

# Wat groeit er in jouw

Die tomaat op je boterham, waar komt die eigenlijk vandaan? Hoe groeit een tomaat? Wat kun je er allemaal mee maken? Rondom de thema's 'Voeding', 'Voedselproductie', 'Duurzaamheid' en 'Smaak' is heel wat te ontdekken! Vragen binnen deze thema's kunnen verwondering oproepen bij kinderen. Nieuwsgierigheid maakt leerlingen geïnteresseerd in de zoektocht naar de antwoorden.

Bij Smaaklessen, hét landelijke lesprogramma over gezonde en duurzame voeding, kunnen kinderen kennis maken met deze thema's. Tot voorheen miste de verbinding tussen het lesmateriaal en Ontwikkelingsgericht Onderwijs. De vraag binnen Smaaklessen was dan ook: "Hoe kun je het lesmateriaal van Smaaklessen zo aanbieden dat scholen die ontwikkelingsgericht werken hier gebruik van kunnen maken?"

## ONTWIKKELING INSPIRATIEPAGINA

Samen met OGO-leerkrachten Gerlanda van de Vendel (De Archipel), Bianca Oterdoom (OBS de Julianaschool), Lindsey Senft (RKBS de Vlinder) en expert Bea Pompert van het landelijk centrum voor Ontwikkelingsgericht Onderwijs De Activiteit hebben we gekeken naar de vorm, inhoud en de uitwerking van de verbinding tussen OGO en Smaaklessen. Het resultaat is een webpagina waar leerkrachten suggesties en aanvullingen vanuit het materiaal van Smaaklessen voor (sub)thema's en activiteiten kunnen vinden. Als leerkracht diep je het thema zelf verder uit! De pagina is te bekijken op [www.smaaklessen.nl/aansluiting-ogo](http://www.smaaklessen.nl/aansluiting-ogo).

Het overzicht met suggesties is een soort keuzemenu, een hulpmiddel om te thematiseren. Voor een beginnende leerkracht, die misschien nog wat meer voorbeelden prettig vindt, kan de pagina een uitkomst bieden om het thema in te

delen. Maar ook een ervaren leerkracht kan de pagina gebruiken ter inspiratie bij thema's en activiteiten.

Voor de onder- en bovenbouw zijn de volgende thema's uitgewerkt:

Thema's onderbouw	Thema's bovenbouw
Wat groeit er in jouw moestuin?	Het gezonde restaurant
Wie maakt jouw boterham?	De proeverij
Van koe tot koelkast	De Keuringsdienst van waarde
De jamfabriek	Van grond tot mond
Ga je mee uit eten?	Onze wereldmarkt
Op bezoek bij de diëtist	Het restaurant tegen verspilling
	Het restaurant van de toekomst

Voor elk thema zijn er suggesties voor een sociaal-culturele praktijk, startactiviteiten, onderzoeksactiviteiten en acties en presentaties beschikbaar.

Een van de thema's die bedacht is voor de onderbouw gaat over de moestuin. De suggesties zijn hieronder te vinden:

## THEMA: WAT GROEIT ER IN JOUW MOESTUIN?

### STARTACTIVITEITEN:

- Neem verschillende zaadjes mee en laat de leerlingen tijdens een kringgesprek zien wat je hebt meegenomen. Wat weten we al? Wat zien we?
- Maak met elkaar een plantenwand (of boek) met tekeningen, foto's en gedroogde bladeren/bloemen.
- Zet wat bakjes in de klas en plant de zaadjes die je hebt besproken.
- Neem verschillende soorten groenten mee en laat de leerlingen tijdens een kringgesprek zien wat je hebt meegenomen.



Smaaklessen is het landelijke lesprogramma voor het basisonderwijs waar leerlingen van groep 1 tot en met 8 spelenderwijs leren over gezonde en duurzame voeding. Het doel van dit programma is om kinderen te interesseren in voeding, waardoor kinderen bewuste en gezonde voedselkeuzes maken. De pijlers van het programma zijn smaak, gezond eten, voedselproductie, consumentenvaardigheden en koken. Meer informatie kun je vinden op [www.smaaklessen.nl](http://www.smaaklessen.nl). Direct starten? Op het lesportaal Chef! staat al het gratis educatiemateriaal van Smaaklessen ([www.voedseleducatie.nl](http://www.voedseleducatie.nl)).

# moestuin?

- Begin een eigen moestuin: start met het startklaar maken van de grond. Plant zaadjes in de moestuin en kijk regelmatig hoe het met de plantjes gaat. Ook kunnen er groenteplantjes gepoot worden (radijs, sla en tomaten geven snel resultaat!).
- Organiseer een speurtocht in de buurt, waarbij jullie op zoek gaan naar fruitbomen/struiken. Leerlingen kunnen bijhouden wat ze gezien hebben. Hier kun je ook de Wildplukwijzer App voor gebruiken, die alle openbare fruitbomen en -struiken, notenbomen en verwaalde komkommerplanten bij jou om de hoek en in de rest van Nederland in kaart heeft gebracht.
- Bezoek een plaatselijke fruitteler, volkstuin of kas.

