

Voorjaar 2023
Basisonderwijs

Het voorjaar staat voor de deur. De dagen worden langer, de sneeuwkllokjes bloeien en de krokussen en narcissen komen op. De eerste gewassen kunnen weer gezaaid worden. Scholen die moestuinzaden hebben besteld hebben die inmiddels ontvangen, en kunnen lekker aan de slag. In deze nieuwsbrief vind je weer nieuws, tips en informatie rondom voedsel educatie:

- Stimuleringsbijdrage 'Lekker naar Buiten'
- Inspiratiebijeenkomst leerkrachten met Rineke Dijkina
- Nieuwe waaier voedsel educatie aanbod
- Moestuincoaches klaargestoomd
- Grunnegs Toentje
- Week van de Schooltuin en workshop samen koken uit de moestuin (geef je op!)
- Kok in de Klas
- Zadenbibliotheek

Stimuleringsbijdrage 'Lekker naar Buiten'

Van **6 maart t/m 17 april** kun je als school de stimuleringsbijdrage van Jong Leren Eten aanvragen voor het schooljaar 2023-2024. Onder het motto 'Lekker naar buiten!' kunnen alle scholen in het basisonderwijs, voortgezet onderwijs (ook speciaal onderwijs) en het middelbaar beroepsonderwijs een bijdrage van €2000,- aanvragen. Deze kun je inzetten voor 3 activiteiten:

- Moestuiniëren
- Koken
- Excursie of gastles op het gebied van voeding.

Een lekkere boterhamspread maken, groenten uit eigen moestuin of een bezoek aan de boerderij. Dat kan allemaal. Ga met de leerlingen moestuiniëren of koken, ga op excursie of ontvang een deskundige of gastdocent in de klas. Denk hierbij aan een diëtist, een lifestyle coach of een boer. De bijdrage kan besteed worden aan spullen voor een moestuin of kookles of hulp bij het moestuiniëren of bij een kookles. Wat betreft de excursies kun je denken aan de toegangsprijs van en het vervoer naar de locatie. Scholen maken excursies naar kookstudio's, een molenaar, bakker, een agrarisch bedrijf, een fruitteler, een kas of ander voedselverwerkend bedrijf.

Geef je belangstelling aan via dat kan van 6 maart t/m 17 april 2023!

<https://www.jonglereneten.nl/stimuleringsbijdrage-lekker-naar-buiten>



Waarom aan de slag met voedseducatie?

Een inspiratiebijeenkomst voor leerkrachten met Rineke Dijkinga

Waarom is voedseducatie nu zo belangrijk? In haar 16 jaren als orthomoleculair natuurgeneeskundige ontdekte Rineke Dijkinga dat veel mensen onbewust, ongewild en onbedoeld voedsel eten die klachten veroorzaakt, in stand houdt of verergert. Hoe moeten we dat ook weten? Sindsdien schreef ze boeken en geeft ze lezingen.

Lezing en workshop

Wij hebben Rineke bereid gevonden tot een lezing waarin zij haar kennis deelt. Aansluitend doen we een praktische workshop waarin we een lekker, gezond en eenvoudig gerechtje bereiden die je heel goed samen met de kinderen kunt maken.

Voor wie?

Voor alle leerkrachten basisonderwijs, voortgezet onderwijs (ook speciaal onderwijs) en het middelbaar beroepsonderwijs in de provincie Groningen.

Wanneer?

Dinsdag 4 april, om 16 uur of om 20.00 uur

Waar?

Bie de Buuf, Paradijsvogelstraat 10, Groningen

<https://www.biedebuuf.nl/>

Aanmelden

Aanmelden kan met een mailtje naar karlien.meijer@ggd.groningen.nl geef daarbij voorkeur aan voor het tijdstip (vol=vol).

Bekijk voor meer informatie haar website <https://rinekedijkinga.nl/>



Nieuwe waaier voedseducatie aanbod

Wil je aan de slag met voedseducatie en heb je de stimuleringsbijdrage aangevraagd? Voor een overzicht van activiteiten in de hele provincie Groningen hebben wij recent een nieuwe waaier uitgebracht. Alle basisscholen ontvangen deze waaier. Heb je hem niet ontvangen maar wil je er toch een? Stuur ons dan een mailtje. De aanbodlijst is ook [online](#) te vinden. Deze wordt regelmatig bijgewerkt. Heb je zelf een leerzame en leuke activiteit gedaan over voedseducatie die nog niet in de lijst staat? Laat het ons ook weten.



Moestuincoaches klaargestoomd

Op vrijdag 10 februari is de [opleiding](#) tot moestuincoach van start gegaan. De cursus wordt georganiseerd door Jong Leren Eten Groningen en wordt verzorgd door IVN en Velt. Als school kun je een moestuincoach inzetten ter ondersteuning bij het moestuinieren. Met een groep van meer dan deelnemers is er een poule van coaches die elk in hun eigen regio actief zijn. De deelnemers hebben al kennis van en ervaring met moestuinieren en worden in de opleiding geschoold in didactische vaardigheden rondom het moestuinieren. De coaches komen na de opleiding (eind april 2023) op de [website](#) van Jong Leren Eten, zodat je als school direct contact kunt opnemen. Dit kan natuurlijk ook via ons.

Een van de deelnemers aan de opleiding is Leida Wieland, actief bij het Voedselpark in Slochteren. In Slochteren - dichtbij de Baggerputten, een klein natuurgebied - was men gestart met een Voedselpark. Dit trok Leida zeer aan omdat ze werken op basis van de permacultuur, een fenomeen dat steeds meer aandacht krijgt omdat het absoluut natuurvriendelijk is. Inmiddels hebben ze al zo'n 80 fruitbomen geplant en evenzovele bessenstruiken; in principe moet alles eetbaar zijn. Het moestuingedeelte is nog volop in opbouw en wordt door de vrijwilligers samen met basisschool leerlingen jaarrond onderhouden. Het betrekken van nog meer scholen staat hoog op de agenda.

