

Toelichting voor docenten groep 7

Lesbrief 'Boerderijen in Midden-Delfland – het boerenleven vroeger en nu' Monumentenweekend 12 en 13 september 2020

Deze handleiding is bedoeld als ondersteuning voor de leerkrachten; vermeldt de antwoorden op de vragen in de lesbrief en geeft tips en mogelijkheden voor eventuele verdere bespreking van de onderwerpen.

De aanleiding voor het thema

Het landelijk thema van Open Monumentendag 2020 is '**Leermonument**'. Daarmee bedoeld wordt dat van veel, zo niet van alle monumenten wel iets geleerd kan worden, zoals van hun geschiedenis, de bouwstijl, de bewoners etc.

De Boerderijen audiotour

In verband met de Covid-19 maatregelen kan de Kindermonumentendag 2020 niet doorgaan. Voor deze Kindermonumentenlesbrief is besloten het thema te 'vertalen' naar één aansprekend thema, namelijk de oude monumentale boerderijen in Midden-Delfland. We hebben gebruik gemaakt van de bestaande audiotour¹, die langs boerderijen in Midden-Delfland gaat, waarbij twaalf korte verhalen te horen zijn over het boerenleven in de jaren 1920 en 1950. De audiotour is te vinden op <http://www.mdmw.nl/audiotour/>.

Uit de audiotour zijn drie fragmenten gekozen waaraan (zo passend mogelijke) filmbeelden zijn toegevoegd. Deze beelden zijn in de jaren 1960 - 1985 gemaakt zijn door Kees Tetteroo, de toenmalige veeverloskundige in Midden-Delfland. Hij kwam op veel boerenbedrijven en vond het interessant om daar filmopnames te maken. Door het toevoegen van beelden aan de audiofragmenten wordt het verleden nog meer beleefd en zorgt het voor de leerlingen voor de beleefbaarheid van de cultuurhistorie in hun eigen omgeving.

Kerdoelen

Bij het maken van de lesbrief is aansluiting gezocht bij relevante kerndoelen voor groep 7:

Oriëntatie op jezelf en de wereld – Ruimte (Kerndoel 47) en **Tijd** (Kerdoelen 52 en 53)
Kunstzinnige oriëntatie (Kerndoel 56) De leerlingen verwerven enige kennis over en krijgen waardering voor aspecten van cultureel erfgoed. Bron: tule.slo.nl

Ook is er een **rekenvraag** toegevoegd die goed past bij dit onderwerp. Bij de Tips voor aanvullende lesactiviteiten worden nog enkele rekenles suggesties gegeven en voor een taalles.

De inhoud van de lesbrief

In de lesbrief wordt allereerst aandacht besteed aan wat *monumenten* zijn en waar die zich in Midden-Delfland, dus in hun eigen omgeving, bevinden.

¹ Gemaakt door de Stichting Midden- Delfland is Mensenwerk in 2004.

Daarnaast komt een aantal *thema's over het boerenleven* aan de orde, zoals de indeling van de boerderijen, het leven op de boerderij toen en de vergelijking met nu, de boter- en kaasbereiding.

Videofragmenten

De drie samengestelde videofragmenten uit de audiotour zijn 'Melken', 'Hooien', en 'Kindertijd'.

Het is de bedoeling dat ze klassikaal bekeken/beluisterd worden waarna de leerlingen de vragen kunnen beantwoorden. Ook is het leuk en interessant met de leerlingen het gesprek aan te gaan over de verschillen vroeger en nu, zoals voor- en nadelen.

Antwoorden op de vragen

Vraag 1a Nog een voorbeeld van mobiel erfgoed: bijvoorbeeld een oude tram, trein of bus of vliegtuig.

Vraag 1b Noem nog een gebruik of traditie van vroeger: b.v. Sinterklaasfeest, Koningsdag, Prinsjesdag, olieballen bakken met oud en nieuw etc.

Vraag 1c

afb 1 is molen De drie Lelies in Maasland,

afb 2 De katholieke Sint-Antonius en Corneliuskerk in Den Hoorn,

afb 3 16^e-eeuwse herberg De Vergulde Valk in Schipluiden.

Andere monumenten zijn o.a. in **Schipluiden**: de Dorpskerk, de Jozefschool, Museum Het Tramstation, de Trambrug, het herbouwde torentje van Keenenburg; in **Maasland**: Museum De Schilpen, de Commandeurshof, de Oude Kerk, diverse boerderijen o.a. Arendshoeve; in **Den Hoorn**: oliemolen Mercurius (nu een zgn. Thomashuis), de Rijstuin en de Groeneveldse molen.

