

## Aandacht voor voedsel in het lesprogramma Smaaklessen on the roll

Het oorspronkelijke idee van kok en docent Pierre Wind\* neemt vaste vorm aan in het onderwijs. LNV maakt geld vrij voor de Smaaklessen® en diverse has'en gaan of zijn er mee aan de slag in regionale projecten. Een klein overzicht van de activiteiten, met de vergevorderde eruit gelicht.

Pabo-stagiaire Monique Hens besteedt in groep 4 van haar stageschool in Waalwijk elke maandagmiddag aandacht aan smaaklessen. Soms een uurtje, vaak langer 'omdat de leerlingen er zo enthousiast over zijn.' Naast het werk op

school werkt zij drie dagen per week aan haar twee afstudeeropdrachten: de smaaklessen en 'bouwen aan een adaptieve school (BAS)'. Monique kiest en combineert lessen uit de thema's van de smaakleskist (zie kader). Ze zet vooraf de les in elkaar, leest zich in en koopt zondig verse etenswaren – verder zit al het benodigde in de kist. Voor elke leerling heeft Monique een mapje samengesteld. Haar lessen bestaan vooral uit proeven, ruiken, experimenteren, en soms informatie geven. Monique vindt het ook zelf leuk om soms opnieuw proefondervindelijk kennis te maken met aspecten van de smaak. Zoals het gegeven dat je zuur, zoet, bitter en zout op verschillende punten op je tong proeft. Ze hoopt dat de school de smaaklessen na haar vertrek voortzet. "Mijn mentor op deze school is al heel enthousiast. Als ik klaar ben, ga ik een presentatie aan de collega's geven over wat ik heb gedaan. Ik hoop dat ze dan een goed beeld krijgen wat de smaaklessen inhouden. De spullen mag de stageschool sowieso houden."

### Teach the teacher

Fontys PABO Den Bosch en HAS Den Bosch zijn de eersten die de smaaklessen in het basisonderwijs in de regio imple-

menteren. De opleidingen Voedingsmiddelentechnologie en Fooddesign werken hiertoe samen met de pabo. Projectleider Huub Coenemans (HAS Den Bosch): "De stand van zaken nu we een half jaar bezig zijn is dat de smaaklessen tien scholen hebben bereikt. Daarnaast bezoeken leden van het projectteam belangstellende scholen in de regio." Dat projectteam bestaat uit twee pabo-docenten, één has-docent, medewerker Marjolein Wijsman en Coenemans zelf. Hij verwacht dat het lespakket de Smaakleskist na de gesubsidieerde projectperiode van anderhalf jaar zijn weg heeft gevonden naar dertig tot vijftig basisscholen in de regio 's Hertogenbosch.

Monique Hens is een van de tien pabostudenten die smaaklessen heeft gekozen als onderwerp voor hun afstudeerproject en er tijdens haar eindstage mee werkt. In de LIO\*-fase, de leer- en werkstage van vijf maanden, geven ze de leerlingen smaaklessen met hulp van de smaakleskist. De basisscholen zijn gedeeltelijk Opleidingsscholen, hetgeen betekent dat van elk pabo-jaar studenten hun stages lopen. Dat maakt het voor vierdejaars pabo-student Mathilde Foolen mogelijk haar afstudeeropdracht anders in te vullen. Zij heeft als enige

## De smaakleskist

Basis voor de smaaklessen is de smaakleskist. Letterlijk een kist vol spullen die met eten te maken hebben. In verschillende thema's komen allerlei elementen van voeding en smaak aan bod. Proeven, voelen, kijken, zien, ruiken... Bijvoorbeeld 'Lekker makkelijk en gezond', 'Wat is scheurbuik?', taart knutselen, en wat zijn kleurstoffen? In de kist zitten drie (kopieer)mappen voor onderbouw, middenbouw en bovenbouw van het basisonderwijs en allerlei materialen, van flesjes kleur- en geurstoffen en soepoeder tot proefjes en spelletjes. De bijdrage van de pabo- en has-studenten zal helpen de kist verder te ontwikkelen.





