



## Veel gestelde vragen

<b>De Smaak te Pakken .....</b>	<b>2</b>
Wat is De Smaak te Pakken? .....	2
Wie is Esther Boukema? .....	2
<b>De Leerlijn: Heb jij de Smaak te Pakken .....</b>	<b>2</b>
Voor wie is de leerlijn bedoeld? .....	2
Wat kenmerkt de leerlijn?.....	2
Waaruit bestaat de leerlijn?.....	2
<b>Investering .....</b>	<b>3</b>
Hoeveel kost de leerlijn? .....	3
Waar investeer ik in?.....	3
Wij zijn een kleine school, kunnen we met nog een andere school samen een leerlijn kopen? .	4
Zijn er nog overige uitgaven waarmee we rekening kunnen houden? .....	4
Kan ik meerdere voedselschatkistjes per groep aanschaffen? .....	4
Wat is de winst voor een school? .....	4
Is er een stappenplan? .....	4
<b>Voedseleducatie en/of wereldburgerschap? .....</b>	<b>5</b>
Waarom wereldburgerschap benaderen vanuit voedsel?.....	5
Is er een dergelijk programma wat hierop lijkt? .....	5
Wat is het verschil tussen de leerlijn van Smaak te Pakken en bijvoorbeeld het programma van 'Smaaklessen' of een museumbezoek?.....	5
Waarom cultuur betrekken bij wereldburgerschap? .....	5
Wat is de rol voor beeldende vakken? .....	6
<b>De leerkracht.....</b>	<b>6</b>
Kan ik de leerlijn laten vallen onder burgerschapsonderwijs? .....	6
'Erbij' of 'in plaats van'? .....	6
Bij welke pedagogische aanpak sluit dit aan? .....	6
Moet je als leerkracht veel van voeding weten? .....	7
<b>Koken op school.....</b>	<b>7</b>
Hoe belangrijk is het koken op school?.....	7
Wat kenmerkt de recepten? .....	7
<b>Meer informatie .....</b>	<b>7</b>
Met wie kan ik contact opnemen als ik nog vragen heb? .....	7



## De Smaak te Pakken

### Wat is De Smaak te Pakken?

De Smaak te Pakken is de organisatie waarmee Esther Boukema via het basisonderwijs en langs de lijn van voedseleducatie met haar doorlopende leerlijn *Heb jij de Smaak te Pakken?*, kinderen een bredere blik geeft om zichzelf en hun omgeving (huis, wijk, stad, land, planeet) beter te begrijpen en zich een beeld te vormen van wat nodig is voor verantwoord wereldburgerschap.

### Wie is Esther Boukema?

Oprichter Esther Boukema is een ware voedsel- én wereldburgerschapeducatie pionier. Pionier omdat ze een unieke combinatie maakt tussen natuur en cultuur langs de lijn van voedsel.

Esther gelooft dat wanneer kinderen met hoofd, hart en handen leren, onderwijs leuker, interessanter en uitdagender wordt. Een brede zintuiglijke leerervaring verankert beter en draagt positief bij aan de persoonsvorming van het kind en een leefbare planeet. Voor haar werk ontving Esther verschillende beurzen en de Jamie Oliver Food Revolution Day-prijs.

### De Leerlijn: *Heb jij de Smaak te Pakken*

#### Voor wie is de leerlijn bedoeld?

Voor de basisschool, ongeacht grootte, samenstelling, onderwijsmethode of locatie, is de leerlijn beschikbaar. De doorlopende leerlijn is er vanaf groep 1 tot en met groep 8.

#### Wat kenmerkt de leerlijn?

De doorlopende leerlijn 'Heb jij de Smaak te Pakken?' is een pedagogisch en schoolbreed avontuur waarin voedsel de rode draad is om het thema Wereldburgerschap handen en voeten te geven. Het verbindt vele aspecten van wereldoriëntatie.

