aan het eind van de lessenserie gebundeld, opdat er een heuse onderzoekskrant is als eindproduct.

Materiaal

- Fornuis, pannen en ander keukengerei
- Digibord
- Boeken (informatieve – titels nog onbekend)
- Schrijfgerei
- Schrift (schrijf)
- Tekenspullen (voor scherven experiment)
- Lijm (secondelijm)
- Potjes (3x8)
- Brievenbus
- Scherven (archeoloog)
- Hele potten, kruiken (archeoloog)
- Computers met internet
- Honing / zout
- Azijn
- Gehaktballetjes (6x8)

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Groepsindeling
De klas bestaat uit dertig leerlingen. De leerlingen werken in tweetallen aan hun eigen onderzoeksvraag. Bij de experimenten in les twee en drie zullen de leerlingen werken in groepen van vier. Elke les kent een klassikale opening en afsluiting, daarnaast zullen er tijdens de les ook momenten zijn waar klassikaal ideeën worden uitgewisseld of waar instructie wordt gegeven door de leerkracht. In deze lessenserie wordt veelal gebruik gemaakt van een tweetal leerkrachten en bij sommige lessen ook nog een wetenschapper.

Lesdoelen

Inhoud

1. De leerlingen kunnen minimaal vier veel voorkomende voedselproducten uit de Romeinse keuken benoemen
2. De leerlingen kunnen twee manieren van conserveren beschrijven die de Romeinen toepasten
3. De leerlingen kunnen vier kenmerken benoemen van de Romeinse eetgewoontes
4. Afhankelijk van onderzoeksvraag van de leerlingen

Onderzoeksvaardigheden

1. De leerlingen formuleren onderzoekbare vragen.
2. De leerlingen kunnen zonder veel hulp een onderzoeksplan uitvoeren.

Taalvaardigheden

1. De leerlingen kunnen een artikel schrijven aan de hand van de gegeven voorwaarden
2. De leerlingen formuleren en stellen vragen in correct Nederlands
3. De leerlingen kunnen aan de hand van het thema Eten en Drinken in de Romeinse Tijd een vragenweb maken
4. De leerlingen lezen verschillende hoofdstukken uit informatieve boeken

Houding en inzichten

1. De leerlingen vertonen een nieuwsgierige houding
2. De leerlingen kunnen samen werken aan opdrachten en experimenten

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Steekwoorden van de les	Tijdsduur	Lesplan les 1: een kennismaking met de Romeinse Tijd
Voedselspel ↓ Confrontatie	10 minuten	**Lesfase 1** De les wordt gestart met een voedselspel (zie bijlage 1). De leerlingen bedenken, in tweetallen, welk voedselproduct de Romeinen wel en niet aten. Uiteindelijk hebben alle tweetallen twee stapels met kaarten waarvan zij verwachten dat de Romeinen dit wel en niet aten. De leerkracht inventariseert vervolgens per voedselproduct op welke stapel de leerlingen dit product hebben gelegd. Vervolgens geeft de leerkracht het antwoord of het product door de Romeinen gegeten of gedronken werd (zie PowerPoint 1).
Klassikale instructie	20 minuten	**Lesfase 2** De les wordt vervolgd door een korte inleiding in het tijdvak van de Romeinen. De kinderen krijgen uitleg over het leven in de Romeinse tijd, zodat zij zich een voorstelling kunnen maken van de Romeinse Tijd. De leerlingen hebben dit onderwerp al eerder behandeld gekregen in een eerder schooljaar, deze fase dient daarom ter herhaling (zie PowerPoint 1). Bij deze fase kan ook gebruik worden gemaakt van een informerend filmpje van SchoolTV – Beeldbank.
Verkennen ↓ Maken van een vragenweb	20 minuten	**Lesfase 3** Er wordt verder gegaan met het maken van een vragenweb over het onderwerp *‘eten en drinken in de Romeinse Tijd’.* De leerlingen bedenken eerst alleen, vervolgens in tweetallen , zoveel mogelijk onderzoeksvragen die met dit onderwerp te maken hebben en plaatsen dit in een vragenweb. Hierbij beschrijven zij ook op welke manier zij dit willen onderzoeken. Dit schrijven zij op in hun eigen taalschrift. De leerkracht inventariseert hierna de geformuleerde vragen van de klas en schrijft deze op het bord. Het eindresultaat van deze fase is een klassikaal vragenweb met onderzoeksvragen. De onderzoekbare vragen worden vervolgens verdeeld onder de tweetallen in de klas. Het is niet erg als meerdere tweetallen dezelfde onderzoeksvraag gaan onderzoeken. Een voorbeeld van een vragenweb dat kan ontstaan is te zien in afbeelding 1.
Instructie opdracht Opzetten experiment	15 minuten	**Lesfase 4** In deze fase geeft de leerkracht instructie over de opdracht van deze lessenserie, zie bijlage 2. De leerlingen gaan, in tweetallen, in les twee en drie hun eigen onderzoeksvraag onderzoeken gebruikmaken van boeken, internetwebsites, experts en filmpjes. De leerlingen gaan het antwoord vinden op hun vraag en schrijven hier een artikel over. In les twee en drie hebben zij telkens 30 minuten de tijd voor dit onderzoek, inclusief het schrijven van het artikel. In les drie wordt er instructie gegeven over het schrijven van een artikel.