Vraag 2 Boerderijen in Midden-Delfland

Vraag 2a Hoeveel boerderijen liggen er in of vlak bij het dorp waar je woont?

Door de opdracht leren de leerlingen ze hoe een kaart moeten lezen. Het aantal boerderijen wisselt per dorp en per aanfietsroute, en is dus wat lastig correct aan te geven.

Volgens het kaartje: Den Hoorn 2, in t Woudt 2, Schipluiden ongeveer 10 en Maasland ongeveer 7.

afb. 7 is nr. 30 op het kaartje en **afb. 8** nr. 37. *N.B. De aanduiding van het adres helpt om de locatie te vinden.*

Vraag 2b Waarom werden de boerdijen op een hoger gelegen stuk grond gebouwd?

Antwoord: Midden-Delfland is een waterrijk en nat gebied. Daarom werden de hogere plekken (kleiruggen) opgezocht om niet snel last van het water te krijgen dus letterlijk droge voeten te houden, en natuurlijk ook ter bescherming van het vee.

Vraag 2c De ruimte waar boter en kaas werd gemaakt heet **de boenhoek**.

Vraag 2d De grote bomen zorgen ervoor dat de kelder, waarin de melk wordt opgeslagen koel blijft.

Vraag 3 De boeren van Midden-Delfland.

Vraag 3a De glazen ruiten worden opengezet ter ventilatie, zodat het niet te heet wordt voor de groenten.

Vraag 3b gaat over de grootte van de boerderij. Er is ook een rekenvraag aan verbonden.

Als 60 boeren 4000 koeien hebben – hoeveel heeft dan één boer als ze allemaal hetzelfde aantal koeien hebben?

Antwoord: 4000 gedeeld door 60 = 66,66 dus afgerond 67 koeien per boer/boerenbedrijf.

(Misschien een lastige vraag waar de leerlingen hulp bij nodig hebben.)

Vraag 3c

Als 4000 koeien per jaar 40 miljoen liter melk geven en iedere koe geeft dezelfde hoeveelheid – hoeveel liter melk geeft dan 1 koe? Dan geeft 1 koe 10.000 liter per jaar.

Vraag 4 Werken op de boerderij – videofragment Melken

Bekijk het videofragment klassikaal. Daarna beantwoorden de leerlingen de vragen en kunnen de antwoorden klassikaal worden besproken.

Het videofragment laat zien hoe het leven van de boer en de boerenknechten was. De leerlingen wordt gevraagd om het leven van de jonge knecht te vergelijken met hun eigen leven nu.

Verschillen toen en nu o.a.: toen moest je al erg jong weg van huis en van je ouders om te gaan werken, nu blijven jongeren veel langer thuis wonen, je gaat nu langer naar school en je bent nu ouder als je gaat werken; toen moest je erg vroeg op staan om te gaan melken, je maakte lange dagen en je moest (het meeste) wat je verdiende aan je ouders geven; nu je werk je per dag minder lang en je verdient nu meer, je mag veel meer zelf bepalen, je mag /hoeft geen of minder zwaar werk meer te verrichten, maar in het boerenbedrijf sta je nog steeds vroeg op en maak je nog wel lange dagen. En in het boerenbedrijf wordt steeds meer mechanisch gewerkt.

In het algemeen: kinderen en jongeren krijgen nu veel meer kansen om zich te ontwikkelen door te spelen, te sporten, langer naar school te gaan. Kinderen mogen pas met hun 16^e werken.

Wat vonden de leerlingen het meest bijzondere aan het videofragment van de jonge knecht?

Dat kan van alles zijn, b.v. dat je al zo jong zoveel moest werken, geld thuis moest afgeven.

Interessant om dit klassikaal te bespreken. Waarom vinden ze dat? Was alles vroeger slechter dan nu? Kunnen ze misschien zelf nog voorbeelden noemen over dit onderwerp b.v. van hun opa's en oma's?

Vraag 5 boter en kaasbereiding

5a Stremsel wordt bij de kaasbereiding toegevoegd om de melk dikker te maken en **zuursel** voor de smaak.

5b De karnton staat op nr 6. Vanwege de steeds groter worden vraag werd soms een apart zgn. **karnhuisje** bij de boerderij geplaatst waar een paard liep om de karnton aan te drijven.