Uit de geschiedenis van voedsel selecteert De Smaak te Pakken verhalen rondom universele basis ingrediënten (zoals appel, zout, ei, drinkwater, tarwe, zonnebloemzaad, sojaboon, cacao, rietsuiker, maïs en tomaat) die raken aan wereldoriëntatie onderwerpen van de basisschool: natuur, handel, geschiedenis, politiek, klimaat, wereldburgerschap en voeding. De leerlijn kan zo op maat gemaakt worden dat deze helemaal aansluit bij behoeftes en mogelijkheden van de school, de leerkrachten en de leerlingen.

#### Waaruit bestaat de leerlijn?

De leerlijn bestaat uit een totaalpakket bestaande uit:

- *Leerlijnwerkboek voor leerkrachten (194 p.)*  
(Digitaal) Boek met digitale bijlage en eigen Pinterest borden. Het boek bevat verhalen, opdrachten, literatuur suggesties en prachtige doch eenvoudige recepten.
- *Studiemiddag/workshop*  
Pedagogiek van hoofd, hart en handen en gebruik voedselschatkistjes.
- *Advies en coaching*  
12 uur (online) begeleiding ten aanzien van stappenplan voor implementatie voor directie, schoolleider(s) en/of leerkracht(en).
- *Documenten*  
Overzichtsdocument met kernbegrippen uit de leerlijn.
- *Materialen voor op school*  
Elk hoofdstuk komt met een eigen voedselschatkistje (met droogwaar zoals: granen, zaden, specerijen, zout etc.) voor groep 1 t/m 8. Groep 4 kent nog een tweede voedselschatkistje met 26 verschillende ingrediënten in ronde doosjes in de vorm van een wereldkoffertje.



Daarnaast adviseert de Smaak te Pakken bestellijsten indien gewenst voor passende kookgereedschappen en kinderboeken voor op school.

## Investing

### Hoeveel kost de leerlijn?

De leerlijn vraagt een investering van € 6.000,- eenmalig en vanaf het tweede jaar jaarlijks € 200,- (voor nieuwe receptuur, geactualiseerde Pinterest borden en overige updates.). De leerlijn is dan onbeperkt te gebruiken.

### Waar investeer ik in?

De school ontvangt hiervoor:

- 12 uur (online) begeleiding ten aanzien van stappenplan voor implementatie
- Studiemiddag/workshop voor het team:  
De pedagogiek van het lesgeven met hoofd, hart en handen (met betrekking tot voedsel)
- Een voedselschatkistje per hoofdstuk specifiek afgestemd op het hoofdstuk. Hoofdstuk 4 (= groep 4) ontvangt een tweede voedselschatkist in de vorm van een wereldkoffer welke nog uitgebreider is.
- Digitaal aangeleverd leerlijnwerkboek voor leerkrachten
- Digitale printversie van opdrachtpagina's uit het werkboek
- Toegang tot de bij de leerlijn behorende Pinterest-borden (worden regelmatig aangevuld en geactualiseerd)
- Lijst met thema's per hoofdstuk en onderdelen per thema

Additief uit te breiden met:

- Gepersonaliseerde, hardcover leerlijnwerkboek voor leerkrachten (minimaal 5) á € 65,-
- Passende kookmaterialen (op aanvraag)
- Verdiepende workshop (van 3 uur incl. alle benodigde materialen en ingrediënten) voor het team rondom het thema brood. O.a. de historie van de diverse granen en het leren bakken van tarwebroodjes met de klas, komen hierbij aan de orde. Deze workshop kost € 725,- per groep, met een maximale groepsgrootte van 20 personen. Inclusief 1 voedselschatkistje en begeleidende tekst.