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

De leerkracht heeft in de vorige fase al de onderzoeksvragen verdeeld onder de tweetallen. De leerlingen schrijven deze onderzoeksvraag in hun taalschrift op. Vervolgens schrijven de leerlingen op hoe zij deze onderzoeksvraag gaan onderzoeken en maken een planning.

Een voorbeeld van een opzet is als volgt:

Les 2
- Lezen in boeken
- zoeken op internet
- opschrijven van steekwoorden die van belang zijn
- vragen stellen aan archeologen

Les 3
- Lezen in boeken
- schrijven van een artikel

Het gaat er in deze fase om dat de leerlingen hun eigen plan van aanpak opschrijven. Daarnaast geeft deze opzet de leerkracht inzicht in de planning en voortgang van de leerlingen.

Lesfase 5

Vragen formuleren voor archeoloog — 15 minuten

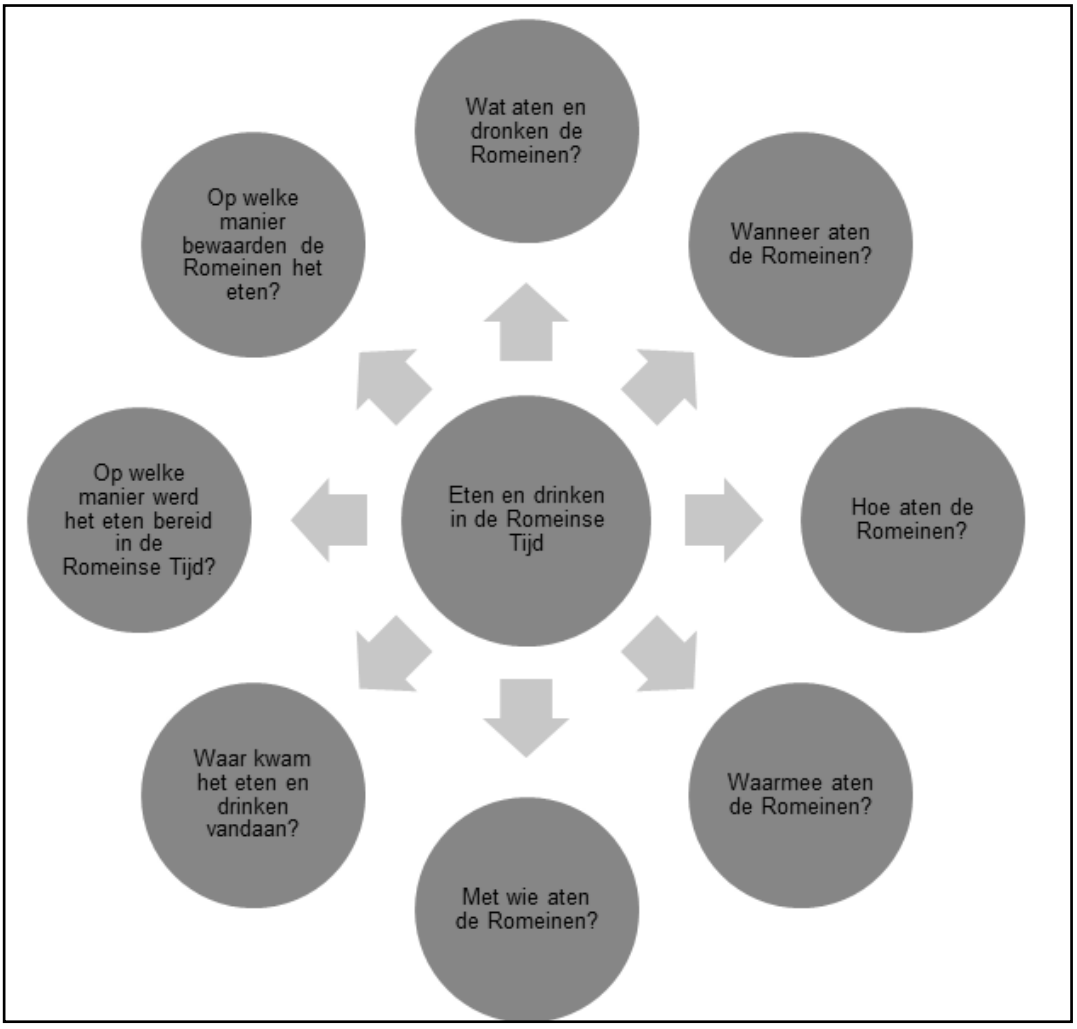
Deze les wordt afgesloten door het vertellen dat volgende week een ‘echte’ archeoloog op bezoek komt in de klas. Hij gaat de kinderen meerdere dingen vertellen over onder andere Romeinse vondsten . De leerlingen gaan in deze afsluiting vragen formuleren die zij in de volgende les gaan stellen aan de archeoloog. Dit kunnen vragen zijn betreffende zijn werk, vondsten enzovoort. De leerlingen mogen bovendien een vraag formuleren die betrekking heeft op hun eigen onderzoeksvraag. De bedachte vragen worden opgeschreven in hun taalschrift en ingeleverd in de brievenbus die in de klas staat. De vragen worden door de leerkracht vervolgens doorgestuurd naar de archeoloog, zodat hij/zij zich kan voorbereiden op deze vragen.