Vraag 6 Hooien

6a Hooi is **gedroogd gras** – het wordt gebruikt om in **najaar en winter de koeien te voeren** en het wordt opgeslagen **in de hooiberg**.

Nu gaat het maaien, draaien en verwerken machinaal. Het hooi wordt in plastic balen opgeslagen, alleen niet meer in de hooiberg.

6b De maaiers waren **seizoenarbeiders** en kwamen in grote aantallen in de zomer, als het gras gemaaid moest worden, **uit Duitsland** naar ons land. En verdwenen weer als het werk klaar was.

6c Nu komen de seizoenarbeiders b.v. uit **Polen** en **Bulgarije**, ze plukken **aardbeien, tomaten, bonen etc.**

Vraag 7 Kindertijd

Vraag 7a De kinderen hielpen **met melken** en in de **moestuïen** en zomers ook met **hooien** en 's winters de **dieren voeren**.

Ze hadden maar een stel kleding, omdat de boeren **arm waren** en niet meer konden betalen. Wat een verschil met nu? Hoeveel kleding hebben de leerlingen? Dit zou een vraag in de klas kunnen zijn.

Vraag 7b Ze moesten 5 kilometer lopen naar school en op klompen! Hoe lang loop of fiets jij naar school? Verschil in minuten met een uur van de kinderen?

Antwoorden zijn leerling afhankelijk.

De kinderen lopen op klompen, **omdat schoenen te duur waren**.

Vraag 7c Wat opvalt is b.v. dat ze aan eigen tafeltjes apart van elkaar zitten, de klas er 'kaler' uitziet, er geen laptops etc. zijn, de leerlingen 'anders' gekleed zijn dan de leerlingen nu (wat 'deftiger?'), maar net zo hard naar buiten hollen als de leerlingen nu.

Vraag 7d Wat ze het meest bijzondere of vreemde vinden kan verschillend zijn per kind en geeft daarom een goede mogelijkheid ter bespreking. Waarom vind je dat?

Tot slot

Wanneer de les te lang blijkt te zijn, dan kan de leerkracht uiteraard zelf de keuze maken uit de vragen en videofragmenten, of de les bijvoorbeeld in twee keer te behandelen.

De fragmenten geven naast verschillen tussen vroeger en nu ook veel overeenkomsten!

b.v. het eten van **lokaal voedsel** wordt weer steeds belangrijker en veel boeren in het Midden-Delflandgebied zetten zich in voor het duurzaam produceren van voedsel voor het gebied; **seizoensarbeid** is ook nu nog steeds van belang, etc.

De lesbrief biedt veel stof om te bespreken met de leerlingen en daarmee hun interesse voor historie van het gebied, te wekken en de waarde van de cultuurhistorie te laten ontdekken.

De Midden-Delfland audiotour kan hier bekeken worden en de audiofragmenten beluisterd worden.

<http://www.mdmw.nl/audiotour/>

Een aanrader om meer te weten te komen over de rijke cultuurhistorie van Midden-Delfland.

Rina Visser – juli 2020, Historische Vereniging Oud-Schipluiden

Met dank aan Henk Groenendaal (videobewerking) en Frits van Ooststroom (boerderij plattegrond).

Tips voor aanvullende lesactiviteiten:

Ook in een taalles kan nog aandacht worden besteed aan de vele boerensprekwoorden en gezegden die afkomstig zijn uit het boerenleven.

b.v. over **kaas**: hij laat *zich niet de kaas van het brood eten*.

Dat betekent dat hij goed voor zichzelf op kan komen.

Laat jij je de *kaas van het brood eten*? Of kan jij ook goed voor jezelf opkomen?

.....

Vul de volgende gezegden aan:

Ergens geen **kaas** van hebben ge.....

Er geen **gras** over laten gr.....

Oude **koeien** uit de sl.....

De **koe** bij de horens va.....

Weten de leerlingen nog meer boerensprekwoorden of gezegden? B.v. met het woord 'boter' of 'boer' erin?

Bijvoorbeeld: Boter bij de vis; Hij heeft boter op z'n hoofd; Wat de boer niet kent dat eet hij niet. Etc. etc.

Bron: Boerenspreuken http://www.mdmw.nl/pages/object.php?object_id=29

In de klas zelf boter maken.

Bij b.v. bij een boerderij plastic flesjes met melk (geschikt hiervoor) vragen en in de klas verder verwerken.