Leerlijn <i>Heb jij de Smaak te Pakken?</i>	Inbegrepen	Keuze
Digitaal leerlijnwerkboek voor leerkrachten	X	
Hardcover leerlijnwerkboek voor leerkrachten (minimaal 5 á € 65,- per boek)		X
Printables met opdrachten	X	
Exclusieve toegang tot speciale Pinterest borden met recepten, beelden en extra informatie	X	
Studiemiddag/Workshop Hoofd, Hart, Handen	X	
Per hoofdstuk 1 voedselschatkistje + tweede schatkist voor groep 4	X	
Extra losse voedselschatkistjes (€ 50,- per stuk / wereldkoffertje groep 4 € 137,- per stuk)		X
12 uur Advies en coaching	X	
Verdiepende workshop rondom thema brood (€ 725,-)		X
Advies/coaching/spreker op aanvraag		X
Document kernbegrippen	X	



Wij zijn een kleine school, kunnen we met nog een andere school samen een leerlijn kopen? Dat kan uiteraard! De begeleidende uren en de workshop (max. 20 deelnemers) zullen dan door beide scholen tegelijkertijd bijgewoond moeten worden. Het delen van voedselschatkistjes in theorie ook mogelijk als twee scholen het programma na elkaar uitvoeren en de tijd nemen om een 'refill moment' te organiseren. In de praktijk merken wij dat de leerkracht de eigen voedselschatkistjes wensen te houden, daar deze ook op andere momenten gebruikt kunnen worden. Voedselschatkistjes zijn daarom ook altijd los bij te bestellen.

Zijn er nog overige uitgaven waarmee we rekening kunnen houden?

De leerlijn leent zich uitstekend om een connectie met de wereld buiten de school te maken in de vorm van bijvoorbeeld een *excursie en/of museumbezoek*. Welke kosten hiervoor te reserveren zijn is afhankelijk van de mogelijkheden in de omgeving van de school en de kosten daarvan. Omdat de leerlijn zowel onder voedsel-educatie, wereldburgerschap als ook cultuureducatie valt, is onze ervaring dat scholen bijvoorbeeld een deel van de beschikbare cultuurmiddelen aanspreken voor dergelijke extra kosten. Een school is hier uiteraard helemaal vrij in.

De receptuur welke bij de leerlijn aangeboden wordt om *met de leerlingen te koken*, zijn zeer eenvoudig van aard (maar daarom niet minder leuk om te doen!). Afhankelijk van wat, hoeveel en met hoeveel leerlingen er gekookt wordt, is onze ervaring dat € 1,- per leerling in de meeste gevallen voldoet.

De voedselschatkistjes zijn zo samengesteld dat deze houdbare producten bevatten en ook lang mee kunnen gaan. De platte blikjes waarin de ingrediënten bewaard worden, bevatten een doorzichtige deksel waardoor de ingrediënten goed met een vergrootglas te bestuderen zijn. Uiteraard kunnen deze ingrediënten ook gevoeld, geroken en geproefd worden. Het opnieuw aanvullen van de ingrediënten kan door de school zelf gedaan worden, maar kan ook door Smaak te Pakken gedaan worden op basis van een vergoeding voor de ingrediënten, het versturen en de handleiding. Onze ervaring is dat ingrediënten, bij normaal gebruik, meerdere jaren mee kunnen gaan.

Kan ik meerdere voedselschatkistjes per groep aanschaffen?

Dat kan uiteraard! Met name voor scholen welke meerdere groepen hebben, is dat vaak wenselijk omdat een leerkracht graag zijn/haar eigen voedselschatkistje wil bewaren. De kosten voor een enkel extra voedselschatkistje zijn € 50,- per stuk. Groep 4 kent nog een tweede voedselschatkistje met 26 verschillende ingrediënten in ronde doosjes in de vorm van een wereldkoffertje. Deze kost € 137,-.

Wat is de winst voor een school?

Het is levendig en meervoudig onderwijs met impact waardoor de persoonlijke motivatie stijgt. Omdat de leerlijn jaarlijks herhaald wordt draagt deze structureel bij aan het uiteindelijke doel van onderwijs: kinderen leren eigen verantwoordelijkheid te nemen. Bij elk hoofdstuk van het leerlijnboek staan de bijbehorende kerndoelen. De thema's van de leerlijn zijn samenhangend. Er is een opbouw die toewerkt naar het gezamenlijk formuleren van waarden voor de toekomst. Zo draagt het bij aan de school als waardengemeenschap.