Indien er tijd voor is, lesfase 6

Petje op, petje af — 10 minuten

Deze laatste lesactiviteit is een evaluatiespel voor de leerlingen. Door middel van het spel Petje op, Petje af wordt de kennis van deze les geëvalueerd in quizvorm. Bij een juiste stelling is het petje op (de leerlingen beelden uit dat zij een pet op hebben) en bij een onjuiste stelling is het petje af. De stellingen staan in Powerpoint 1.

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.



Afbeelding 1: een vragenweb over eten en drinken in de Romeinse Tijd

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Steekwoorden	Tijdsduur	Lesplan les 2: archeologie in de klas
Introductie ↓ Petje op, petje af	10 minuten	**Lesfase 1** Deze tweede les gaat van start met het spel ‘petje op, petje af”. Op deze wijze wordt de kennis van de vorige les opgehaald en de voorkennis van de leerlingen geactiveerd. Bij een juiste stelling is het petje op (de leerlingen beelden uit dat zij een pet op hebben) en bij een onjuiste stelling is het petje af. De stellingen staan in Powerpoint 2.
Verkennen ↓ Klassengesprek	15 minuten	**Lesfase 2** De les gaat verder met de introductie van de archeoloog. De archeoloog zal zich kort voorstellen. Vervolgens worden de ingeleverde vragen beantwoord. De archeoloog vertelt aan de hand van de vragen over het werk als archeoloog en over Romeinse vondsten. Op welke manier zijn wij er nu achter welke producten Romeinen aten en dronken? De archeoloog zal antwoord geven op deze vraag.
Opzetten van experiment ↓ Uitvoeren van experiment	30 minuten	**Lesfase 3** Nadat de archeoloog de klas heeft verteld over archeologie en Romeinse vondsten worden scherven van gebroken potten en kannen getoond. Dit zijn scherven uit de Romeinse Tijd die gevonden zijn door archeologen. De vraag: wat waren deze scherven vroeger? Een kan? Een pan? De leerlingen gaan in groepen van vier twee opdrachten uitvoeren: - scherven plakken tot een mogelijke kan - tekenen wat de scherven vroeger geweest zou kunnen zijn De archeoloog en leerkrachten lopen rond in de klas om de groepen te begeleiden.
Uitvoeren eigen experiment ↓ onderzoek	30 minuten	**Lesfase 4** Na het reconstrueren van de scherven wordt de les vervolgd met het uitvoeren van het bronnenonderzoek. De opzet van dit onderzoek, gemaakt in de vorige les, wordt teruggeven aan de tweetallen. De leerlingen gaan in tweetallen verder werken aan hun eigen onderzoeksvraag. De leerlingen krijgen de mogelijkheid om tijdens dit half uur vragen te stellen over hun eigen onderzoeksvraag aan de archeoloog. De leerkracht zorgt voor boeken over Romeins eten en drinken.

