

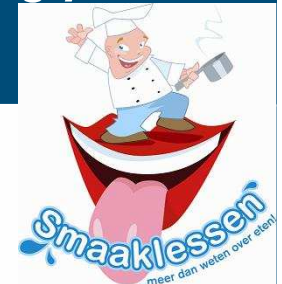
Smaaklessen

Smaak en eten in het
basisonderwijs

Hante Meester

Marlies Regelink

17 oktober 2007



WAGENINGEN UNIVERSITEIT
WAGENINGENUR

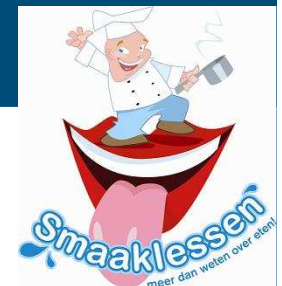
Inhoud presentatie

Deel 1:

- Waarom Smaaklessen?
- Wat is Smaaklessen?
- Hoe werkt Smaaklessen?
- Wie zijn betrokken?

Deel 2:

- Inhoud lesmateriaal Smaaklessen
- Smaaklessen en verdiepende projecten





Pierre Wind:
ambassadeur
Smaaklessen



WAGENINGEN UNIVERSITEIT
WAGENINGENUR

Waarom Smaaklessen?

- Minder aandacht voor voeding
- Minder kennis over voedsel
 - Waar komt het vandaan?
 - Wat voor bewerkingen heeft het ondergaan?
 - Wat is gezond?
- Ongezond eetpatroon.
 - overgewicht en andere welvaartsziekten

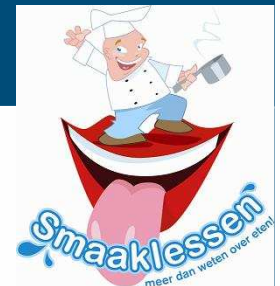
Wat is Smaaklessen?

- Lesprogramma over eten en smaak voor het basisonderwijs

- Het beleven van voedsel staat centraal

Proeven! Ruiken! Horen! Voelen! Kijken!

- Positieve en speelse benadering



Smaaklessen, meer dan smaak alleen!

Smaaklessen

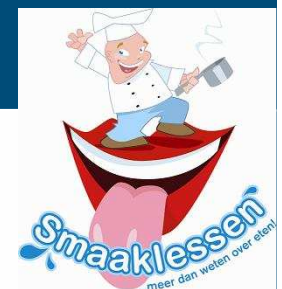
Smaak



Gezondheid



Voedselkwaliteit

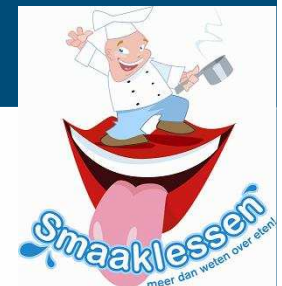


WAGENINGEN UNIVERSITEIT
WAGENINGENUR

Smaaklessen, meer dan smaak alleen!

1. Smaak en smaakopvoeding

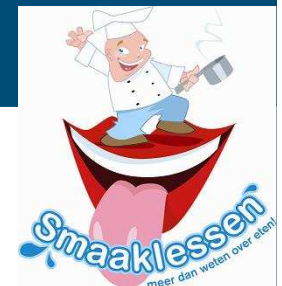
- Wat is smaak?
- Wat heeft invloed op smaak?
- Culturele aspecten
- Culinaire vaardigheden oefenen



Smaaklessen, meer dan smaak alleen!

2. Eten en gezondheid

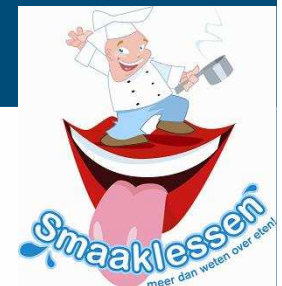
- Wat heb je nodig om gezond te leven?
- Verhouding eten en beweging



Smaaklessen, meer dan smaak alleen!

3. Voedselkwaliteit

- Herkomst en productie van voedsel
- Hygiëne en consumentenvaardigheden



Wat willen we bereiken?