## Mayonaise maken

van de tien een bijzondere opdracht voor haar ‘minor’ in het vakdomein Oriëntatie op jezelf en de wereld. Mathilde begeleidt namelijk vier tweedeaars pabo-studenten op twee basisscholen in Den Dungen. Deze studenten geven Smaaklessen in een klas (groep 6-7-8). De lessen uit de smaakleskist worden aangepast met nieuwe ideeën en beter toepasbaar gemaakt voor de school. De thema’s 1 t/m 5 uit de kist zijn klaar, maar 6 t/m 10 zijn nog open en in verandering. Mathilde en vier andere studenten leveren daar hun bijdrage aan. Mathilde verzamelt de lesevaluaties van de vier en de lessen worden gezamenlijk uitgebreid geëvalueerd. Zelf is zij niet bij de lessen aanwezig, de lessen bekijken is de taak van de mentor. Ze heeft, net als de andere pabo-afstuderenden, een nulmeting gehouden over de kennis van de

schoolkinderen over voeding en voedsel. Ze heeft lessen uitgekozen en zal straks, als de tweedeaars hun smaaklessen hebben afgerond, een eindmeting houden. Ze hoopt dan wat te kunnen zeggen over het effect van de smaaklessen, en een bijdrage te leveren aan de voortgang ervan. Deze klus heeft Mathilde voor haar afstuderen uitgebreid met theorieonderzoek over het thema ‘gezonde voeding en kinderen’.

### Gast-smaakles

Eens in de zoveel weken komen op woensdagmiddag de betrokken pabo-studenten, projectmedewerker Marjolijn Wijsman en twee leden van het projectteam samen. Monique Hens: “Dan bespreken we wat je de komende weken van plan bent met de lessen, we wisselen ervaringen uit en brengen onze nieuwe

ideeën over de lessen in.” De pabo-studenten blijven straks na hun afstuderen contact houden met het projectteam. “We hebben er veel tijd in gestoken, dan ben je benieuwd naar de vorderingen. Bijvoorbeeld van de uitwerking van de thema’s in de smaakleskist.” Doen de has-studenten uit Den Bosch ook nog wat aan het onderwerp? Ja, zij zullen dit voorjaar per tweetal een gast-smaakles geven. Een praktijkles die ze zelf ontwikkelen en voorbereiden, samen met de pabo-er, waarin de kinderen pasta gaan maken. Zowel studenten Voedingsmiddelentechnologie als Food Design gaven zich op voor deze verdieping buiten het curriculum, vertelt Huub Coenemans. Het plan is verder op de hogeschool in het najaar een smaaklesdag te organiseren voor de basisscholen die al kennisgemaakt hebben met





## Zuur!

smaaklessen. “We kunnen ze van alles over voedsel en voeding laten zien, waar ons eten vandaan komt, in de schooltuinen en bij dierhouderij kijken, in de proeffabriek zien wat er wat met producten wordt gedaan. En er wordt voor het volgend schooljaar een nieuwe groep pabo-studenten geworven, die de smaaklessen het basisonderwijs in brengen.”

### Prikkelen

Ook elders in het land zijn hogere agrarische opleidingen bezig of startende met regionale pilots rond smaaklessen. De kennis en interesse via mensen met een sleutelrol, zoals pabo-studenten en basisschooldocenten, overbrengen op de doelgroep, de jeugd, daar gaat het om. Want wanneer die geïnteresseerd raakt in voeding en weet wat ze eet en waar het vandaan komt, maakt ze bewustere (en naar velen hopen, gezonde) keuzes. En wat is als kind een betere manier om je ‘bewust te worden’ van voedsel dan

veel proeven, ruiken, kokkerellen en experimenteren.