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

lesevaluatie ↓ klassengesprek	5 minuten	**Lesfase 5** Deze les wordt afgesloten met een klassikaal gesprek. De leerkracht stelt de volgende vragen aan de leerlingen: - wat hebben jullie geleerd van deze les? - hoe vonden jullie het praten met een echte archeoloog? - hoe gaat het uitvoeren van jullie eigen onderzoek? Na dit gesprek wordt de archeoloog bedankt en wordt de les afgesloten.

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Steekwoorden van de les	Tijdsduur	Lesplan les 3: experimenteren met conserveren
Verkennen ↓ Voorspellen Voeren gesprek	10 minuten	**Lesfase 1** Openen van de les: Er wordt een probleem aan de leerlingen voorgelegd: Hoe bewaarden de oude Romeinen hun voedsel? Zij hadden immers nog geen koelkasten. De leerlingen bedenken klassikaal wat de Romeinen deden om hun voedsel te bewaren. Als de leerlingen een aantal oplossingen hebben gegeven, worden de werkelijke conserveermogelijkheden met de leerlingen besproken (zie PowerPoint 3).
Opzetten van experiment	5 minuten	**Lesfase 2** De klas wordt in acht groepen verdeeld. Dit betekent dat ieder groepje dus uit vier leerlingen bestaat. Aan de groepjes worden drie potjes, honing, zout en 6 kleine gehaktballetjes uitgedeeld. Bovendien krijgen de leerlingen per groepje een instructieblad, zie bijlage 3.
Uitvoeren van experiment	20 minuten	**Lesfase 3** De leerlingen gaan nu aan de slag: De leerlingen gaan taken verdelen (wie conserveert wat, wie schrijft het op) en samen bedenken zij hoe de Romeinen voedsel geconserveerd zouden hebben. Vervolgens gaan zij zelf manieren bedenken over hoe het gehakt het best geconserveerd kan worden en deze manieren ook toepassen, zie bijlage 4. Na zo'n 20 minuten wordt deze lesfase afgesloten en gaan we klassikaal verder met de volgende lesfase.
Klassikale instructie ↓ Opzetten experiment	25 minuten	**Lesfase 4** De leerlingen krijgen een klassikale instructie over het schrijven van een artikel. Centraal in deze instructie staat hoofdlettergebruik, interpunctie, maken van een inleiding, kern en slot, zie bijlage 5. Na de instructie moeten de leerlingen een kleine opdracht maken, zie Powerpoint 3.
Uitvoeren experiment	25 minuten	**Lesfase 5** De leerlingen gaan verder met het onderzoeken van hun eigen onderzoeksvraag. In tweetallen wordt er gewerkt aan het schrijven van een artikel. De leerlingen kunnen hiervoor gebruik maken van internet, boeken en de experts (leerkrachten).

