FOOD EXPERIENCE TOUR

2011

DOCENT

Marlie van Zoggel

Has Den Bosch

20-10-2011

Inleiding

De Food Experience Tour is opgezet om kinderen bewuster te maken van de wereld van voedsel. Een onderdeel van de FET is het bijbrengen van kennis op een leerzame maar leuke manier. De kennis van de leerlingen proberen we met onderstaande opdrachten te verbreden. In dit document staan de uitwerkingen van de opdrachten die de leerlingen maken.

1. Ingrediënten kennis

Type spel: Inzicht
Doel: Leerling algemene kennis over groenten en fruit verbreden.
Benodigheden: Bijlage 1

Uitleg: Op het scherm verschijnen plaatjes van een fruit – of groentesoort. De leerling krijgt een aantal antwoordmogelijkheden te zien. Wanneer hij of zij het juiste antwoordt geeft krijgt de leerling een punt. Voor elk punt groeit er in beeld een paprikaplant. Wanneer alle vragen juist beantwoordt zijn, verdient de leerling 'de gouden paprika'. Wanneer een vraag fout beantwoordt is, wordt de vraag na enkele vragen opnieuw gesteld.

(zie bijlage 1 voor afbeeldingen)

1. Wat zie je hier?
   A. Tomaat
   B. Peper
   C. Paprika
2. Wat zie je hier?
   A. Komkommer
   B. Courgette
   C. Augurk
3. Wat zie je hier?
   A. Rabarber
   B. Venkel
   C. Koolrabi
4. Wat zie je hier?
   A. Asperges
   B. Taugé
   C. Zuurkool
5. Wat zie je hier?
   A. Ui
   B. Champion
   C. Knoflook
6. Wat zie je hier?
   A. Rode ui
   B. Bosui
   C. Pastinaak
7. Wat zie je hier?
   A. Paksoi
   B. Spinazie
   C. Andijvie
8. Wat zie je hier?
   A. Spruitjes
   B. Peultjes
   C. Sperziebonen

9. Wat zie je hier?
    A. Dadel
    B. Avocado
    C. Kokosnoot
10. Wat zie je hier?
    A. Perzik
    B. Mango
    C. Passievrucht
11. Wat zie je hier?
    A. Perzik
    B. Pruim
    C. Nectarine
12. Wat zie je hier?
    A. Limoen
    B. Citroen
    C. Sinaasappel

2. Hoger/Lager spel

Type; Inzicht
Doel: Kinderen inzicht geven van de hoeveelheden van 1 ingrediënt in een bepaald gerecht. Het onderliggende doel is om de kinderen bewust te maken van de verhoudingen van bijvoorbeeld groente/suiker in een bepaald gerecht
Benodigheden: geen

Uitleg: In beeld verschijnt een vraag, de scholier kan vervolgens uit de antwoorden hoger/lager kiezen. Zodra het kind gekozen heeft, verschijnt er een nieuw beeld met het precieze antwoord op de vraag.

1. Er verschijnt een bakje met 10 suikerklontjes in beeld, zitten er meer of minder suikerklontjes in 1 fles tomatensaus (500gram)?
   A. Meer
   B. Minder (er zitten ongeveer 6/7 suikerklontjes in 1 fles tomatensaus)

2. Er verschijnt een bakje met 5 tomaten in beeld, zitten er meer of minder tomaten in een fles tomatensaus?
   A. Meer
   B. Minder

3. Drop bestaat voor 70% uit suiker?
   A. Meer (74/100 gram)!
   B. Minder

4. Vruchtenhagel bestaat voor 90% uit suiker suiker
   A. meer(98,2/100 gram!!!)
   B. minder

5. In appelsap zitten 2x meer calorieën dan in tomatensap
   A. Meer (Meer, 14 Kcal in glas tomatensap, 42 Kcal in glas appelsap)
   B. Minder

3. Puzzelen

Type: Inzicht
Doel: Kinderen inzicht geven in het proces dat een paprika aflegt van zaadje tot winkel
Benodigheden: Bijlage 2

Uitleg: In beeld verschijnen 7 plaatjes van het paprika teel proces (bijlage 2) Het is de bedoeling dat de kinderen de plaatjes in de goede volgorde zetten.

