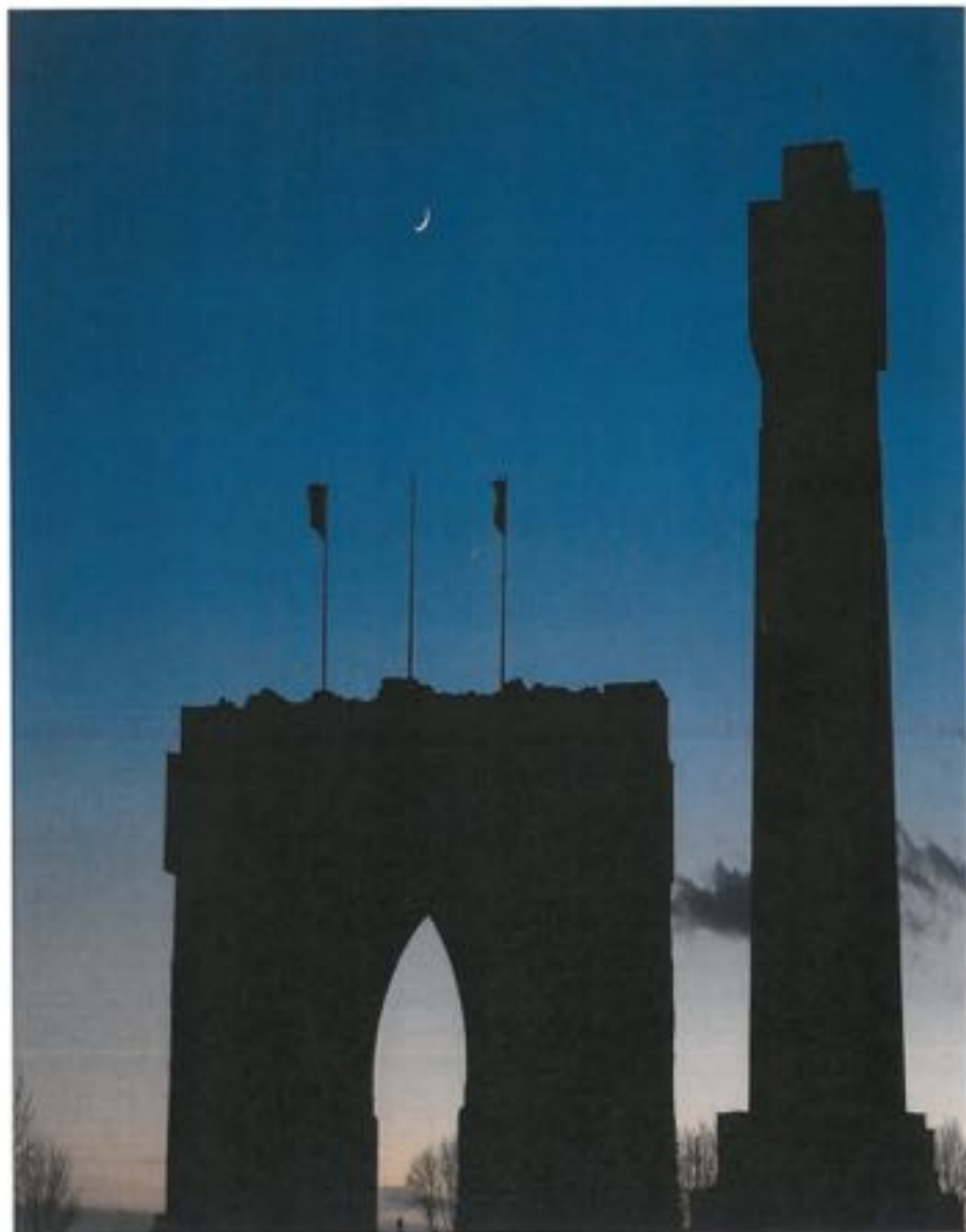


De wereld rond

3de graad - Slypskopelle



Werkproces in de klas

- 11/10 leerkracht stelt het project voor
leerlingen verzamelen ideeën in groepjes van 4
- 14/10 per groep hun ontwerp schetsen
kiezen van een ontwerp door stemming
- 15/10 klassikaal brainstormen rond "de ijzertoren - België"
verdelen van de taken
- 16/10 werken in groepjes aan hun taak
bouwen/schetsen/opzoeken op de computer...