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

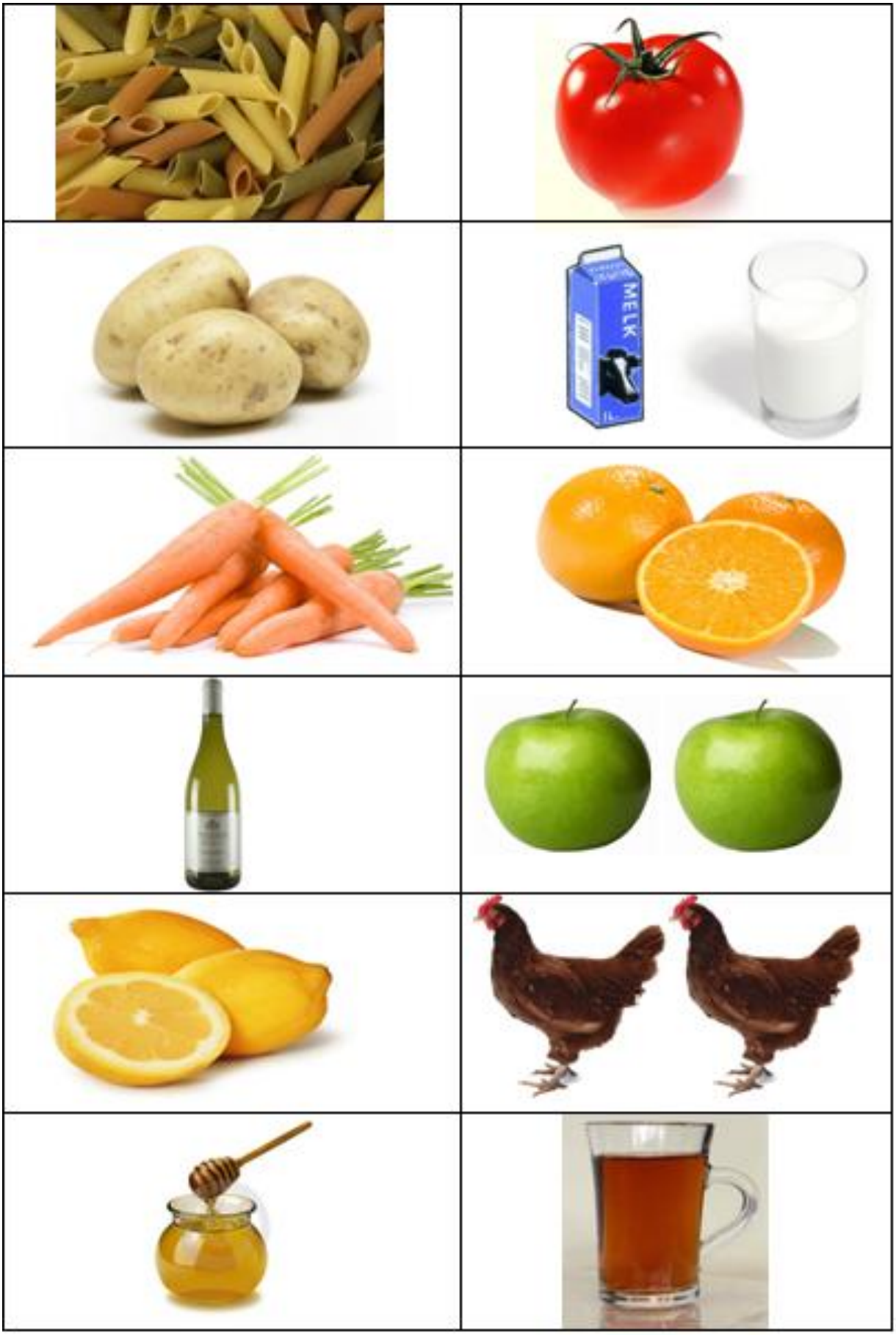
Steekwoorden van de les	Tijdsduur	Lesplan les 4: Romeins eten bereiden
Concluderen ↓ Resultaten in verband brengen met onderzoeksvraag	10 minuten	**Lesfase 1** Opening van de les: terugpakken op vorige les. Wat zijn de resultaten van de conserveermethoden? De verschillende potjes worden kort geobserveerd en ook het logboek wordt erbij genomen. Nu de resultaten bekend zijn, kunnen er conclusies getrokken worden. Wat is de beste conserveermethode? Afsluiten van deze lesfase door de gast te introduceren (specialiste in Romeins koken) en de geschreven artikelen in te nemen.
Experiment ↓ Verdieping ↓ Een onderzoeksvraag “Wat aten de Romeinen?” wordt verdiept	45 minuten	**Lesfase 2** In dezelfde groepjes als het conserveerexperiment gaan de leerlingen nu koken. De specialiste geeft instructie en de recepten worden uitgedeeld. Veel aandacht aan het aspect “veilig”. Bij koken wordt vuur gebruikt en er mag daarom absoluut geen gevaarlijke situatie ontstaan. Alle leerlingen wordt gevraagd hier waakzaam op te zijn. De leerlingen kunnen na de instructie aan de slag met het bij elkaar pakken van de benodigde ingrediënten en verdelen van taken. Er zijn ook leerlingen nodig om de tafel te dekken en wellicht dat er al het een en ander tussendoor opgeruimd kan worden. Als alle gerechten klaar zijn, kunnen ze opgediend worden.
Afronden eindproduct	20 minuten (valt samen met lesfase 2)	**Lesfase 3** Deze lesfase vindt gedeeltelijk gelijktijdig plaats met het bereiden van het eten. Een van de leerkrachten gebruikt deze tijd om het eindproduct (de onderzoekskrant) in elkaar te zetten. Alle artikelen van de leerlingen komen hierin terug. Juist hiervoor is het van belang dat er voldoende andere volwassenen aanwezig zijn, opdat er genoeg begeleiding is bij het koken.
Afronden van experiment	20 minuten	**Lesfase 4** De leerlingen, de gastarcheologe en de leerkrachten gaan na het bereiden van de gerechten met elkaar genieten van het eten. Het is belangrijk dat er door de leerkracht nadruk wordt gelegd op netjes eten. Het eten dient gezamenlijk opgeruimd te worden. Iedereen helpt elkaar. Als alles opgeruimd is wordt er een dankwoord uitgesproken door de leerkracht.