- Interesse opwekken
 - Kinderen willen meer weten over hun eten
- ➔ Bewuste, gezonde en duurzame voedselkeuze

Hoe werkt Smaaklessen?

Inschrijven via www.smaaklessen.nl

Schooljaar 2006-2007 500 basisscholen aan de slag

Schooljaar 2007-2008 650 nieuwe basisscholen

Stand Oktober 2007 400 aanmeldingen

12 september 2006: Kick-off



1^e Smaakles

Pierre Wind & Minister Veerman



Hoe werkt Smaaklessen?

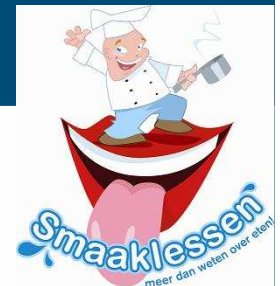
- School ontvangt:
 - Workshop
 - Smaakleskist + smaakbudget
 - Ondersteuning via regionale teams
 - Ondersteuning via website

www.smaaklessen.nl

- Leerkrachten geven zelf Smaaklessen in hun klas

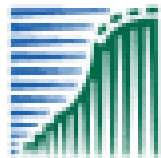
Extra's

- Extra mogelijkheden website
 - Zoekfunctie
 - Ideeën voor in de les
 - Aansluiten bij bestaande lesmethoden
- Onderzoek lesmateriaal
- “Smaakversterkende” workshops



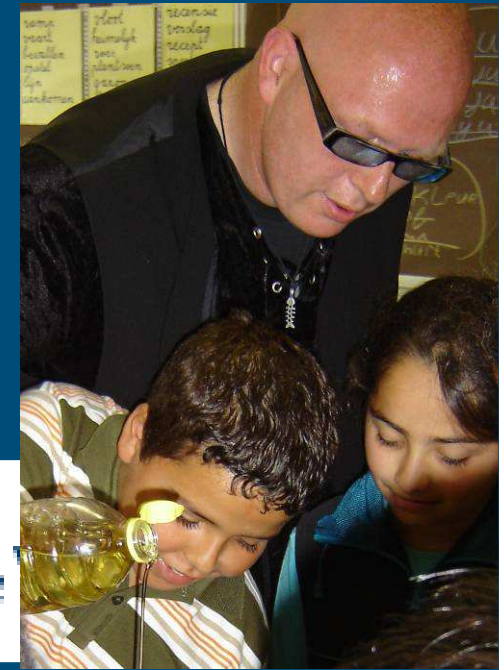
Wie zijn betrokken?

Financier



landbouw, natuur en
voedselkwaliteit

Ambassadeur



Landelijke organisatie



WAGENINGEN UR
For quality of life

Lesmateriaal

Voedingscentrum
eerlijk over eten

Regionale steunpunten



CHDRONTEN
CHRISTELIJKE AGRARISCHE HOGESCHOOL

HAS Den Bosch

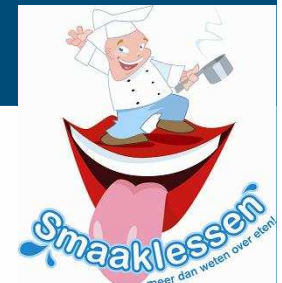


Hogeschool
VAN HALL
LARENSTEIN
ONDERDEEL VAN WAGENINGEN UR

Hogeschool INHOLLAND Delft



WAGENINGEN UNIVERSITEIT
WAGENINGEN UR



Inhoud presentatie deel 2

- Inhoud Smaaklessen materiaal
- Didactische lijn
- Inhoud van de lessen
- Vragen

De Smaakleskist



Inhoud Smaakleskist

- **Lerarenhandleiding:**
 - Aparte handleidingen voor groepen 1&2, 3&4, 5&6 en 7&8
 - Kopieerbladen: werkbladen voor opdrachten op school
- **Leerlingenwerkboekjes voor thuisopdrachten:**
 - Groep 5 & 6: Smaakpaspoort
 - Groep 7 & 8: Smaakdossier
- **Proefjesmaterialen en houdbare producten**
- **Smaakbudget**
- **Website**