## ONDERZOEKSACTIVITEITEN:

- Sociaal-culturele praktijk: de moestuin. Onderzoek hoe je een moestuin maakt. Hoe moet je eigenlijk zaaien? Welke planten kunnen er in een moestuin? Hoe verzorg je planten?
- Gebruik boeken, teksten, filmpjes of de schooltuin.
- Houd bij hoe de plantjes in de moestuin groeien.
- Laat het filmpje zien van Smaaklessen, waarin de tuinvrouw aangeeft hulp nodig te hebben bij haar moestuin! Deze les is onderdeel van de Smaakmissie 'Moestuin', waarbij de tuinvrouw leerlingen opdrachten geeft over het onderhouden van een moestuin.

## ACTIES EN PRESENTATIES

- Open de schoolmoestuin voor ouders en laat leerlingen hun ouders rondleiden door de tuin en vertellen wat ze gedaan hebben.
- Laat de leerlingen een recept maken met producten die ze in hun moestuin hebben laten groeien.

Verwonder je over wat er om je heen groeit en bloeit! Bij dit thema kunnen leerlingen ontdekken hoe hun eigen voedsel groeit.

Een van de thema's voor de bovenbouw gaat over de proeverij. Ruiken, horen, proeven, voelen en kijken, alle zintuigen komen aan bod. De suggesties luiden als volgt:

## THEMA: 'DE PROEVERIJ' STARTACTIVITEITEN

- Organiseer een proefjescircuit, waar elk zintuig wordt beproefd.
- Breng een bezoek aan het Jeugdlab van Universiteitsmuseum Utrecht als je in de buurt woont. Hier kun je experimenten doen die te maken hebben met zintuigen.
- Laat de leerlingen enkele bedorven producten zien (beschimmelde boterham, zure melk en een rotte vrucht). Praat hierover. Laat de leerlingen zelf ook kijken, ruiken en voelen!
- Blinddoek de leerlingen en voer hen producten met verschillende smaken (zoet, zuur, zout, etc). Kunnen zij nu zonder te zien nog zeggen wat ze proeven? Is het moeilijker om iets te proeven zonder te zien? En wat gebeurt er als je proeft zonder je neus?
- Zet twee bakjes met yoghurt klaar. Laat het eerste bakje wit. Voeg aan het tweede bakje een klein beetje rode kleurstof toe. Laat dit niet aan de leerlingen zien. Laat alle leerlingen naar voren komen voor het volgende proefje. Laat ze naar de yoghurt kijken en voorspellen waar beide soorten yoghurt naar zullen smaken. Laat ze vervolgens beide soorten proeven. Kloppen hun voorspellingen? Dachten ze dat de rode yoghurt naar aardbei zou smaken? Waarom?

## ONDERZOEKSACTIVITEITEN

- Sociaal-culturele praktijk: de proeverij.
- Laat de leerlingen onderzoek doen naar zintuigen. In groepjes kunnen de leerlingen elk één zintuig onder hun hoede nemen en onderzoeken hoe dit zintuig werkt en hoe dit zintuig invloed heeft op smaak.
  - Gebruik boeken, teksten en filmpjes.
  - Welke zintuigen helpen je te proeven? En welke zintuigen zorgen er allemaal



voor dat je van een maaltijd kunt genieten?

- Zie het filmpje over zintuigen op de website van Smaaklessen.
- Ook staan op Schooltv filmpjes van elk zintuig.
- Neem een stel producten mee en laat de leerlingen rangschikken hoe zuur of zoet deze zijn.
- Doe een proefje met specerijen.

## ACTIES EN PRESENTATIES

- Organiseer een proeverij met een presentatie over de verschillende smaken en zintuigen. Hierbij kunnen ook de ouders uitgenodigd worden.

Bij het thema 'De proeverij' kunnen leerlingen zich verwonderen over wat ze ervaren wanneer ze niet beschikken over al hun zintuigen. Bijvoorbeeld met het yoghurtproefje: in eerste instantie vertrouwen de leerlingen waarschijnlijk op hun zicht, maar grote kans dat ze verrast worden!

## BENIEUWD?

Mocht je met het thema 'Voeding' en/of 'Duurzaamheid' aan de slag gaan of gewoon nieuwsgierig zijn naar de suggesties, neem dan vooral eens een kijkje op [www.smaaklessen.nl/aansluiting-ogo](http://www.smaaklessen.nl/aansluiting-ogo). De redactie van Zone is benieuwd naar de reacties van de lezers. Deel je reactie via Facebook of stuur een mail naar de redactie.



Roos Middelman heeft afgelopen jaar haar Master Nutrition and Health behaald aan de Universiteit van Wageningen. Ze is projectmedewerker bij Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit (Wageningen University & Research).