Deze manier van bewustwording spreekt ook Huub Lenders aan, leider van het project Smakelaar op de CAH in Dronten. Hij kiest liever voor een ludieke activiteit rond voedsel dan met ‘het vingertje te wijzen’. Het uiteindelijke doel, een gezond aanbod in de schoolkantine, probeert men in Dronten te bereiken door op de hogeschool gedurende de projecttijd van zes maanden vier maal een ludieke activiteit te houden. Bijvoorbeeld recentelijk het diner ‘blind (d)eten’. Aan het begin van deze periode hebben zich 250 studenten en 50 docenten - en management en cateraar - aangemeld voor de nulmeting. Die bestond onder andere uit kennisvragen, smaaktestjes en een BMI-meting\*. Bij de eindmeting wordt gekeken of de activiteiten hebben bijgedragen aan het ‘bewustzijn van de kwaliteit van voeding’ van de mensen op de hogeschool. De enthousiaste projectleider Lenders vertelt dat de CAH hiermee een model wil ontwikkelen dat men andere scholen wil aanbieden, zodat ook elders ‘voorbeeldkantines’ ontstaan.

Op basisscholen in het noordoosten van het land worden volgend schooljaar de eerste smaaklessen geïntroduceerd, in navolging van wat de HAS Den Bosch in het zuiden heeft geïnitieerd. Dat vertelt scheidend projectleider Marcel Roozen van het Van Hall Instituut. Er zijn inmiddels contacten gelegd met de pabo’s van de Noordelijke Hogeschool Leeuwarden en de Hanzehogeschool Groningen.

Daarnaast hebben tien studenten Voedingsmiddelentechnologie uit Leeuwarden kort geleden de smaakleskist ‘verduurzaamd’. Want: wat doe je als de leskist leeg raakt? Hoe voorkom je dat deze dan niet meer wordt gebruikt door het schoolteam? De studenten hebben ideeën gevormd en daaruit is een kist met aanvullingen ontstaan. Deze wordt meteen komend schooljaar gebruikt en getest door de pabo-studenten uit Leeuwarden en Groningen die met de smaaklessen gaan werken. Het Van Hall zal, om op de hogeschool bekendheid te geven aan de smaaklessen, hoogstwaarschijnlijk in juni een ludieke eetactivi-

teit organiseren, voor de eigen en eventueel de pabo-studenten, weet Roozen te melden.

### Gewoon

Hiermee is het overzicht niet volledig: er gebeurt meer. Op andere opleidingen, en met andere betrokkenen, zoals het Voedingscentrum. Elke twee-drie maanden is er overleg tussen de deelnemende has’en en de Wageningen Universiteit. Maja Wisman, programmadirecteur School of Agriculture & Technology Hogeschool InHolland, coördineert een en ander. Zij onderzoekt hoe de opgedane ervaring van de studenten te gebruiken, in de communicatie over hun vakgebied en in de uitrol van de lessen op de basisscholen. Ook InHolland zal volgend schooljaar starten met smaaklessen via pabo-studenten. Uiteindelijk doel is een landelijke dekking van ‘aandacht voor voeding’ met alle hogere agrarische scholen in Stoas Hogeschool. Want deze laatste, zegt Wisman, is de aangewezen opleiding om de smaaklessen in het (v)mbo te verzorgen. Wisman schrijft daartoe momenteel een projectvoorstel voor LNV.

Voorlopig financiert het ministerie van LNV dusdanig dat er landelijke bekendheid aan de smaaklessen wordt gegeven. Doel is dat er binnen een jaar op 500 basisscholen mee wordt gewerkt. Het project zal tot 2010 lopen en tegen die tijd moeten smaaklessen net zo gewoon zijn als rekenlessen. Voor deze lange termijn is Petra Naber van de WU bezig met het schrijven van een business plan. Een plan waarin leermomenten zijn opgenomen, zo licht zij toe. “Om regelmatig de effecten van de diverse projecten te toetsen en zonodig de aanpak en plannen aan te kunnen passen.” □

\* Zie interview in vgo nummer 3 2005.

\*\* LIO Leraar In Opleiding. Eindfase van de pabo-studie.

\*\*\* BMI Body Mass Index, gezonde verhouding tussen lengte en gewicht