Is er een stappenplan?

- Samen met de directie wordt gekeken naar de beste manier om met de leerlijn aan de gang te gaan en aan welke buitenschoolse activiteiten het gekoppeld wordt. De leerlijn kan in xs, s, m, l en xl worden uitgevoerd. Het is aan de directie en het team te bepalen hoe omvangrijk de leerlijn wordt uitgevoerd en hoeveel er geleund wordt op al bekend en aansluitend lesmateriaal. Elk jaar dat het wordt uitgevoerd raakt het meer verankerd.
- Daarna vormen zich werkgroepjes van leerkrachten die 3-4 weken van tevoren de sub-thema's verdelen.



- De Smaak te Pakken adviseert om school-breed gedurende een maand met de leerlijn aan de gang te gaan. Dan staan alle neuzen dezelfde kant op en kan de school één geheel bruisend geheel worden.

### Voedseleducatie en/of wereldburgerschap?

#### Waarom wereldburgerschap benaderen vanuit voedsel?

Geert Mak: *'Wat is een samenleving? Die vraag zou in het onderwijs centraal moeten staan.*

- Wereldburgerschap raakt aan vele aspecten van voedsel: de macht van de consument, de arbeidsomstandigheden van de dagloners, de inzichten uit de voedselgeschiedenis, internationale handel en de link met landschap en klimaat. Met voedsel kun je terugreizen naar pijnlijke tijden uit de geschiedenis en tevens kan voedselbewustzijn een concrete stap zijn naar een leefbare wereld.
- Buiten ons gezichtsveld betalen al honderden jaren mensen in overzeese gebieden een hoge prijs voor de welvaart van een aantal Europese landen; menselijke uitbuiting en slavernij. Deze geschiedenis leeft voort in actuele problemen zoals ongelijkheid, racisme in de wereld. Ook is bekend dat een ongezonde leefomgeving in achterstandswijken bijdraagt aan het probleem van zwaarlijvigheid.
- Voedsel is tegelijkertijd een perfect *universeel thema* in een multiculturele samenleving dat niemand uitsluit en een praktisch startpunt om gedragsverandering concreet te maken. Voedsel is deel van de oplossing van voedselvraagstukken die zowel met natuur als cultuur te maken hebben: meer plantaardig eten, verminderen van belastend voedsel, vieren dat je ook kunt genieten van simpel voedsel, meer *'fairtrade'*, biodiversiteit stimuleren, minder voedsel verspillen, meer zelf- én samen koken met verse ingrediënten.

#### Is er een dergelijk programma wat hierop lijkt?

Het is een uniek programma dat verschillende vormen aan kan nemen. Het is niet een programma dat gestandaardiseerd is en overal op dezelfde manier wordt uitgevoerd. Dat maakt de leerlijn zo uniek; samen maken we er een programma op maat van welke door de school geïntegreerd uitgevoerd kan worden. Er is ook ruimte voor eigen invulling door de leerkracht.

#### Wat is het verschil tussen de leerlijn van Smaak te Pakken en bijvoorbeeld het programma van 'Smaaklessen' of een museumbezoek?

- De leerlijn is maatwerk, Smaaklessen is meer gestandaardiseerd.
- De leerlijn verbindt cultuur en beeldend onderwijs met natuuronderwijs, Smaaklessen zet in op gezondheid en wetenschap.
- De leerlijn betreft ook de thuiswereld (bijv. de cultuur van de ouders) van de kinderen erbij.
- Smaak te Pakken besteedt veel aandacht aan de pedagogiek van hoofd, hart en handen.
- De hoofdstukken worden in een doorlopende lijn aangeboden, een museum bezoek is vaak een eenmalige ervaring.
- De leerlijn nodigt uit om ouders en de omgeving te betrekken, dit is anders vaak beperkt.
- Zelf iets maken is beperkt. Musea bieden geen of zeer beperkte eigen ervaring met voedsel toe. Het draait om de kostbare collectie.
- Een tentoonstelling is vaak tijdelijk.

