

Eigenaar: Groene Wiel

Doelgroep: Groep 5 en 6

Onderwerpen SLO-themalijn voeding: 6 voedselproductie en bewerking
11 eten bereiden

Doelen

De leerlingen

- vergroten een kennis over verschillende groenten.
- kunnen verschillende soorten groente herkennen.
- vergroten en woordenschat rondom groenten.
- kunnen groente herkennen aan de vorm.
- krijgen meer waardering voor groenten.
- leren op een correcte manier rauwe groenten snijden.
- realiseren zich dat de manier van verpakken van invloed is op de smaak en houdbaarheid van wortels.

Soort activiteit: Leskist

Periode: Hele jaar

Locatie: Klaslokaal

Omschrijving

Groenten liggen iedere dag op je bord. Wat vind je lekker? Leerlingen gaan op verschillende manieren aan de slag met groenten. Leerlingen maken een eigen receptkaart door eens in kookboeken te neuzen. In de kookles worden een aantal gerechten van receptkaarten gemaakt of maken de leerlingen gezamenlijk een groente-egel. Door onderzoek te doen naar het verschil van groenten in blik, in een pot of vers worden ze zelf groente-expert. Groenten onderzoeken staat centraal, waarbij proeven heel belangrijk is.

<u>Specifieke kenmerken</u>	<u>niet van toepassing</u>	<u>voldoende</u>	<u>goed</u>
Waardeontwikkeling			x
Keuzes maken	x		
Betrokkenheid			x
Handelingsperspectief		x	
Ervaring			x

Contactpersoon: Tessa de Been

Wil je het product inzien of heb je interesse om het product over te nemen? Neem contact op via groenewiel@ivn.nl of 0317 - 422041.