monument bouwen

foto's opzoeken

tekenen

tekenen met de computer

symbool van?

wereldoorlog

schetsen

ijzertoren

situieren op de kaart

wereldkaart/ Europa/België

info opzoeken

eten/drinken

België

3 talen

bekende monumenten

eten/drinken

werkverdeling

het ontwerp tekenen op de computer

Mare

Stan

info opzoeken over de ijzertoren

Kytana

Camille

foto's opzoeken

Jessica

Daan

info opzoeken over België

Jelle V

Loes

Dieuwke

Xander

kaart van België en Europa

Emiel

Milan

het ontwerp bouwen

Ward

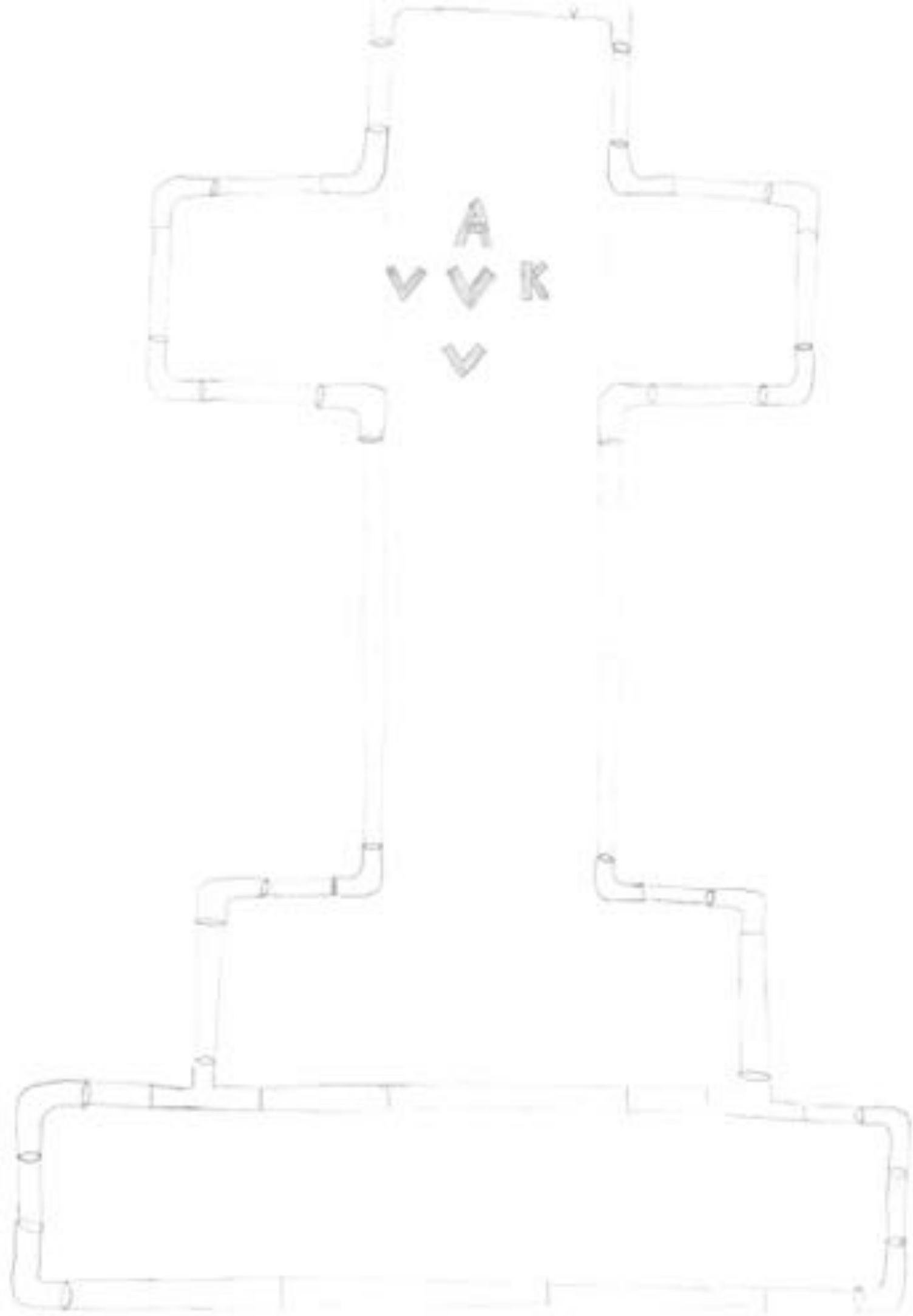
Ruben

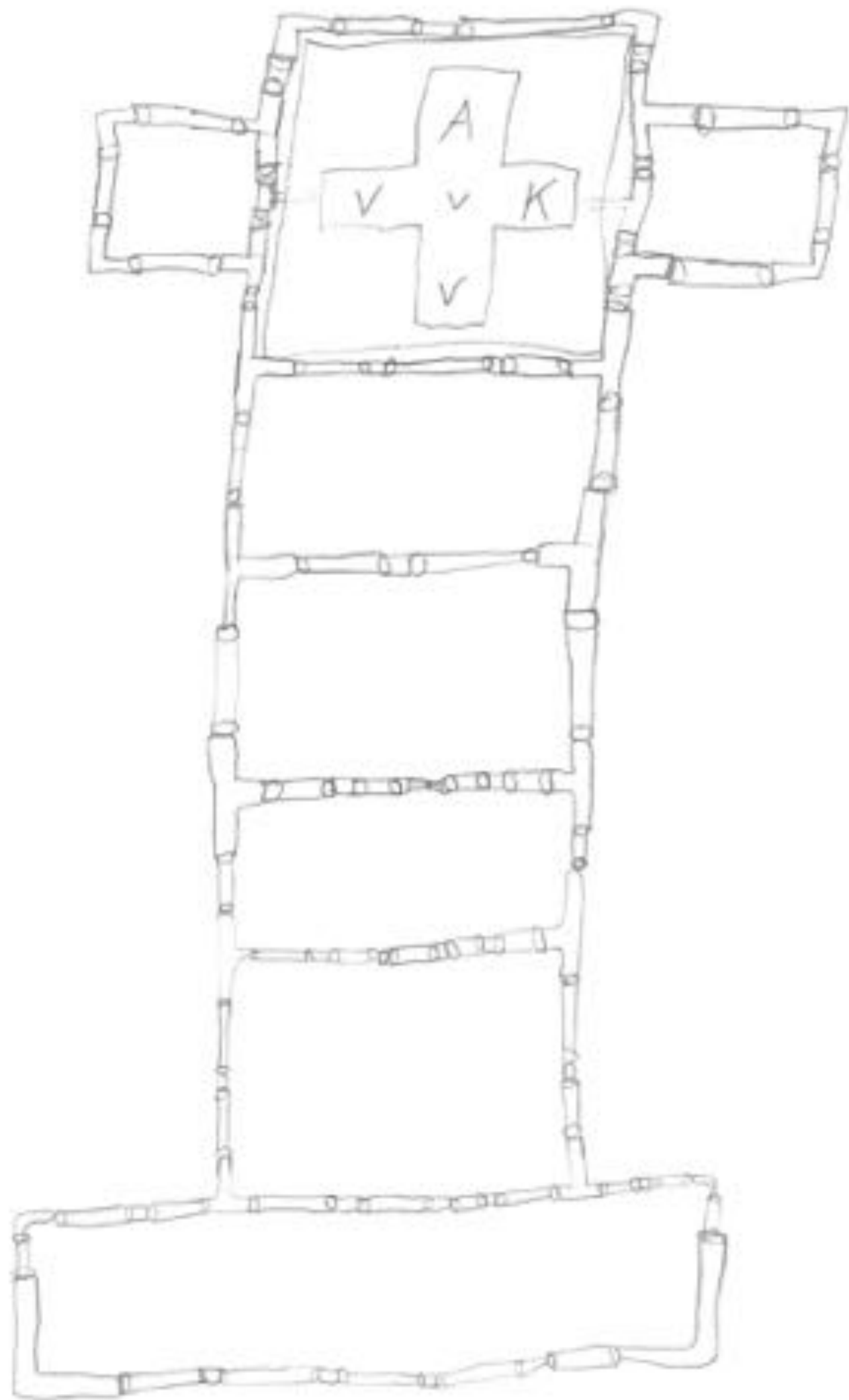
Lowie

Axel

Jelle D

Niel



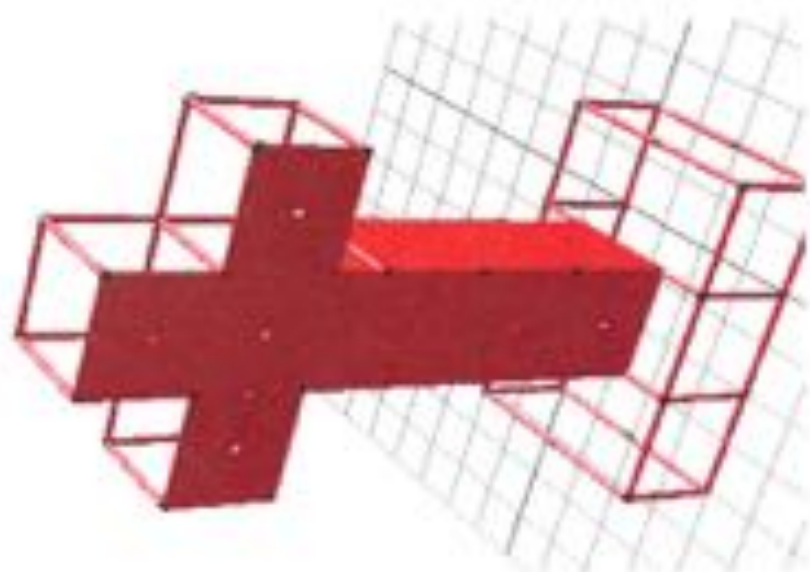
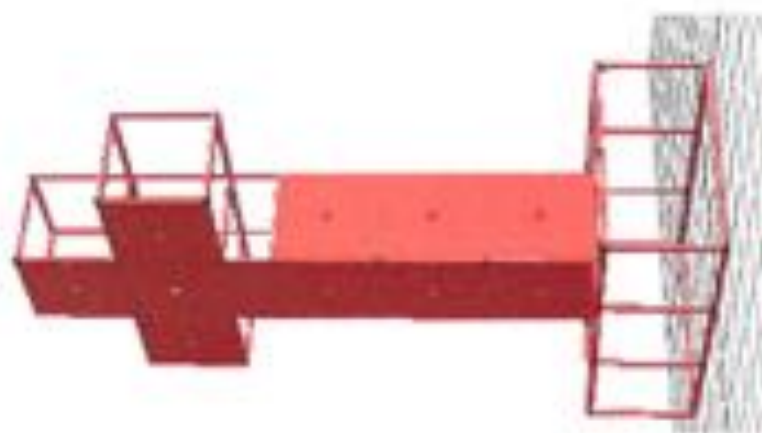
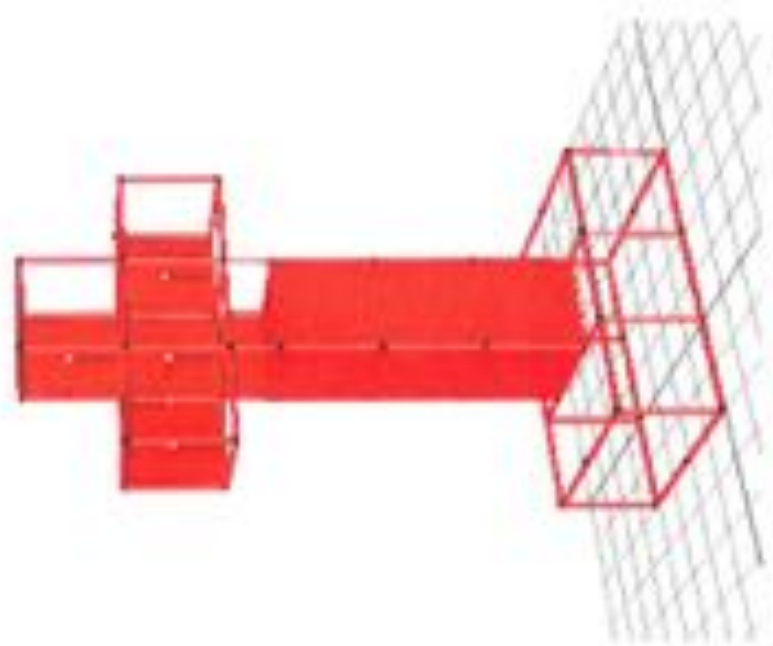