Rekenles activiteiten

Met behulp van een **oud bankboekje** of rekening van een boerderij de leerlingen bedragen laten omrekenen van guldens naar euro's.

Of een liter melk kostte in... 3 cent. Wat kost een liter melk nu?

Dat kan met verschillende producten.

Oude maten, zoals een bunder land laten omrekenen.

Creatieve activiteiten

De leerlingen gezamenlijk **een boerderij** in elkaar laten zetten met behulp van dozen etc. of een nieuwe vorm voor een boerderij van nu bedenken.

Maak een tekening van de/een polder of teken een of meerdere koeien

Maak een oude familiefoto na. Kijk net zo serieus, wie staat er in het midden etc.

Etc. etc.

Aanvullende informatie over boter en kaasbereiding

Bij afb. van Jetses: De boterbereiding op traditionele wijze. Zoals het gedaan werd op de boerderij. Op de afbeelding staat centraal een karnton afgebeeld waarmee de room tot boter geklopt wordt. re afb. Na afgieten van de ondermelk wordt de boter gekneed en soms gezouten. Voor het bewaren werd de boter in tonnetjes opgeslagen.



Boter maken <http://www.agriwiki.nl/wiki/Karmolen>

Boter wordt gemaakt van melk of room. Bij de traditionele manier om room te maken wordt de melk koud weggezet in de kelder in platte schalen. Na 12 uur kan de room van de melk afgeschept worden. Aan de melk of de room wordt zuursel toegevoegd waarna het 24 uur moet verzuren. Hierna wordt het gekarnd. De aangezuurde room of melk wordt karnsel genoemd. Het karnsel wordt nu stevig in beweging gebracht. De boter gaat nu samenklonteren en zich afscheiden van de karnemelk. Vervolgens moet de boter gewassen en gekneed worden en er wordt zout toegevoegd. Voor iedere kilo boter is ongeveer 20 liter melk nodig.

Het karnen

Een karnton is een ton die aan de bovenzijde smaller is dan aan de onderzijde. De room werd in beweging gebracht door een schijf met gaten (de 'druif') aan een karnstok (de 'pols') in de karnton geruime tijd krachtig op en neer te bewegen. Het hele proces duurde anderhalf tot twee uur (met tussentijdse rustpauzes) Oorspronkelijk gebeurde het karnen met de handkracht en dat is op kleine boerderijen nog lang zo gebleven.

Kaas maken <http://www.agriwiki.nl/wiki/Kaasproductie>

Om kaas te maken werd de melk in de kaastobbe gedaan. Dat is een grote ton die aan de bovenzijde open is. De eerste stap in kaasbereiding is het toevoegen van stremsel en zuursel aan de melk. Hierdoor gaan de eiwitten in de melk samenklonteren. Zo ontstaat de wrongel. Vervolgens wordt de wrongel gesneden en verwarmd om zo veel mogelijk vocht uit de wrongel te halen. Het afgetapte vocht heet wei. De wei bevat nog waardevolle stoffen en wordt bijvoorbeeld als varkensvoer gebruikt. De wrongel wordt in een vat gedaan en verder samengeperst. Vervolgens wordt de wrongel in zout water gedompeld in het pekelbad. Het zout dat in de kaas dringt, bevordert de korstvorming, de stevigheid, de smaak en ook de houdbaarheid. De kaas is na het pekelbad nog slap en heeft weinig smaak. Door de kaas te laten rijpen wordt ze steviger. De rijping duurt 4 weken tot 1 jaar. Hoe langer de kaas rijpt, des te meer aroma's (smaak) worden gevormd.

Geschiedenis

In de vroege geschiedenis werd in Nederland al kaas gemaakt. Dit blijkt uit gevonden aardewerk potjes uit ± 800 v.Chr. met gaatjes, waarin de wrongel uitlekte en kon drogen. In zijn boek 'De bello Gallico' uit 57 v.Chr. schreef Julius Caesar dat in de Lage Landen kaas werd gegeten. In de Middeleeuwen werd al Nederlandse kaas naar het buitenland geëxporteerd. Nederland wordt vanaf de Gouden Eeuw (1600-1700) in het buitenland bekend als kaasland. Vroeger werd kaas door meestal de boerinnen zelf op de boerderij gemaakt. Eind 19e eeuw kwamen zuivelfabrieken op. **Vooraf in veenweidegebieden van Zuid-Holland en Utrecht zijn nog boerderijen waar kaas wordt gemaakt.** Begin 21e eeuw waren er in heel Nederland ongeveer 500.