

HANDLEIDING VOOR LEERKRACHTEN

3e GRAAD LAGER ONDERWIJS



Aanpak & invulling

De verhaallijn: samen met Slurp & Slice gaan leerlingen op speurtocht bij de boer en ontdekken ze waar ons fruit, onze groenten en melk & yoghurt precies vandaan komen.

We delen het ondersteunend materiaal op in **3 stappen**: voorbereiding, beleving uitstap en naverwerking. Aan iedere stap koppelen we telkens 1 of meerdere basisactiviteiten die beantwoorden aan leerdoelen en geven we suggesties voor extra activiteiten. Leerkrachten kunnen zelf kiezen welke onderdelen ze gebruiken. We gebruiken een illustratieve stijl voor het afbeelden van groenten en fruit die kan afwijken van de realiteit. Het is belangrijk leerlingen hiervan bewust te maken.

We geven ook tips over eerder ontwikkeld Oog-voor-Lekkers-lesmateriaal. Zo kan je als leerkracht zelf kiezen om bepaalde facetten uit te diepen.

Er zijn aangepaste varianten beschikbaar voor: kleuters, de 3 graden van het lager onderwijs en OKAN. Leerkrachten BuLo en BuSo kunnen mixen en matchen uit de activiteiten voor de andere graden en types, naar gelang het profiel van de leerlingen

We kiezen voor afwisselende activiteiten en methodieken gelinkt met:

- Taal (bv. verwerven van nieuwe woorden, interview uitwerken...)
- Mening vormen en formuleren: debat, stellingen... (bv. klasgesprek)
- Bewegen (bv. beweeg-kwis)
- Praktische vaardigheden, zelf doen (bv. koken, moestuin aanleggen...)
- Creativiteit: beeldend, muzisch, talig (bv. creatieve teksten schrijven, knutselen, ...)

Voor de basisactiviteiten zijn geen aankopen vereist. Het nodige materiaal is standaard op school aanwezig (bv. stiften, lijm...), ofwel gratis verkrijgbaar. Al het gemaakte materiaal is downloadbaar (click & print).

Leerdoelen en inhouden

We baseren ons op de 'Doorlopende leerlijn voeding & eetgedrag' ontwikkeld door het Vlaams Instituut Gezond Leven vzw (www.gezondleven.be/files/Leerlijnen/Leerlijn-voeding.pdf).

Volgende thema's komen aan bod:

- Gezonde en milieuverantwoorde voeding
 - subthema: de voedingsdriehoek: gezond voor jezelf en de planeet
 - subthema: plantaardige en dierlijke voeding
- Voeding en duurzaamheid
 - subthema: duurzame landbouw
- Bereiden/bewaren van voeding en voedselveiligheid
 - subthema: bereiden

We bundelden de leerinhouden uit deze thema's tot vijf kern-leervragen die de rode draad vormen voor alle doelgroepen. Naar gelang de graad en het type wordt er dieper op ingegaan en meer nuance aangebracht.

1. Wat vind je lekker?

2. Is wat we lekker vinden ook gezond?

3. Waar komt ons voedsel vandaan?

- plant of dier?
- boer of fabriek?
- welke weg legt het af?

4. Hoe kweekt de boer ons voedsel?

- Hoe groeit het? (plant of dier)
- Wat doet de boer? Wat heeft hij nodig?

5. Hoe kan je zelf lekkere & gezonde tussendoortjes maken?

Al het educatieve materiaal waarnaar in deze handleiding verwezen wordt is te downloaden en af te drukken via de website www.oogvoorlekkers.be. Klik op 'voor leerkrachten' en daarna op 'lesmateriaal voor in de klas'.

HANDLEIDING VOOR LEERKRACHTEN

3e GRAAD LAGER ONDERWIJS



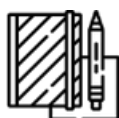
Vorbereiding uitstap



Leervragen

- Is wat we lekker vinden ook duurzaam eten?
- Wat is de rol van de boer?

Leerdoelen: cf Leerlijn voeding, thema's Gezonde en milieuverantwoorde voeding en Voeding en duurzaamheid



Materialen

- [Bord](#)- en [kaartpel](#): Lekker Duurzaam (downloadbaar via oogvoorlekkers.be)
Extra nodig: pionnen en een dobbelsteen



Activiteiten

1. Bordspel Lekker Duurzaam

Via het bordspel Lekker Duurzaam verkennen de kinderen de aspecten van duurzame voeding en landbouw. Het spel is gebaseerd op het principe van Ganzenbord, wanneer een speler op een vraagvakje komt mag die een vraag trekken. Bij een juist antwoord mag de speler nog eens gooien.