#### Waarom cultuur betrekken bij wereldburgerschap?

In de zoektocht naar identiteit beginnen we bij het meest voor de hand liggende en diepvormende: ons dagelijks voedsel (herinnering, overleven, regels, vieren, gewoonte, troost, delen etc. etc.). Dit vormt onze overtuigingen en onze blik op de wereld. Cultuur is niet een statisch gegeven. Gedragsverandering hoeft nog niet het opgeven van je eigen cultuur te zijn.



### Wat is de rol voor beeldende vakken?

- Beeldende vakken dagen uit om anders te kijken. Er zijn vele manieren om naar de wereld en jezelf te kijken die in de leerlijn zijn verwerkt: beeldkijken, schoonheid ervaren, terugblikken, reflectie, visueel denken, perceptie, integraal waarnemen, via de blik van een ander kijken, in kaart brengen, goed observeren, in de spiegel kijken, vooruitblikken, lange termijnvisie, stip op de horizon en het uittekenen van gevoel of fantasie, informatie zichtbaar maken, beeld als drager van een herinnering, beeldmanipulatie, 'mind mappen'. Ook kan beeldend werk leerlingen bewust maken van een laag zelfbeeld of van het gevoel er alleen voor te staan.
- Als een school belang hecht aan het visueel vangen van blijvende impressies van de leerlijn, kan gewerkt worden met een beeldpaneel. Dit wordt door de Smaak te Pakken doorontwikkeld. Door meerdere perspectieven visueel in te kaderen via dit analoog 'beeldpaneel' en te koppelen aan een eigen beleving wordt complexiteit voor leerlingen behapbaar en bespreekbaar. Beeld integreert goed in 2-talig onderwijs. Beeldpaneel kan helpen een echte dialoog met multi-etnische leerlingen te hebben. Dat geeft alle leerlingen de gelegenheid om mee te doen en te leren van elkaars perspectieven, ervaring en levensverhalen. Het scheppen van een beeld kan zeker bijdragen aan het concreter maken van de situatie waar we heen willen met de planeet.

### De leerkracht

#### Kan ik de leerlijn laten vallen onder burgerschapsonderwijs?

Burgerschapsonderwijs is sinds augustus 2021 verplicht maar mag door de school op eigen manier worden ingevuld.

- De leerlijn sluit aan bij het thema (wereld)burgerschapsonderwijs en dat met name op de landelijk geformuleerde bouwstenen: 'vrijheid en gelijkheid, identiteit, diversiteit, duurzaamheid en globalisering.
- De insteek is die van een cultuureducatieproject dat met leerlingen in dialoog gaat over de vraag: 'Wie ben ik vandaag, wat zijn mijn 'wortels' en hoe verhoud ik me tot de wereld?' Burgerschapsonderwijs daagt leerlingen om verbanden uit te leggen tussen eigen leefwereld en mondiale vraagstukken.
- Leerlingen gaan in Burgerschapsonderwijs met elkaar in gesprek en bevragen elkaars standpunten.
- Ook kan de leerlijn wereldoriëntatie lessen vervangen. De leerlijn past bij scholen die een integraal project zoeken. Andere zoektermen zijn: ervaringsgericht onderwijs, thematisch leren, natuurlijk leren of levend leren.
- De leerlijn sluit aan bij actuele thema's in het onderwijs: aandacht voor zwarte pagina's uit de geschiedenis, toenemende polarisatie en verharding bij lessen over burgerschap en geloof. Ook klimaatproblematiek zoals opwarming van de aarde en achteruitgang van biodiversiteit leeft onder leerlingen.

