



**VOEDSEL
KRINGLOOP**

**VOEDSEL
KETEN**

**VOEDSEL
VERSPILLING**

**VOEDSEL
BEREIDING**

**VOEDSEL
PRODUCTIE**

Almere

Voedsel Educatie



Dit project is mogelijk gemaakt door ondersteuning vanuit de provinciale coalitie DuurzaamDoor en het landelijke programma Jong Leren Eten en is uitgevoerd in samenwerking met de Flevolandse gemeenten

Veel kinderen en hun ouders weten niet waar hun voedsel vandaan komt en waarom gezond eten belangrijk is. Basisscholen zijn een fantastische plek om kinderen actief in contact te brengen met gezond eten, bijvoorbeeld door paddenstoelen te kweken, boerenkoolwafels te bakken of op bezoek te gaan bij de fruitteler of akkerbouwer.

Om voedseleducatie voor scholen zo laagdrempelig mogelijk te maken hebben IVN Flevoland, Stad & Natuur, Jong Leren Eten Flevoland, Aeres en GGD Flevoland dé Flevolandse top zes voor voedseleducatie gemaakt en voor heel Flevoland beschikbaar gesteld.

Ons doel? Alle kinderen in Flevoland gaan op voedsel ontdekkingstocht, zodat zij leren om later zelf gezonde en duurzame voedselkeuzes te maken. De lessen die in deze flyer als voorbeeld voor Almeerse basisscholen worden gegeven zijn aan te vragen met de subsidie "Lekker naar Buiten" van Jong Leren Eten. Lees hier meer over in de begeleidende brief.



**VOEDSEL
KRINGLOOP**

**VOEDSEL
KETEN**

Alles
voor een
pannenkoek

Met de materialen uit deze leskist ontdekken we wat er allemaal nodig is voor een pannenkoek, zoals eieren (en die komen van kippen), melk (van koeien) en meel (dat van graan wordt gemaakt). Veel boeren werken hard om de kippen en koeien te verzorgen en graan te verbouwen. Zonder graan geen meel en dus geen pannenkoeken. Alles wat nodig is om pannenkoeken te bakken, zetten we klaar, en dan gaan we aan de slag: We bakken onze eigen pannenkoeken en proeven hoe ze smaken.



**VOEDSEL
KRINGLOOP**

**VOEDSEL
KETEN**

Paddenstoelen

Wat weet jij van paddenstoelen? Ze zijn belangrijk voor de natuur waar ze als natuurlijke vuilnisman belangrijk werk doen. Sommige soorten zijn ook nog eens heel smakelijk en gezond! Ga aan de slag om je eigen zwammen te kweken.



**VOEDSEL
KRINGLOOP**

**VOEDSEL
BEREIDING**

**VOEDSEL
KETEN**

**VOEDSEL
PRODUCTIE**

**VOEDSEL
VERSPILLING**



De boer op!

Het is tijd om met je laarzen door de klei te stampen en kennis te maken met een van de vele boerderijen die Flevoland rijk is! Ontdek waar groentes vandaan komen, hoe Beter Leven kippen worden gehouden, hoe fruit wordt geoogst en hoe de boer dit alles van de boerderij op jouw bord krijgt. Bezoek een van de Flevolandse akkerbouwers of melkveehouders en help zelf vooral een handje mee

Appels met peren vergelijken!

Trek je laarzen aan en ga op excursie naar Fruithal Smits en ontdek alles over het telen van appels en peren! Ervaar de cyclus van de appel en ontdek dat lekker eten niet van ver hoeft te komen!



**VOEDSEL
KRINGLOOP**

**VOEDSEL
BEREIDING**

**VOEDSEL
KETEN**

**VOEDSEL
PRODUCTIE**

**VOEDSEL
KETEN**

**VOEDSEL
KRINGLOOP**

**VOEDSEL
BEREIDING**

**VOEDSEL
PRODUCTIE**

**VOEDSEL
VERSPILLING**

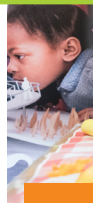


De Koeienkade!

Ga mee naar de Koeienkade, een prachtig melkveebedrijf in Muiden! Leer alles over de productie van melk en neem een kijkje achter de schermen. Stroop de mouwen op en trek de laarzen aan, we gaan aan de slag op de boerderij. Werk mee op dit boerenbedrijf en leer alles over de koeien, de melk, het landwerk, raap een eitje mee en verwonder je over de landbouwmachines.



VOEDSEL
BEREIDING



Smaaklessen

Smaaklessen is hét lesprogramma over eten. Door te proeven, voelen, horen, ruiken en kijken, verkennen leerlingen hun eten. Hierdoor wordt de nieuwsgierigheid naar gezond en duurzaam eten opgewekt. Vijf pijlers komen terug in de lessen; Gezond eten, smaak, voedselproductie, koken, consumentenvaardigheden



VOEDSEL
BEREIDING

VOEDSEL
PRODUCTIE



Winter groenten

De winter is het koudste seizoen, maar dat betekent niet dat er niets groeit! Tijd om te genieten van lokale seizoensgroenten vers van het land, verwerkt in heerlijke winterse gerechten. Ontdek welke groenten er alleen in de herfst en winter groeien en maak de lekkerste bruine beren, pompoenpoffertjes en boerenkoolwafels. Het lespakket Wintergroenten laat de leerlingen kennis maken met groenten, die oorspronkelijk alleen in het herfst en winterseizoen beschikbaar waren. Aan de hand van kookopdrachten gaan de leerlingen aan de slag met verse wintergroenten zoals rode bieten, prei, boerenkool, wortelen, spruitjes, pompoen, knolselderij, uien en aardappelen.

STAD &
NATUUR
ALMERE

werkt aan
een groene en
gezonde stad

Werkwijze Stad & Natuur, inschrijven Almere

Schrijf je voor de lessen in op de website van Stad & Natuur.

- Ga naar www.stadennatuur.nl/inschrijven
- Log in als school (hulp nodig? Bel 036 -547 5050)
- Filter links het thema voedseleducatie of zoek in het zoekveld op de omschrijving
- Reserveer je lessen
- Vraag vervolgens de subsidie "Lekker naar buiten" aan via je dashboard van mijngezondeschool.nl