Grunnegs Toentje

Met het 'Grunnegs toentje' komen vergeten gewaande Groninger groentes weer tot leven.

Auteur, historica en ondernemer Sanne Meijer uit Roodeschol is een Grunnegs Toentje gestart. Met de Oldambster Witte en nog negen andere typisch oud Groningse gewassen is Sanne aan het moestuinieren geslagen.

Veel van deze gewassen zijn in de loop der jaren uit de mode geraakt, vergeten en verdwenen. In de afgelopen 100 jaar is 90% van alle groentevariëteiten verdwenen. Zonde, vond Sanne, want ze horen bij ons cultureel erfgoed. Er komt gelukkig steeds meer aandacht voor duurzaam geproduceerd, lokaal, onbewerkt en seizoensgebonden eten.



Kunnen deze groentes weer hip worden door de bereiding er van aan te passen naar onze huidige smaak? Lees mee! Sanne doet via haar website www.sannemeijeronderweg.nl en via social media verslag van haar experiment en deelt inzichten, recepten en manieren van bewaren. Als Jong Leren Eten juichen wij experimenten als deze van harte toe. Want als wij al niet weten wat 'het Wonder van Scheemda' is en in welke gerechten je ze kunt verwerken, hoe moeten kinderen dat weten?



Meer informatie: <https://www.rtvnoord.nl/nieuws/993008/het-grunnegs-toentje-van-sanne-meijer-alle-hulp-is-welkom>

Week van de schooltuin

Schooltuin of geen schooltuin, van **22 tot 26 mei 2023** kunnen álle scholen meedoen met de Week van de Schooltuin! Tijdens deze week is er op verschillende manieren aandacht voor schooltuinieren. Als school kun je leuke activiteiten organiseren, zoals een markt waarop kinderen de oogst uit de tuin verkopen.

Doe mee met de workshop Samen koken uit de moestuin

Jong Leren Eten Groningen organiseert in deze week op een aantal plekken een workshop Samen koken uit de moestuin. Kinderen gaan de moestuin in om groentes en kruiden te plukken, maken hierin samen een eenvoudig gerecht met groentes uit de moestuin en eten het lekker op of nemen het mee. Momenteel inventariseren we de schooltuinen / NME's waar de workshops gegeven gaan worden en wie ze gaan geven. Lijkt het je leuk om met een groep mee te doen aan de workshop in deze week (22-26 mei)? Stuur ons dan een mailtje.



Kok in de Klas 2023



Kok in de Klas enthousiasmeert kinderen van groep 6, 7 en 8 om te gaan koken! Jaarlijks wordt een nieuw recept gepresenteerd met bijbehorend lesmateriaal en het Kok in de Klas kwartet! Kok in de klas is dit jaar van **27 t/m 29 maart**. Met koks door heel Nederland vertellen we kinderen over smaak, eten en het koksvak. Wat een kok in een les vertelt en laat zien over gezond, vers en smakelijk eten blijft kinderen bij. Kinderen die deze kookles hebben gehad leren meer over voeding, durven meer te proeven en vertellen thuis vol enthousiasme over wat ze hebben ontdekt. Het doel is dat ze hierdoor thuis ook meer gaan koken!

Schrijf je in, maar vol=vol!

VOL? Niet getreurd! De les komt online, boodschappen halen en alsnog aan de slag!

Meer informatie en inschrijven: <https://www.smaaklessen.nl/nl/smaaklessen/ons-aanbod/kok-in-de-klas-2023.htm>

Zadenbibliotheek

Steeds meer Groningse bibliotheken hebben een eigen zadenbibliotheek: een plek waar je kosteloos zaden voor bloemen, groenten of fruit kunt komen halen én brengen.



Vroeger was het heel normaal dat zaden binnen de eigen omgeving werden uitgewisseld, uiteraard inclusief tips over zaaien, opkweken, verzorgen en oogsten. Met de Zadenbibliotheek doen we precies hetzelfde. Want wat is er leuker dan het delen van kennis en ervaring rondom (moes)tuinieren?

Biblionet Groningen heeft inmiddels zes bibliotheken met een eigen zadenbibliotheek: Bedum, Hoogezand, Leens, Uithuizen, Winsum en Stadskanaal. De zadenbibliotheeken hebben een paar vierkante meter in een Bibliotheek. Daar vind je zakjes met de meest uiteenlopende zaden. Je mag ze gratis meenemen en natuurlijk is het fijn als je ook je eigen zaden brengt. Zo helpen we elkaar én vergroten we onze kennis over gewassen die het blijkbaar goed doen in onze provincie. Lees meer: <https://www.biblionetgroningen.nl/collectie/zadenbibliotheek.html>

Over Jong Leren Eten

Neem voor vragen en meer informatie met ons contact op:

Fennie Munneke | 06 256 340 91 | fennie.munneke@ggd.groningen.nl

Karliën Meijer | 06 211 435 28 | k.meijer@ggd.groningen.nl

Jong Leren Eten staat voor: zoveel mogelijk kinderen en jongeren structureel in aanraking laten komen met informatie en activiteiten over voedsel/voeding met als uiteindelijk doel dat zij leren om gezonde én duurzame keuzes te maken. Het programma is een initiatief van het ministerie van Landbouw Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) en wordt uitgevoerd in samenwerking met het ministerie van VWS. In 2021 is een tweede programmaperiode gestart voor opnieuw vier jaar tot 2024! Kijk ook op <https://www.jonglereneten.nl/provincie/groningen>.