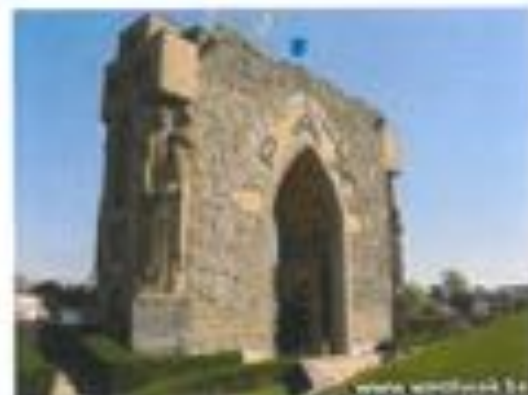
De ijertoren

Deze toren, oorspronkelijk ingewijd op 24 augustus 1930, staat aan de oever van de stroom de Lizer, nabij het stadscentrum van Diksmuide op het grondgebied van deelgemeente Kaaskerke.

Op de toren staat aan de vier zijden van de monumentale voet te lezen *Nooit meer oorlog*, in de vier talen van de strijdende partijen van het westelijk front tijdens de *Eerste Wereldoorlog*: *Plus jamais de guerre, No more War, Nie wieder Krieg*.

De Ijertoren is in de eerste plaats een herdenkingsmonument voor de Vlaamse gesneuvelden van de Eerste Wereldoorlog, maar hij staat tegelijk ook symbool voor de aan de Lizer ontstane wil tot meer politieke verzelfstandiging van *Vlaanderen*. De jaarlijkse *Lizerbedevaart* aan de voet van de toren is een politieke manifestatie tegen oorlog en voor Vlaams zelfbestuur.

Op de Ijertoren staan in kruisvorm de letters *AVV / VVK*, wat staat voor *Alles Voor Vlaanderen, Vlaanderen Voor Kristus*.



Tijdens de 2de wereldoorlog werd de ijertoren opgeblazen.

DE IJZERTOREN - Na WOII

In 1951 werd de eerste paal ingeheld, in 1952 de eerste steen ingemetseld. De nieuwe crypte werd ingewijd in 1958, de Toren in 1965. De IJzertoren is +/- 84 m hoog, telt 22 verdiepingen en herbergt het Museum aan de IJzer.