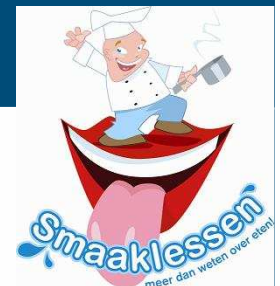
Lessen: basis van didactische lijn

Kerdoelen primair onderwijs:

- Zorgdragen voor lichamelijk en psychische gezondheid van henzelf en anderen
 - Redzaam gedragen in sociaal opzicht als verkeersdeelnemer en als consument
 - Zich gedragen vanuit respect voor algemeen aanvaarde waarden en normen
 - Leren over de bouw van planten, dieren, mensen en over de vorm en functie van hun onderdelen
- Competenties verantwoord voedingsgedrag van de SLO
 - Doelstellingen matrix WHO over voeding, voedsel en gezondheid

Lessen: didactische lijn vertaald

- Ervaringsgerichte thema's: proeven, voelen, ruiken, zien, horen = smaakopvoeding
- Wat eet ik op school en thuis en hoe ga ik daar mee om?
- Waar komt voedsel vandaan en hoe wordt het geproduceerd?
- Waar koop ik mijn voedsel en waar let ik op?
- Wat betekenen eten en mijn voedselkeus voor mijn gezondheid?
- Zelf koken en bereiden van voedsel



Inhoud lesmateriaal

- Cyclische opbouw
- Onderwerpen uit didactische lijn in alle groepen
- Gradiënt in moeilijkheidsgraad

- 10-12 lessen per bouw
- Mogelijkheid lessen te verdelen over groepen

- Specifieke focus binnen verschillende groepen:
 - Groep 1-2: Pauzehappen en dranken
 - Groep 3-4: Ontbijt en traktaties
 - Groep 5-6: Overblijven en lunch
 - Groep 7-8: Naschools eten en diner, werkstukken

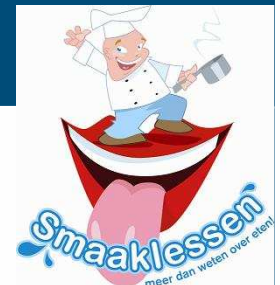
Opbouw van een Smaakles

Inleiding

- Doel van de les
- Duur van de les (variërend van 30 minuten tot 2 uur)
- Materiaal: materialen, opdrachten en kopieerbladen
- Werkvormen

Lesverloop

- Vaste lesonderdelen
- Extra lesonderdelen (extra ideeën of varianten op lessen)
- Dits en Dats (weetjes voor de leerlingen)



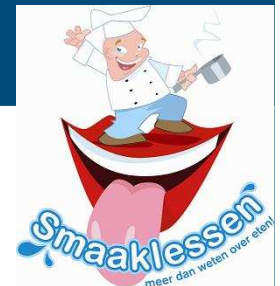
Rode draad

Samenhangend geheel:

- Groep 1 & 2: handpop
- Groep 3 & 4: koksmutsen verzamelen
- Groep 5 & 6: smaaksterren verzamelen
- Groep 7 & 8: smaakmuseum
- Allen: afsluitende les met samen koken



WAGENINGEN UNIVERSITEIT
WAGENINGENUR



Inhoud: Smaak & Zintuigen

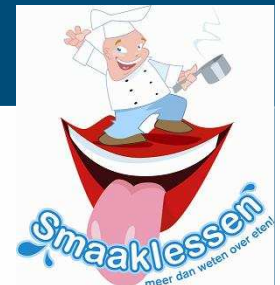
Groep 1 & 2	Groep 3 & 4	Groep 5 & 6	Groep 7 & 8
Wat vind ik lekker en wat niet?	Hoofdsmaken Leren proeven Proefetiquette	Producten indelen op smaak Hoofdsmaak 'umami' Smaakversterkers	
Kleur Vorm Consistentie Geur	Proeven zonder te ruiken Wat gebeurt er in mijn lijf als ik ruik?	Aroma's Kruiden en specerijen	Vers of kant-en-klaar Biologische of reguliere productie