Zet de plaatjes op de juiste volgorde van zaadje tot in de winkel:

Juist: stengeltje uit grond (1), ontwikkeling bloem in plant (2), bloem en mini paprika (3), half volgroeide paprika (4), volgroeide paprika verkleurd (5), volgroeide rode paprika (6), in de mand (7).

4. Ingrediënten

Type: Kennis
Doel: Leerling meer kennis geven over recepten en de keuken.
Benodigheden: Bijlage 3

Uitleg: Er verschijnt een pagina met ca. 14 plaatjes met ingrediënten (bijlage 3). De leerling kiest de ingrediënten waarvan hij/zij denkt dat het ingrediënten zijn die nodig zijn om een basis pizza te bakken. 7 van deze ingrediënten worden hier vaak voor gebruikt, weet de leerling ze alle zeven te vinden?

De leerling kan de plaatjes aanklikken waarna er een rand om het plaatje heen komt. Zodra de leerling denkt alle 7 de ingrediënten te hebben aangeklikt, kan hij op een controleknop drukken. De ingrediënten die hij/zij juist heeft aangeklikt worden groen, de andere moet hij/zij nog vervangen door andere ingrediënten. Het gaat net zo lang door tot alle ingrediënten gevonden zijn.

(**Juiste ingrediënten**: Olijfolie, Gist, Kaas, Tomatensaus, Bloem, Zout, Knoflook)
(**Foute ingrediënten:** Kaneel, Ei, Boter, Melk, Paprika, Suiker)

5. Kennis vergaren

Type: kennis
Doel: Leerling in korte tijd veel leren over paprika/tomaat
Benodigheden: Internet (evt. boeken)

Uitleg: Vragen over paprika's en tomaten. De vragen zijn onderverdeeld in 3 categorieën (makkelijk, moeilijk, expert) Er verschijnt een vraag in beeld, wanneer de leerling deze juist beantwoordt krijgt hij/zij 1 paprika (1score) wanneer hij/zij de vraag onjuist beantwoordt probeert de leerling het opnieuw. Wanneer de leerling 3 paprika's heeft verzameld gaat hij/zij naar een niveau hoger. Wanneer het 'expertniveau' is behaald, heeft de leerling de opdracht voltooid en mag de persoon zich expert noemen! Bij deze vragen mag een boek en/of het internet gebruikt worden.

Makkelijk

1. Welke 3 kleuren paprika's worden het meest verkocht in de supermarkt?
   A. Rood, Groen, Oranje
   B. Rood, Oranje, Geel
   C. Oranje, Geel, Groen
   D. Rood, Groen, Geel

2. Welke kleur hebben paprika's wanneer ze ontstaan aan de plant?
   A. Dat verschilt natuurlijk per paprika
   B. Altijd rood
   C. Altijd groen
   D. Paprika's ontstaan niet aan planten

3. Hoe heten de kleine tomaatjes die in een handige meeneemverpakking in de supermarkt worden verkocht?
   A. Berrytomaatjes
   B. Cherrytomaatjes
   C. Trostomaatjes
   D. Vleestomaat

Moeilijk

1. Wat is waar over *oranje paprika's*
A. Oranje paprika's zijn het grootst
B. Oranje paprika's kunnen giftig zijn
C. Oranje paprika's zijn bitter van smaak
D. Oranje paprika's bevatten het meeste vitamine C

2. Wat is waar over groene paprika's?
A. Groene paprika's zijn het grootst
B. Groene paprika's kunnen giftig zijn
C. Groene Paprika's zijn bitter van smaak
D. Groene paprika's bevatten met meeste vitamine C

3. Wat is geen paprikasoort?
   A. Ramiro
   B. Lamuyo
   C. Kalara

Expert

1. Ook planten kunnen ziek worden, een bekende paprikaziekte is het paprikamozaïkvirus (PMV) kun jij vinden hoe dit virus ook wel wordt genoemd?

A.Paprika Pokken
B. Paprikatabaksvirus
C. Paprikameelvirus
D. Neusrot

2. Waar komt de paprika oorspronkelijk vandaag?

A. Hongarije
B. Zuid-Amerika
C. Turkije
D. Rusland

3. In paprika's zitten heel veel vitaminen, daarom is een paprika ook zo'n gezond tussendoortje! Kun je vinden welke vitamine NIET in paprika zit?