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Afsluiting lessenserie	5 minuten	**Lesfase 5** Het dankwoord is met name gericht aan de leerlingen. Dank voor hun goede inzet en enthousiasme. Maar vergeet ook vooral niet de gastarcheologen. Als dank wordt het eerste exemplaar van het eindproduct, de onderzoekskrant, aan de gastarcheoloog aangeboden. De leerlingen krijgen ook een exemplaar

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Bijlage 1 **Het voedselspel, les 1**



Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Bijlage 2 **Instructieblad lessenserie, les 1**

Eten en drinken in de Romeinse tijd

Jongens en meisjes,

De komende vier weken krijgen jullie elke donderdagmiddag les over de Romeinen. Het onderwerp van de les is eten en drinken in de Romeinse tijd.

Jullie hebben net meerder onderzoeksvragen bedacht. Elk tweetal gaat een vraag onderzoeken. Hoe gaan we dat doen? Door boeken te lezen, op internet te kijken en door vragen te stellen aan experts. Volgende week komt er een archeoloog op bezoek. Aan deze expert kan jij vragen stellen over jouw eigen onderzoeksvraag.

De onderzoeksvraag beantwoorden jullie samen. Je gaat samen een artikel schrijven voor in de onderzoekskrant. In les twee en drie krijgen jullie telkens 30 minuten de tijd voor dit onderzoek.

In jullie taalschrift gaan jullie nu een opzet schrijven. Dit houdt in: wanneer gaan wij wat doen?
Een voorbeeld:

Les 2
- Lezen in boeken
- zoeken op internet
- opschrijven van steekwoorden die van belang zijn
- vragen stellen aan archeologen

Les 3
- Lezen in boeken
- schrijven van een artikel

Als jullie vragen hebben dan mogen jullie die altijd stellen aan ons.

Heel veel succes,

Maaike en Marlieke

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Bijlage 3 **Instructieblad conserveren, les 3**

Het conserveren van voedsel

Stap 1: Lees onderstaande tekst
De Romeinen kenden nog geen koelkasten. Hoe bewaarden (conserveren) zij het eten?
Zij hadden hiervoor vier manieren:

- Inzouten: *pekelen*
- Zoeten: inleggen in honing
- Roken
- Drogen

Het voedsel werd langer houdbaar gemaakt door het te zouten, roken, drogen of in te leggen met honing. De Romeinen hielden van gekruid eten. Een belangrijke reden daarvoor was, dat het dan niet zo opviel als er een ietwat bedorven smaak aan het eten zat. Wij gaan vanmiddag op de Romeinse manier conserveren.

Stap 2:
Ieder groep heeft nodig:
- zes gehaktballetjes
- drie potjes
- honing
- zout
- logboek en potlood

Stap 3: Lees onderstaande tekst
Jullie gaan deze gehaktballetjes op 2 manieren conserveren, namelijk inleggen in honing en pekelen. In elke pot komen twee gehaktballetjes. In één pot gaan gehaktballetjes zonder het te conserveren. Schrijf op elke pot duidelijk de conserveringswijze (bijvoorbeeld pekelen).