Inhoud: Smaak & Cultuur

Groep 1 & 2	Groep 3 & 4	Groep 5 & 6	Groep 7 & 8
Nieuwe producten proeven	Eigen ontbijtgewoonten	Eigen eetgewoonten	Godsdiensten
	Feestdagen	Traktatie en dranken uit andere culturen	Gerechten uit andere culturen

Inhoud: Eten en Gezondheid

Groep 1 & 2	Groep 3 & 4	Groep 5 & 6	Groep 7 & 8
Groepen: fruit, groente, brood, beleg, drinken			
Basisproducten & Extra's			
	7 eetmomenten		
		Schijf van Vijf	
		Voedingsstoffen	
		Wat eet ik de hele dag?	
		Wat heb ik per dag nodig?	
			Hoeveel beweeg ik per dag?
			Relatie eten & bewegen



Inhoud: Voedselkwaliteit (herkomst & productie)

Groep 1 & 2	Groep 3 & 4	Groep 5 & 6	Groep 7 & 8
Waar komt een product vandaan?			
Waar koop je een product?			
	Schooltuin		
	Verschillende soorten boeren		
		Bewerkingsmethoden	
			Toevoegingen
			Etiketten
			Biologische landbouw & dierenwelzijn
			Vers of kant-en-klaar

Inhoud: Voedselkwaliteit (Hygiene & consumentenvaardigheden)

Groep 1 & 2	Groep 3 & 4	Groep 5 & 6	Groep 7 & 8
		Typen bederf Effect van bederf op zintuigen	Manieren van bewaren Hygiene

Inhoud: Eten bereiden

Groep 1 & 2	Groep 3 & 4		
Feestelijke boterhammen (<i>ontbijt</i>) Kruidenthee (<i>ontbijt</i>) Yoghurt versieren (<i>ontbijt</i>) Sinaasappelsap (<i>ontbijt</i>)	Wentelteefjes (<i>ontbijt</i>) Afbakbroodjes met beleg (<i>ontbijt</i>) Gruitdrank (<i>ontbijt</i>) Yoghurt-fruitdrank (<i>pauze</i>) Chocoladefruit (<i>traktatie</i>)		
	Groep 5 & 6	Groep 7 & 8	
	Brood bakken (<i>lunch</i>) Pitabroodjes met beleg (<i>lunch</i>) Soep (<i>lunch</i>) Smoothie (<i>lunch</i>) Chips maken (<i>snack</i>)	Ciabattabroodjes met beleg (<i>lunch</i>) Yoghurt-fruitdrank (<i>lunch</i>) Soep (<i>avondeten</i>) Pasta (<i>avondeten</i>) Pasta-saus (<i>avondeten</i>) Salade (<i>avondeten</i>) Popcorn (<i>snack</i>)	

Aansluiten op vakken

- Beste aansluiting bij natuuronderwijs en wereldoriëntatie
- Te gebruiken als aanvulling op of vervanging van:
 - Natuurlijk
 - Wijzer door de Natuur
 - Natuur
 - De Grote Reis
 - Het ei van Columbus
 - Ik en Ko

Verdieping Smaaklessen

Smaaklessen = basisprogramma

Smaak

Gezondheid

Voedselkwaliteit

Verdiepende projecten

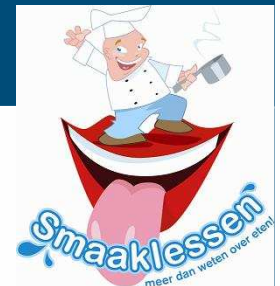
Meer
kooklessen

Groente en fruit:
Schoolgruiten

Voedselketen:
Sappen in Stappen



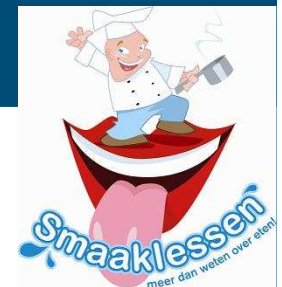
WAGENINGEN UNIVERSITEIT
WAGENINGENUR





Bedankt voor uw aandacht! Vragen?

Voor meer info: www.smaaklessen.nl



WAGENINGEN UNIVERSITEIT
WAGENINGENUR

Voedingscentrum
eerlijk over eten