

<p>2023-2024</p> <p>Honing</p>	<p>Groep 1 / 2</p> <p>Jan/feb: Gastles in de klas ‘Smaakles’ Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende smaken, zoet, zuur, zout en bitter. • welke zintuigen je gebruikt om te proeven. We proeven met de ogen, neus en mond. • over verschillende manieren van conserveren, drogen, koken, poffen en dat hierdoor de smaak verandert. 	<p>Groep 3 / 4</p> <p>April: Gastles in de klas door de imker De imker komt met al haar spullen naar de klas. De leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hoe een bij leeft en waarom en hoe de bij honing maakt. • hoe de honing van de raat in de pot komt, wat bestuiving is en welke rol de bij daarbij speelt en dat als de bloem bevrucht is er daarna een vrucht kan groeien. • het verschil tussen de hommelmelk, bij en wesp. 	<p>Groep 5 / 6</p> <p>Mei: Bezoek Imkerij De Nesse Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wat een imker is en welke werkzaamheden hij doet. • hoe een bijenkast is opgebouwd en hoe er vroeger geïmkerd werd. • welke producten er nog meer in de bijenkast voorkomen en ingezet worden voor de mens. • wat een goede leefomgeving is voor de bij en welke bedreigingen er zijn. • over bestuiving en biodiversiteit 	<p>Groep 7 / 8</p> <p>Nov: Gastles in de klas: 'Honing en goed zoet' Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dat we energie nodig hebben in de vorm van koolhydraten. • over snelle en langzame koolhydraten en het belang van vezels. • verschillende soorten koolhydraten te vergelijken en etiketten lezen. <p>Leerlingen maken in de klas energieballietjes.</p>
<p>Fruit</p>	<p>Sept: Bezoek boomgaard en appelmoes maken In de boomgaard in Krimpen ad IJssel of boomgaard De Lekbongerd in Schoonhoven leren de leerlingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • welk fruit er allemaal groeit en hoe de verschillende bomen er uit zien. • wat er van het fruit gemaakt kan worden • hoe verschillende appels smaken. • welke diertjes de appels ook lekker vinden • hoe ze appelmoes kunnen maken van de appels die ze zelf mogen rapen of plukken <p>En natuurlijk gaan we de appelmoes proeven!</p>	<p>April: Bezoek boomgaard in bloei Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende insecten herkennen die zorgen voor de bestuiving. • verschillende onderdelen van de bloem herkennen, zoals bloemblaadjes, stamper en meeldraden. • dat na de bloei en bestuiving de vrucht kan groeien. • welke dieren er nog meer in de boomgaard leven. 	<p>Jan/feb: Gastles in de klas: ‘Welke reis maakt ons voedsel?’ Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • welke routes lokaal fruit en tropisch fruit afleggen voor wij het kunnen eten en de betekenis van korte en lange keten. • op het etiket of in de winkel de herkomst van het fruit te lezen. • welke keuze het beste is als het gaat om eigen gezondheid, het milieu en de lokale producenten. 	<p>Maart: Gastles in de klas: ‘Boomgaarden in de Krimpenerwaard.’ Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • waar van oudsher boomgaarden in de Krimpenerwaard zijn. • het verschil tussen hoogstamfruitboomgaarden en laagstamfruitboomgaarden. • de relatie tussen de boomgaarden en de bodem.
<p>Zuivel</p>	<p>Bezoek Melkveehouderij We gaan op bezoek bij een melkveebedrijf in de Krimpenerwaard. In het aanbod hebben we zowel geiten- als koeienboeren. De boeren werken allemaal op hun eigen manier biologisch, natuurinclusief of traditioneel.</p>	<p>Bezoek Melkveehouderij We gaan op bezoek bij een melkveebedrijf in de Krimpenerwaard. In het aanbod hebben we zowel geiten- als koeienboeren. De boeren werken allemaal op hun eigen manier biologisch, natuurinclusief of traditioneel.</p>	<p>Okt: Gastles in de klas ‘Biologisch, natuurinclusief of traditioneel’ Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dat er verschillende manieren zijn waarop de boer zijn bedrijf kan inrichten. Hij kan kiezen voor biologisch, natuur inclusief of bijvoorbeeld traditioneel. • de verschillende manieren te vergelijken en gaan op zoek naar de voor en nadelen. • hoe we op de verpakking van bijvoorbeeld melk kunnen zien aan de hand van keurmerken van welk type bedrijf de melk komt. • welke natuur bij de zuivelbedrijven past. 	<p>Feb: Gastles in de klas ‘Gezond ontbijt’ Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hoe een gezond ontbijt er uit ziet en waarom het ontbijt belangrijk is. • verschillende manieren van ontbijten met elkaar te vergelijken aan de hand van de schijf van vijf. • waar zuivel in de schijf van vijf staat. <p>Als afsluiting van de les maken en proeven we een gezond ontbijt.</p>
<p>Zuivel</p>		<p>Juni: Gastles in de klas ‘Welke producten komen van de boerderij’ Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • welke (zuivel) producten er allemaal van de boerderij komen en hoe ze worden gemaakt. • welke dieren ons melk geven • hoe ze de producten moeten bewaren. <p>En natuurlijk gaan we proeven!</p>		
<p>Groenten</p>	<p>KOSTEN EN INSCHRIJVEN: Voor de scholen uit de gemeente Krimpenerwaard zijn de kosten € 25,00 per les. Inschrijven via https://voedselfamiliekrimpenerwaard.nl/voedseleducatie/ of inschrijfformulier.</p> <p>Voor scholen uit de gemeente Krimpen aan den IJssel zie https://www.synerkri.nl/cultuureducatie-agenda voor inschrijving en kosten.</p>	<p>Jan: Gastles in de klas ‘Zomer en winter groenten’ Tomaten en komkommer zijn typische zomer groente, maar toch het hele jaar door verkrijgbaar in de supermarkt. De leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het verschil tussen zomer en winter groenten herkennen. • waarom het verstandig is om in de zomer zomergroenten te eten en in de winter wintergroenten te eten. • het verschil tussen vollegrond teelt/akkerbouw en teelt uit de kassen. • hoe we groente kunnen bewerken zodat we het langer kunnen bewaren. 	<p>Maart: Gastles in de klas ‘Groente om te smeren’ In deze kookles gaan we verschillende smeersels maken voor op brood met groente in de hoofdrol. De leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hoe een recept is opgebouwd en hoe ze veilig snijden. • zelfstandig in groepjes aan de hand van een recept een smeersel te maken. <p>Aan het eind van de les proeven we met elkaar de verschillende bereidingen.</p>	<p>Juni: Bezoek Tuinbouwbedrijf We gaan op bezoek bij een tuinbouw bedrijf in de Krimpenerwaard. Leerlingen leren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • welke verschillende soorten groenten en kruiden er gekweekt worden. • Welke werkzaamheden er zijn voordat gezaaid kan worden en tussen het zaaien en oogsten van de groenten. • hoe deze teler gebruikt maakt van de natuur en waarom er geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest gebruikt wordt.