- **Ontwerp:** Architect Robert Van Averbek
- **Uitvoering:**
 - Architect Robert Van Averbek
 - Ingenieur A. Monhaye
 - Aannemer: Lode Van der Kinderen
 - Opzichter ter plaatse: Karel Canlijn
 - Glazeniers: Mark De Groot, Joost Maréchal, Jan Wouters, Eug. Yoors
- **Begin v/d werken:** juli 1952
- **Inwijding v/d Crypte:** 11 november 1958
- **Inwijding v/d Toren:** 22 augustus 1965
- **Bouwtermijn:** 13 jaren
- **Hoogte:** volledig: 84 meter
- **Maten:**
 - letters A.V.V.-V.V.K. hebben een hoogte van 2,50 m
 - aantal trappen: 462
- **Gewicht toren:** 8.500 ton of 8,5 miljoen kg.
- **Funderingen:**
 - "VIBRO"-palen ter lengte van 19,50 m: 231 stuks
 - centrale plaat: 1,50 m dikte
 - gewapend beton: 850 m³
 - bewapeningsijzer: 80 ton
- **Materialen:**
 - gewone baksteen: 325.000 stuks
 - gevelstenen: 350.000 stuks
 - gewapend beton: 3000 m³
 - cement: 1150 ton
 - grint: 2.400.000 liter
 - ijzer: 368 ton

Ligging van de ijzertoren



België kenmerken en monumenten



De hoofdstad van België is Brussel



Koning Filip is de koning van België

In België worden 3 talen gesproken

Ongeveer 60% van de bevolking spreekt Nederlands als primaire taal. Het Vlaams, zoals Vlaams-Nederlands ook wordt genoemd, is sterk gerelateerd aan het Nederlands dat in Nederland wordt gesproken. Het Nederlands is de officiële taal van de Vlaamse Gemeenschap en van het Vlaams Gewest (samengegaan tot Vlaanderen) en samen met het Frans in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. De belangrijkste dialecten die in België worden gesproken zijn: Brabants, West-Vlaams, Oost-Vlaams en het Limburgs. Het originele Brabantse dialect is sterk beïnvloed door het Frans. Dat is voornamelijk gebeurd tijdens de verfransing van Brussel



De tweede meest-gesproken taal is het Frans. Dit is de voertaal in de Franse Gemeenschap en het is de dominerende taal in Wallonië. Het Frans wordt ook gesproken in het Brusselse Hoofdstedelijk Gewest, waar een deel het Frans heeft als moedertaal (50%) of als lingua franca (45%). Er zijn veel Vlamingen die het Frans spreken als tweede taal.



Het Duits is de kleinste taal van België. Het wordt maar door 0,5% van de gehele bevolking gesproken als moedertaal. Maar, de bewoners (74.000) van de Duitstalige Gemeenschap zijn voor 97% Duitstalig. Dit gebied werd door de Vrede van Versailles in 1919 toegekend aan België als compensatie voor het oorlogsleed in de Eerste Wereldoorlog.



Het atomium



Het Atomium heeft 9 ballen en blinkt. Het is het symbool van België en Brussel.

Manneke pis



Een standbeeldje, hij is 58 cm groot en staat in het centrum van Brussel.

De Menenpoort in leper



Monument voor de gesneuvelde soldaten tijdens WO1.

België - culinaire specialiteiten

Belgische bieren



De grote diversiteit aan bieren in België gaat gepaard met een rijke lokale [bierecultuur](#), iets waar de meeste Belgen erg trots op zijn. Zo telt België talloze cafés waar een groot aantal bieren uitgeschonken of getapt worden. Elk bier moet voor een optimale smaak geserveerd worden op zijn "ideale" temperatuur (meestal tussen 8 en 15°C), met de juiste hoogte van schuimkraag. Elk bier wordt geschonken in zijn eigen specifieke [glas](#), een regel waar zelden van afgeweken wordt.

vlaams stoofvlees

De grote diversiteit aan bieren in België gaat gepaard met een rijke lokale [bierecultuur](#), iets waar de meeste Belgen erg trots op zijn. Zo telt België talloze cafés waar een groot aantal bieren uitgeschonken of getapt worden. Elk bier moet voor een optimale smaak geserveerd worden op zijn "ideale" temperatuur (meestal tussen 8 en 15°C), met de juiste hoogte van schuimkraag. Elk bier wordt geschonken in zijn eigen specifieke [glas](#), een regel waar zelden van afgeweken wordt.