#### 'Erbij' of 'in plaats van'?

In de ontwikkeling van de leerlijn is er rekening mee gehouden dat de leerlijn binnen de kerndoelen en thema's van wereldoriëntatie geïntegreerd aangeboden kan worden. Dat kan uiteraard als een op zichzelf staand project zijn, maar ook als onderdeel van of inspiratie bij andere wereldoriëntatie methodes zijn.

#### Bij welke pedagogische aanpak sluit dit aan?

Vanuit de lange praktijkervaring ontwikkelde de Smaak te Pakken een integrale hoofd, hart en handen aanpak. De pedagogische handelingsperspectieven van de Smaak te Pakken sluiten nauw aan



bij het wereldgericht onderwijs van Gert Biesta. Te beginnen bij: ingrediënten tonen om vervolgens tijd en ondersteuning te bieden in het verkennen van meerdere perspectieven. Daarnaast is er ruimte voor het verwerken en in beeld brengen van lesstof en persoonlijke verhalen.

### Moet je als leerkracht veel van voeding weten?

Leerkrachten hoeven zelf niet alles van voeding te weten want ze gaan samen met leerlingen op ontdekkingsstocht. Leerkrachten worden ondersteund door het inspiratieboek met achtergrondverhalen en opdrachten. In een workshop voor leerkrachten wordt aan de hand van bijbehorende voedselschatkistjes heel concreet getoond hoe je op een laagdrempelige en eenvoudige manier de complexe wereld van voedsel kunt onderzoeken. Aansluitende programma's van musea, schooltuinen, boerderijeducatie en smaaklessen bieden ook verdieping op deelonderwerpen.

### Koken op school

#### Hoe belangrijk is het koken op school?

- De laagdrempelige proefjes van de voedselschatkistjes zijn de eerste stapjes naar zelf koken die simpel zijn maar impact maken op de leerlingen omdat het iets echt is.
- De recepten uit het boek komen voort uit de diverse thema's en hebben verschillende niveaus. Van heel eenvoudig, begeleid door de leerkracht alleen, tot een kookevent met de hele klas begeleid door professionele zzp-ers eventueel ondersteund door ouders die ervaring hebben met koken. Er kan ook worden gekozen voor het meegeven van het recept om thuis te maken.
- De workshop broodbakken voor leerkrachten sluit aan bij recepten uit de hele leerlijn maar ook bij het thema gezonde lunch op school. Als leerlingen 1 x op de basisschool zelf hun broodje bakken of zelf zout maken voor hun eitje zullen ze dat moment én de informatie daar rondom nooit meer vergeten. Het koken is een kans om grote impact te maken. De geur van gebakken brood of zelf gemalen specerijen kan een sterke herinnering vormen.

#### Wat kenmerkt de recepten?

De recepten uit de wereldkeuken die in de leerlijn staan zijn een samenballing van een historisch verhaal, handwerk maar herbergt ook statements over vriendschap, over de tijd nemen, groots genieten door kleine zaken, aandacht en waardering voor grondstoffen. Er zit een mate van vertraging in om de aandachtigheid te voeden maar er wordt ook versneld en doorgepakkt. De recepten staan voor meer plantaardig eten, meer plantaardige eiwitten, bruinbrood (vezels), zaden en noten, minder suiker en zout, meer water drinken.

#### Meer informatie

##### Met wie kan ik contact opnemen als ik nog vragen heb?

Heb je nog vragen of ben je geïnteresseerd in wat Smaak te Pakken voor jouw school kan betekenen? Je kunt ons bereiken op de volgende manieren:

Voor boekingen en algemene informatie:

[info@smaaktepakken.nl](mailto:info@smaaktepakken.nl) (Susan)

Susan van den Oever: 06-20518697

Voor scholen in Amsterdam geeft Esther nog één workshop: *Wereldbrood, vriendschapsbrood*. Deze workshop wordt alleen gegeven op de Stadsboerderij Osdorp en integreert, de moestuin, de kippen en het brood bakken.

[meel@smaaktepakken.nl](mailto:meel@smaaktepakken.nl) (Esther)

Esther Boukema: 06-21107740