Besprek eerst volgende thema's met de leerlingen, die komen daarna in de vraagkaartjes bij het spel aan bod:

- Inheems/uitheems : van nature afkomstig uit een bepaald gebied vs oorspronkelijk afkomstig uit een ander gebied
- Seizoensgroenten en –fruit versus import: groenten en fruit die in het juiste seizoen in eigen land/dichtbij groeien en groenten en fruit die uit andere landen worden ingevoerd
- Voedselverlies: eetbaar voedsel dat onnodig wordt weggegooid
- Korte keten versus lange keten: hoe komt het eten op ons bord, welke weg legt het af? Zitten er weinig of meerdere tussenstappen tussen de boer en de consument
- Eerlijke prijzen: de boer of maker van het product krijgt een correcte prijs voor het product
- Duurzaam telen (water, biologische alternatieven...): boeren telen op een manier die goed is voor de natuur, mensen en dieren
- Circulariteit: dingen niet zomaar weggooien, maar blijvend hergebruiken zodat er minder afval en verspilling is

2. In gesprek met de boer: reportage voorbereiding

De kinderen bereiden in groepjes een gesprek met de boer voor.

Ze kiezen elk een thema, bedenken vragen en de manier van creatieve verwerking van het interview (tekst, video, beeldend, ...)

Dezelfde thema's als in het kaartspel komen aan bod.

3. De brug naar de landbouuitstap

De leerkracht slaat de brug naar het bezoek aan de landbouw.

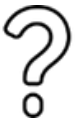
- Wat gaan ze daar zien, wie is de boer, ...



Ander educatief materiaal om te verdiepen

- [Lekker gezond 3e graad](#)
- [Oog voor Lekkers Gedicht](#)
- [Kostbare kost - aan de slag voor minder voedselverlies](#)

Op speurtocht: omkadering uitstap



Leervragen

- Hoe wordt ons voedsel gekweekt?
- Welke weg legt het af?
- Wat is duurzaam eten?
- Wat is de rol van de boer?

Leerdoelen: cf Leerlijn voeding, thema Gezonde en milieuverantwoorde voeding



Materialen

- Reportagemateriaal: pen, papier, camera...



Activiteiten

1. Op speurtocht met de boer

De kinderen leggen per groepje uit aan de boer naar welke informatie ze specifiek op zoek zijn: cf de thema's:

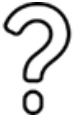
- Inheems/uitheems
- Seizoensgroenten en –fruit versus bewaren
- Voedselverlies
- Korte keten versus lange keten (van zelfpluktuin tot Buurderij): hoe komt het eten op ons bord, welke weg legt het af?
- Eerlijke prijzen
- Duurzaam telen (circulariteit, recuperatie van water en energie,, biologische alternatieven...)

Ze vragen aan de boer om tijdens zijn/haar rondleiding wat meer te vertellen over deze thema's.

2. De Oog voor Lekkers-reporters

Na afloop van de rondleiding interviewen de kinderen in groepjes de boer over hun thema.

Naverwerking uitstap



Leervraag

- Hoe kan je zelf lekker & gezond eten maken, op een zo duurzaam mogelijke manier?

Leerdoelen: cf Leerlijn voeding, thema Gezonde en milieuverantwoorde voeding



Materialen

- Materiaal uitwerking reportage
- [Het Oog voor Lekkers restjes-kookboekje](https://oogvoorlekkers.be) (downloadbaar via oogvoorlekkers.be)
- Fruit, groente en zuivel, materiaal om voedsel te bereiden



Activiteiten

1. Creatieve verwerking reportage

Via tekst, video, beeldend, ... verwerken de kinderen hun thema, en tonen ze dit aan de andere groepjes.

2. Zelf een lekkere en gezonde traktatie bereiden met restjes

De uitdaging: met "restjes" toch iets lekker en gezond maken. Inspiratie vinden ze in het Het Oog voor Lekkers restjes-kookboekje, of via eigen opzoeken. De kinderen brengen van thuis zelf een stuk groente of fruit of melk/yoghurt op overschot mee. Samen bedenken ze wat ze ermee kunnen maken met het materiaal dat in de klas voorhanden is. Deel jullie creaties op social media met de hashtag #OogvoorLekkers of tag Oog voor Lekkers.

3. Woordspelingen tekenen

Neem het Oog voor Lekkers-gedicht erbij en laat je leerlingen nadenken over de woorspelingen die erin verwerkt zitten. Hoe zien een 'paardbij' en een 'groentestorm' eruit in hun fantasie. Laat hen die dingen uittekenen op papier. Maak voor hierbij ook gebruik van onze [luistervideo](#).