Stap 4: Het conserveren
Hoe gaan jullie de gehaktballetjes pekelen? En inleggen in honing?
Dit moeten jullie zelf bepalen en doen. Schrijf alles in het logboek goed op.
Wanneer de gehaktballetjes in de potten zitten zijn jullie klaar. Zoek in het klaslokaal een plek uit voor jullie potten (bijv. op jullie eigen tafel).

Stap 5: Elke dag observeren
Jullie gaan elke dag (vrijdag, maandag, dinsdag en woensdag) de verschillende potjes bekijken. Jullie schrijven op wat jullie zien (is het al aan het beschimmelen? Of juist niet?)

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

LOGBOEK

Dit is het logboek van: _____

Dag	**Wat is er gebeurd? Wat zie je?**

Nummer:	**Conserveringswijze**: Wat hebben jullie gedaan met de gehaktballetjes? En hoe hebben jullie dat gedaan?
Potje …	
Potje ….	
Potje….	

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Bijlage 5 **Schrijven van een artikel, les 3**

Het schrijven van een artikel

Elk tweetal gaat een artikel schrijven over jullie eigen onderzoeksvraag. Deze artikelen komen in de onderzoekskrant die gemaakt gaat worden.
De volgende onderdelen moeten voorkomen in het artikel:

Titel: Geef jullie artikel een leuke titel. Een titel moet niet lang zijn, maar in een paar woorden (bijvoorbeeld 3) laten zien waar het artikel over gaat. Voorbeeld: *Romeinse eetgewoontes* Deze titel laat zien dat het artikel zal gaan over de eetgewoontes van de Romeinen.
Inleiding: In de inleiding wordt geschreven waar het artikel over zal gaan. In de inleiding noemen jullie ook de onderzoeksvraag. De lezers weten dan welke vraag jullie onderzocht hebben. Voorbeeld: *De Romeinen hadden hun eigen eetgewoontes. Wij hebben onderzocht welke eetgewoontes dit waren. Onze onderzoeksvraag was: welke eetgewoontes hadden de Romeinen?*
Middenstuk: In het middenstuk geven jullie antwoord op de onderzoeksvraag. De gevonden informatie schrijven jullie *in eigen woorden* op. Iets overschrijven uit een boek of van internet mag niet. Je mag het wel in eigen woorden opschrijven. Voorbeeld: *De Romeinen aten liggend op banken en kussens. De eters lagen op de sofa's en aten voedsel van lage tafels. Heel anders dan nu bij ons dus. Het eten werd door slaven gekookt en opgediend. De Romeinen aten drie keer per dag. Het ontbijt en de lunch waren eenvoudige maaltijden. Het diner was erg uitgebreid. Romeinen gaven tijdens het diner soms over, zodat zij daarna weer meer konden eten.*
Slot: In het slot schrijven jullie kort op wat jullie hebben onderzocht en wat de uitkomst was. Het is dus eigenlijk een korte herhaling/samenvatting van de tekst. Voorbeeld: *Wij hebben onderzocht welke eetgewoonten de Romeinen hadden. De Romeinen kennen een paar eetgewoontes. Zij aten liggend op banken en aten drie keer per dag.*

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Bijlage 5 **Schrijven van een artikel, les 3**

Bronvermelding: De bronvermelding staat onderaan het artikel. Een bronvermelding betekent dat jullie laten zien welke boeken en internetwebsites jullie gebruikt hebben. Voorbeeld: *Boek: Die rare romeinen, geschreven door Terry Deary, bladzijde 11.*
Schrijvers: Bovenaan het artikel, bijvoorbeeld naast de titel, staan jullie namen. Op deze manier weten de lezers wie dit artikel geschreven heeft.
Let op: hoofdlettergebruik Elke zin begint met een hoofdletter, let hier op. Ook namen (Romeinen, Rome, Julius Caesar) schrijf je met een hoofdletter.
Let op: interpunctie Let op het gebruik van punten, komma's en uitroeptekens.
Let op: goede spelling Lees jullie artikel goed na op spellingfouten.

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Recepten

De groep wordt in drie groepen van tien leerlingen verdeeld. Elke groep heeft een volwassene als begeleider. Elke groep maakt één recept en maakt 30 porties, zodat iedere leerling kan eten van elk gerecht. De kooktijd is 45 minuten. De recepten zijn gebaseerd op de recepten uit het boek ***De re Coquinaria*** van Apicius.

