

MenuKAart

Deel 2: Koken en proeven

Koken op de basisschool, kinderopvang of buitenschoolse opvang? Deze menukaart van Jong Leren Eten en NME Zeeland helpt je graag op weg! Aan de hand van interventies, gesorteerd op lesmaterialen, lespakketten, handleidingen en gastlessen, vind jij jouw weg in jouw kook- en proef-avontuur!

Jong Leren Eten Zeeland biedt met deze menukaart een overzicht van interventies aan van NME Zeeland, Voedingscentrum, Smaaklessen, Velt en andere partners. Per interventie vind je een omschrijving, aanbieder, doelgroep, prijs en informatie. Voor verdere informatie of aanvraag ga je naar de betreffende website.



NME Zeeland

educatheek

Educatheek

velt

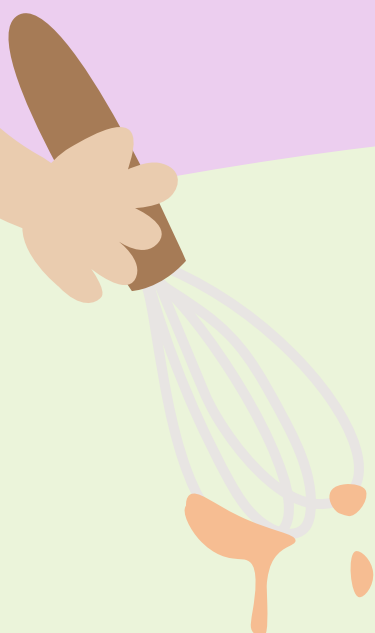
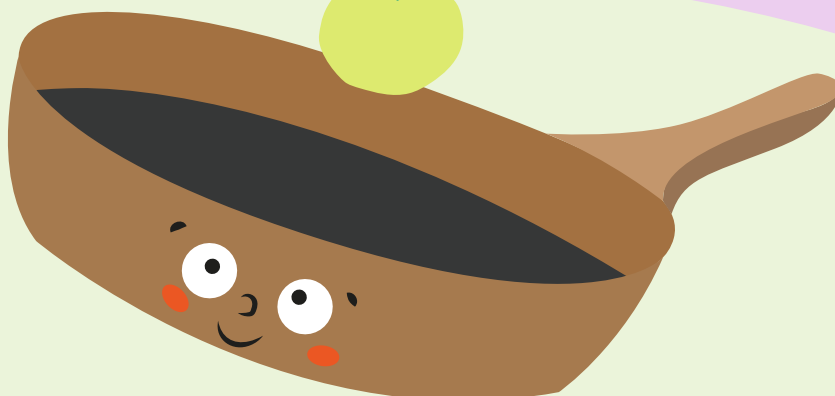
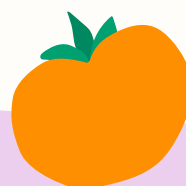
Velt

^{eerlijk over eten}
Voedingscentrum

Voedingscentrum



Smaaklessen

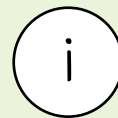


Soort & omschrijving

aanbieder



€



Leskist 'Wintergroenten'

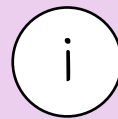
Maak kennis met groenten, die vroeger alleen in het herfst-en winterseizoen beschikbaar waren. Met kookopdrachten gaan leerlingen aan de slag met verse wintergroenten zoals rode bieten, prei, boerenkool, wortelen, spruitjes, knolselderij, uien en aardappelen.



NATUUR & MILIEU
EDUCATIE ZEELAND

groep 1 t/m 8

0,-



Leskist 'De kracht van kruiden'

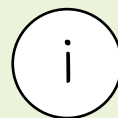
Naast dat kruiden lekker ruiken en smaken, zijn ze ook heel gezond. Deze leskist bevat leuke opdrachten en recepten over en met kruiden.



NATUUR & MILIEU
EDUCATIE ZEELAND

groep 5 t/m 8

i.o.