A. Vitamine A
B. Vitamine B6
C. Vitamine C
D. Vitamine D

6. Productiecijfers

Type: Inzicht/Kennis
Doel: Door middel van duidelijke voorbeelden de kinderen helpen om een goed beeld te krijgen van de productie- en consumentencijfers.
Benodigheden: /

Uitleg: In beeld verschijnen zes zinnen. Onderaan het beeld verschijnen getallen. Het is de bedoeling dat de leerling de juiste getallen in de juiste zinnen plaatst.

1. In 2005 bestonden er …… (20.429) melkveebedrijven in Nederland
2. Nederlanders geven per jaar € …… (3,200,000,000) uit aan zoetwaren (snoep)
3. Een boerderij met varkens wordt pas een megabedrijf genoemd wanneer er minimaal …… (12.800) varkens gehouden worden.
4. Een persoon moet per dag 2 ons groenten eten, dit zijn dus …….(11) tomaten OF …… (14) paprika's per week.
5. Nederlanders geven per jaar €…….. (1,000,000,00) uit aan vis.
6. Duitsland is de belangrijkste handelspartner van Nederland. Van alle paprika's en tomaten die in Nederland geteeld worden, gaat ……..% (40) naar Duitsland

7. Memory

Type: Spel
Doel: De kinderen zo snel mogelijk de juiste paren bij elkaar laten zoeken.
Benodigheden: Bijlage 4

In de bijlagen staan de plaatjes die gebruikt zouden kunnen worden voor memory

8. **Begrijpend lezen ; Voedselverspilling, stop ermee!**

Type; begrijpend lezen
Doel; de kinderen kennis bijbrengen over duurzaamheid.
Benodigheden: Bijlage 5

Voor de docent:
Gebruik deinformatie poster voedselverspilling om het probleem van de grote mate van voedselverspilling in Nederland te bespreken.

Opdracht voor de kinderen:
Kun je inschatten hoeveel voedsel thuis weggegooid wordt?
Kies uit:
Zelfde hoeveelheid dan op de poster aangegeven.
Meer
Minder
Weet ik niet.

Maak een plannetje om erachter te komen hoeveel voedsel thuis weggegooid wordt.
Maak een plannetje met papa of mama om minder voedsel weg te gooien.

9. Test; Hoe gezond ben jij?

Type; Test
Doel: Kinderen bewust maken van zijn of haar leefgewoonten
Benodigheden: /

Uitleg: Er komen 10 vragen voorbij waarbij het kind keuze heeft uit 3 antwoordmogelijkheden. Het kind kiest het antwoord dat het beste bij hem/haar past. Wanneer het kind antwoord A kiest is de score 2, wanneer het kind antwoord B kiest is de score 1 en wanneer het kind voor C gaat is de score 0.

0. Als ik naar mezelf kijk, vind ik dat ik gezond bezig ben; **(deze telt niet mee op de score)**
   A. Klopt, ik eet gezond en sport regelmatig
   B. Soms waar, soms snoep ik teveel of ben ik erg lui
   C. Niet waar, ik eet zoveel ik wil, en sport ook niet of nauwelijks

1. Ik beweeg (bijna) elke dag 30 minuten (fietsen, wandelen, skaten, alles telt)
   A. Waar
   B. Deels waar; niet elke dag maar wel de meeste dagen van de week
   C. Niet waar

2. Wanneer mijn broek wat strakker zit, probeer ik een tijdje gezonder te eten
   A. Waar
   B. Deels waar
   C. Niet waar

3. Na school of in het weekend ben ik vaak actief bezig
   A. Waar
   B. Deels waar; Ik speel buiten, maar speel ook vaak (computer-)spelletjes
   C. Niet waar; ik zit meestal binnen