Recept 1 Honingteefjes, ofwel *Ova sfongia ex lacte*

Dit recept is voldoende voor vier eters.

Benodigdheden:

- broodplank
- messen
- wit brood
- borden en bakjes
- 300 ml melk en één ei
- olijfolie
- koekenpan
- honing
- theelepel

Stap 1

Snijd de korstjes van de boterhammen met een mes.

Verdeel en snij de boterham daarna in brede stroken van ongeveer 1,5 centimeter.

Stap 2

Klop het ei in het bakje met een garde. Giet daarna de melk erbij.

Doop de stukjes brood erin en laat ze vervolgens uitleggen op een bordje.

Stap 3

Verhit de pan met olie. Doet dit samen met een volwassene. Bak het brood in olijfolie tot ze lichtbruin zijn.

Stap 4

Leg het brood op een bordje en smeer er honing op met een lepeltje.

Eet smakelijk!

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Recept 2 Eieren in pijnboompittensaus, ofwel *In ovis hapalis*

Dit recept is voldoende voor 8 personen

Benodigdheden

- vier eieren
- 50 gram pijnboompitten
- ansjovispasta
- honing (1 eetlepel)
- mes en lepel
- pan voor de eieren en een koekenpan voor de pijnboompitten
- bakje

Stap 1

Doe de eieren in een pan met water. Laat ze 5-7 minuten koken.

Stap 2

Verhit de pijnboompitten kort op het vuur.

Stap 3

Als de eieren gekookt zijn, laat je ze onder koud stromend water “schrikken”. Haal de eieren voorzichtig met een grote lepel uit de pan. Laat ze eerst even wat afkoelen.

Stap 4

Pel de eieren en snijd de eieren door de helft. Haal met een theelepel de eierdooiers eruit.

Stap 5

Hak met een mes de pijnboompitten fijn. Prak de eierdooiers, de pijnboompitten, de honing en de ansjovispasta door elkaar.

Stap 6

Vul de holte in de eieren met dit mengsel.

Eet smakelijk!

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Recept 3 Zoete koekjes, ofwel *Aliter dulcia*

Dit recept is voldoende voor 7 mensen.

Benodigdheden:

- 80 gram tarwemeel
- 1 liter melk
- olie
- honing
- peper
- pan
- plaat

Stap 1

Giet de melk in een pan en verwarm dit.

Stap 2

Doe het tarwemeel in de melk kook dit totdat er een dikke brij ontstaat. Roer goed!

Stap 3

Stort deze brij op een plaat. Wanneer de brij is afgekoeld worden er vierkantjes van gesneden van enkele centimeters.

Stap 4

Bak deze stukjes in olie in de pan.

Stap 5

Haal de stukjes uit de pan en giet er honing overheen. Strooi er vervolgens wat peper over.

Eet smakelijk!

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Aantekeningen

Tijdens het uitvoeren van het onderzoek zul je veel informatie tegenkomen. Informatie dat voor jullie onderzoek interessant is, schrijf je hieronder op. Jij maakt aantekeningen. Wanneer jullie het artikel gaan schrijven, hebben jullie alle belangrijke informatie bij de hand. Vermeld (schrijf er telkens bij) waar jullie de informatie vandaan hebben (expert, boek, website). Dit wordt een bron genoemd.
Voorbeeld:
Boek: Die rare romeinen, geschreven door Terry Deary, bladzijde 11.

Onderwerp van de aantekening (*bijvoorbeeld lekkernijen van de Romeinen)* niet van jullie onderzoek

Onderwerp: _____

Aantekening:

_____

_____

_____

_____

Bron:

_____

_____

Onderwerp: _____

Aantekening:

_____

_____

_____

_____

Bron:

_____

_____

Dit document is gedownload door () op November 11, 2026.
Mag alleen gekopieerd worden voor gebruik binnen de school van 'gebruiker'. Zie ook de abonnementsvoorwaarden van Leapo.

Bijlage 7 **Aantekeningen werkblad**

Onderwerp: _____

Aantekening:

_____

_____

_____

_____

Bron:

_____

_____

Onderwerp: _____

Aantekening:

_____

_____

_____

_____

Bron:

_____

_____

Onderwerp: _____

Aantekening:

_____

_____

_____

_____

Bron:

_____

_____