Leskist 'Champignons'

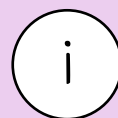
Wat zijn champignons eigenlijk? Hoe groeien ze? En zijn alle soorten eetbaar? Deze leskist bevat leuke opdrachten en recepten over en met champignons.



NATUUR & MILIEU
EDUCATIE ZEELAND

groep 5 & 6

i.o.



Leskist 'Alles voor een pannenkoek'

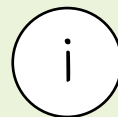
Aan de hand van het boek 'Alles voor een Pannenkoek' ontdekken kinderen welke ingrediënten nodig zijn voor het bakken van een pannenkoek en waar die ingrediënten vandaan komen. Daarna gaan ze zelf aan de slag.



NATUUR & MILIEU
EDUCATIE ZEELAND

groep 1 t/m 3

0,-



Leskist 'Steensoep'

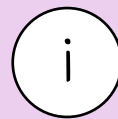
Dit lespakket draait om het verhaal van de steensoep. De avontuurlijke insteek, samen je eigen soep klaarmaken en buiten koken boven een vuurtje is een unieke belevenis.



NATUUR & MILIEU
EDUCATIE ZEELAND

BSO &
groep 3 t/m 8

0,-



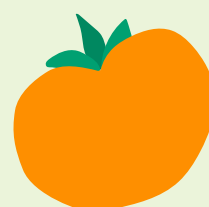
Gastles 'Smaaklessen / Kok in de Klas'

Met koks door heel Nederland enthousiasmeren we kinderen voor het koksvak en laten hen zien hoe makkelijk een gezonde maaltijd te maken is. De aftrap vindt jaarlijks plaats met een leuk evenement waarbij zoveel mogelijk leerlingen een kookles van een echte kok krijgen.



groep 7 & 8

0,-



Soort & omschrijving

aanbieder



€



Lesmap 'Smaakplezier op de BSO'

Smaakplezier op de BSO is een lesmap boordevol smakelijke activiteiten. De lesmap bestaat uit 100 activiteiten. Met 'doe-kaarten' kunnen kinderen zelf aan de slag.

eerlijk over eten
Voedingscentrum

BSO

75,-



Digitaal lesmateriaal 'Koken met kinderen bij de kinderopvang (1-4 jaar)'

Samen koken met kinderen is een onvergetelijke ervaring. In dit lesmateriaal vind je een aantal leuke kookactiviteiten die jouw locatie kan organiseren voor de allerkleinsten.

eerlijk over eten
Voedingscentrum

kinderopvang

0,-



Digitaal lesmateriaal 'Koken met kinderen (4-12 jaar)'

In dit lesmateriaal vind je een aantal superleuke kookactiviteiten die je voor je groep of BSO kan organiseren.

eerlijk over eten
Voedingscentrum

BSO & groep 1 t/m 8

0,-



Digitaal lesmateriaal 'Lespakket Spreads van Colette'

Met verschillende recepten leren de kinderen spreads zelf maken. De groentespreads zijn ecologisch, overheerlijk en gemaakt van lokale seizoensgroentjes.

velt

BSO & groep 3 t/m 8

0,-



Handleiding 'Gezond en duurzaam koken met kinderen'

Kinderen die onder de juiste begeleiding koken en leren over voedsel, weten meer over voedsel en hebben meer zelfvertrouwen in de eigen kookvaardigheden. Een praktijkles op school is dus een mooie kans!

eerlijk over eten
Voedingscentrum

BSO & groep 3 t/m 8

0,-



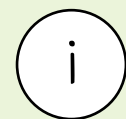
Boek 'Koken op de basisschool'

Een kookboek met een kleine veertig recepten van soepen tot hartige en zoete gerechtjes voor kinderen van 10 jaar en ouder.

educatheek

groep 7 & 8

11,50



Lesprogramma 'Superchefs'

SuperChefs is een serie van acht wekelijkse kookworkshops voor kinderen van 10-12 jaar. Ze ontdekken hoe gezond, lekker en gemakkelijk koken kan zijn. De jonge koks leren hoe ze zelf een gezonde maaltijd kunnen maken!

eerlijk over eten
Voedingscentrum

groep 7 & 8

0,-

