



*Ervaringsgerichte voedsel­educatie
voor het basison­derwijs*

D, E, S, M, A, A, K, T, E, P, A, K, K, E, N.



DE WERELD ACHTER VOEDSEL

FOTO'S: ESTHER BOUKEMA

*'Door samen te koken met natuurlijke ingrediënten leer je
de natuur en culturen achter echt eten kennen!'*

Wil je ervaringsgerichte voedseleducatie bij jou op de basisschool?

Onderstaande lessen sluiten aan bij de kerndoelen van het onderwijs. De lessen zijn tevens onderdeel van Voedselwijs (de voedselvisie van de gemeente Amsterdam) en VU onderzoek in het kader van voeding en gezondheid onder leiding van prof.dr. J.Seidell.



Zelf koken

Een vegetarisch alternatief voor de hamburger
voor groep 4-8 (de hele klas)

duur ± twee uur onder schooltijd

kosten €300,- voor 3 klassen per dag (gesubsidieerd)

plaats: in het eigen lokaal en in het speellokaal

Als je aandacht wilt voor vers voedsel op school, is dit een les waarin de leerlingen zelf aan de slag gaan met groenten, waarbij ze ook nog een aandachtige werkhouding oefenen.



smaaktepakken.nl



Rond de vuurpot

Op reis naar de oorsprong van het poffertje

voor groep 4-8 (de hele klas)

duur 1 uur en 15 minuten onder schooltijd

kosten €300,- voor 3 klassen per dag (gesubsidieerd)

plaats: in het speellokaal

De leerlingen zijn de assistent van de kok. Al proevende worden ze uitgedaagd actief mee te filosoferen over de mogelijke achtergronden en functies van voedsel.



Waar groeit zout?

voor groepen 1,2 en 3

duur 45 min. per groep
onder schooltijd

kosten €95,- per groep van
15 leerlingen

plaats: in het speellokaal

Op zoek naar de oorsprong van zout

In een visueel spel herontdekken leerlingen de zee. Daarna verdampen we samen zeewater, proeven we zoute smaakjes zoals zeekraal en ademen we mee met eb en vloed. Na de les is zelf zout maken een eitje.

Kijk voor alle informatie: smaaktepakken.nl
en maak een afspraak: Esther 06 21107740 - Eef 06 42528049

Samenwerkingspartners