Een **Luikse wafel**, ook wel **suikerwafel** of **Gaufre de Liège** genoemd, is een **Belgisch** gerecht, dat zijn oorsprong vindt in de Belgische stad **Luik** (Frans: Liège).

De **Luikse wafel** is over het algemeen zwaarder dan een **Brusselse wafel**, en er worden suikerkristallen in verwerkt. Doordat de wafels van zichzelf dus al zoeter zijn, is het niet een traditie om ze met **poedersuiker** te bestrooien. Een ander verschil met de **Brusselse wafel** is de vorm: een **Brusselse wafel** is rechthoekig, terwijl een **Luikse wafel** meestal rutvormig of ovaal is.

Luikse wafels worden vaak verkocht op kermissen en braderieën en zijn ook meestal per stuk verpakt in de supermarkt te vinden.



De **garnaalkroketten** uit België zijn echt heel echt lekker. Kleine Noordzeegarnalen zijn kenmerkend in het cultuur erfgoed van het land. De Belgische garnalen worden alleen nog maar aan de Belgische kust in **Oostduinkerke** geïst. **Oostduinkerke** staat hiermee ook op het de **UNESCO** werelderfgoedlijst.



Ja, in België zeggen ze echt 'witloof' en niet 'witlof'. Het wordt ook wel Brussels lof genoemd. De witlofstronkjes worden gerold in ham en kaas. Na een scheut citroensap en peper en zout gaan ze zo de oven in. Dan is het wachten tot de bovenkant gekarameliseerd is en dat allemaal zonder suiker! Eenmaal uit de oven wordt er béchamelsaus aan het gerecht toegevoegd en smullen maar!



Mosselen moet je echt eens proberen tijdens je **vakantie in België**. Ze worden geserveerd in grote zwarte pannen en worden meestal bereid met wijn of, je raadt het nooit, bier. Om het gerecht helemaal perfect te maken worden ze opgediend met een portie frieten. Win-win dus!



Chocolade (ook wel: *chocola*) is een lekkernij gemaakt van **suiker** met **cacaoboter** en **cacaomassa**, dat wordt gewonnen uit **cacaobonen**, de pit van de vrucht van de **cacaoboem** (*Theobroma cacao*).

Chocolade is in de hele wereld geliefd. In **België** en **Nederland** is chocolade te koop als repen, in plakken, maar wordt ook verwerkt in producten als **pralines** (bonbons), koekjes en ijsjes. Chocolade is eveneens een ingrediënt van veel soorten **snoepgoed**.

Chocolade is afhankelijk van de samenstelling verkrijgbaar als **pure chocolade**, **melkchocolade**, **witte chocolade**. Sinds 2018 is ook **roze chocolade** verkrijgbaar.



De Belgische frieten met mayonaise

Het is tegenwoordig nog steeds onduidelijk wie de friet heeft uitgevonden. Maakt het überhaupt wat uit? Het belangrijkste is dat ze die friet in België echt geperfectioneerd hebben. Sommige zaakjes verkopen ze zelfs nog in traditionele puntzakken. Zeg nu zelf, dan smaken ze gewoon stukken beter. Om het helemaal af te maken moet er echt een dot Belgische mayonaise bovenop. De mayonaise smaakt zuurder dan die van Nederland. You'll love it or hate it, is het niet echt je smaak, kun je ook altijd kiezen uit andere sauzen zoals aioli, andalouse, samurai of curry.



Lotus Bakeries is een Belgisch bedrijf dat in 1932 werd opgericht door Jan Boone Sr. Het is een familiebedrijf dat gegroeid is tot een internationale groep die actief is in zowel de categorie van koekjes en gebak als in de categorie van natuurlijke tussendoortjes. De aandelen van Lotus Bakeries zijn genoteerd op Euronext Brussels sinds 1988, met de Boone en Stevens familie als meerderheidsaandeelhouders. De hoofdzetel is gelegen te Lembeke, Oost-Vlaanderen.