



## Mens en voeding

Redactie *H. Toors en J. M. Veen*, 1985. Nijgh & Van Ditmar Educatief, 's-Gravenhage, 240 p., prijs f 51,50.

Uitgangspunt van de auteurs is de relatie tussen de mens en zijn/haar voeding. Daarbij heeft de redactie getracht rekening te houden met het feit dat het voedingsonderwijs in diverse opleidingen sterk is verbreed. Het boek is bestemd voor mbo-opleidingen. In hbo-opleidingen kan het een inleiding geven op de voedingsproblematiek. Voor (a.s.) docenten Huishoudkunde en Gezondheidskunde kan het boek steun bieden bij het voorbereiden van lessen.

Het boek bestaat uit de volgende delen:

### I De voedselvoorziening in de wereld.

Hierin komt aan de orde de problematiek rond het aanbod van voedsel in Nederland, in Europa en VS en in de Derde Wereld.

### II Voedingsbehoefte.

Hierin worden besproken de zeer uiteenlopende visies op voeding (van traditioneel tot alternatief) en de vele fysiologische en sociaal-psychologische aspecten van de voeding.

### III Factoren die de besluitvorming t.a.v. de voedselkeuze kunnen beïnvloeden.

Met name de factoren kennis en de ter beschikking staande middelen (geld, keukenaccommodatie, tijd, vaardigheid, lichamelijke kracht en geestelijke energie) komen aan de orde.

### IV Voeding in Nederland.

Hier wordt ingegaan op de Nederlandse situatie wat betreft maaltijdpatronen, warenkennis, voeding van diverse leeftijds- en bevolkingsgroepen, groepsvoeding, de voeding van Surinamers, Turken en Marokkanen in Nederland en op speciale diëten.

Mens en voeding vind ik een goed boek. Het is goed leesbaar, zowel door de aangename lettergrootte als door de steeds kort gehouden stukken tekst. Er wordt veel huishoudkundig relevante informatie gegeven; zo wordt aangegeven dat arbeid, tijd, geld, kennis, vaardigheden en samenstelling van het huishouden allemaal invloed hebben op de voeding op zich en op het maaltijdpatroon. Dat vind je niet vaak bij elkaar in een boek over voeding.

Voor de auteurs zal het waarschijnlijk een groot probleem geweest zijn om te selecteren wat wel en wat niet in het boek aan de orde moet komen en hoe uitgebreid. Wat mag je bekend veronderstellen bij mbo-leerlingen en wat niet? Mag je er van uitgaan dat ze weten wat sporevormende bacteriën zijn? En wat anaërobe bacteriën zijn? Kun je aannemen dat leerlingen structuurformules begrijpen? Waarschijnlijk verschillen de meningen hierover, want het ene hoofdstuk is veel uitgebreider in toelichting dan het andere. Dat is waarschijnlijk ook onvermijdelijk wanneer er zeven auteurs meeschrijven aan één boek.

Andere kritische kanttekeningen:

Deel I is veel te beknopt. De invloed van de landbouwpolitiek en de wereldeconomie krijgen te weinig aandacht; en in een halve bladzijde wordt de wetgeving voor levensmiddelen behandeld! Zonder uitgebreide uitleg van de docent zal een leerling hier niet veel aan hebben. Ook de tekst over reclame en voeding en over de voeding in institutionele huishoudens is erg kort.

Verder staan hier en daar schema's en figuren die wel bij het onderwerp passen, maar niet in de tekst worden toegelicht. Daardoor zijn ze waarschijnlijk voor leerlingen van het mbo niet te volgen (blz. 11, 56, 66, 69, 78).

Tenslotte is het register te beknopt. Woorden als Warenwet, ADI, allergie, E-nummer en voedselfactor (om maar wat woorden van bladzijde 104 te pakken) komen er niet in voor.

Maar zoals gezegd: het is toch een goed boek. Want tegenover deze tekorten staan bijvoorbeeld prima teksten over maaltijdpatronen, de voeding voor alleenstaanden (met veel aandacht voor de huishoudkundige aspecten: de beperkte ruimte om te koken, de te grote hoeveelheden die gekocht moeten worden enzovoort) en besluitvorming.

Als docent moet je op verschillende plaatsen dus voor de nodige aanvulling zorgen, maar als basis zal dit boek zeker goed voldoen.

Maria Manschot