4. Ik eet elke dag 2 stuks fruit

A. Waar
B. Deels waar; de meeste dagen wel
C. Niet waar

5. Ik ben aangesloten bij een sportvereniging waar ik wekelijks sport
A. Waar
B. Deels waar
C. Niet waar

6. Ik eet minimaal 6 keer per week een vers gekookt avondmaal.
A. Waar
B. Deels waar
C. Niet waar

7. Ik eet alleen ongezonde snacks (chips, friet) in het weekend of bij een feestje
A. Waar
B. Deels waar
C. Niet waar

8. Als ontbijt eet ik:
A. Bruin brood of museli
B. Wit brood
C. Niks

9. Per week drink ik maximaal 10 glazen frisdrank (Cola, Sinas, Appelsap, Redbull etc)
A. Minder
B. Ongeveer 10
C. Meer

10. Ik drink 1,5 liter water per dag
A. Waar
B. Sommige dagen waar
C. Niet waar

Score 0-8; Je bent niet erg gezond bezig! Het is ook op jonge leeftijd al belangrijk dat je bewust eet en drinkt. Probeer je eetgewoonten te veranderen. Van ongezond eten wordt je namelijk niet alleen dik, het is ook erg slecht voor je gezondheid!

Score 8-13: Jij bent op de goede weg! Je eet en drinkgewoontes zijn redelijk gezond, maar het kan nog beter! Vooral het regelmatig bewegen en veel groenten en fruit eten is belangrijk, probeer hier in de toekomst nog meer mee bezig te zijn!

13-20: Jij bent een gezonde levensstijl! Heel knap, maar probeer het wel vol te houden! Een gezonde levensstijl is iets waar je jou hele leven profijt van hebt!

11. De lijst

type: kennis

doel: kennis uitbreiden en stimuleren na te denken over de inhoud van bepaalde producten.

Benodigheden: /

Uitleg: Hieronder vindt u een tabel met 3 producten die in de voorgaande opdrachten behandeld zijn. De leerling moet zoveel mogelijk producten bedenken waar deze groente- en fruitsoorten in verwerkt zitten. Het minimum is 4. Er is al 1 voorbeeld gegeven.

Tomaat: Tomatenketchup, Tomatensoep

Aardbij: Jam, Milkshake, Aardbijentaart, Smoothie,

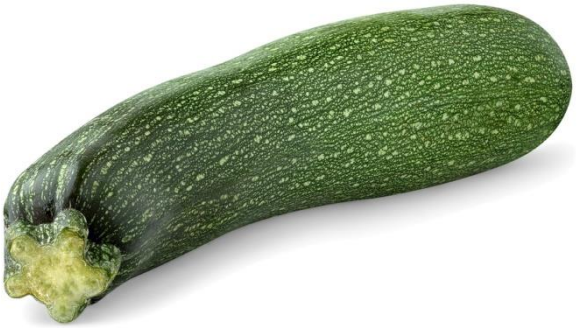
Paprika: Curry

Wanneer een kind 4 producten heeft gevonden heeft hij de opdracht voltooid, maar hoe meer hij/zij er vind des te meer punten hij zij verdient!

Tomaat	**Paprika**	**Aardbij**
Tomatensaus	*Curry*	*Jam*

Bijlage 1

























Bijlage 2.











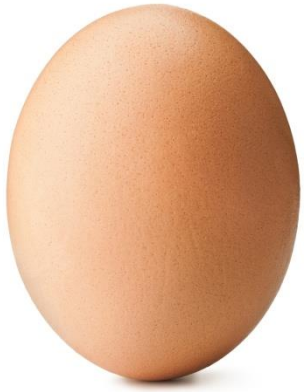




Bijlage 3



























VOEDSELVERSPILLING
VAN VEEL NAAR minder

Van elke 5 volle boodschappentassen thuis verdwijnt er 1 in de vuilnisbak





Per jaar gooien we per persoon 50 kg weg

Top 3
weggegooid voedsel

1. 
2. 
3. 

Waarom gooien we weg?

- Over de houdbaarheids-datum
- Bederf
- Teveel gekookt
- Teveel gekocht

Nederland gooit per jaar 1 miljoen kg voedsel weg. Dat is zo'n lange rij volle vuilniswagens achter elkaar.



Tips voor minder voedselverspilling

 Eet je bord leeg

 Schep niet teveel op

 Ik ben ook lekker

 Nog voor 99% lekker eetbaar

 Boodschappenlijstje maken