

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

educatheeek

Educatheek

velt

Velt



Krachtvoer

eerlijk over eten
Voedingscentrum

Voedingscentrum

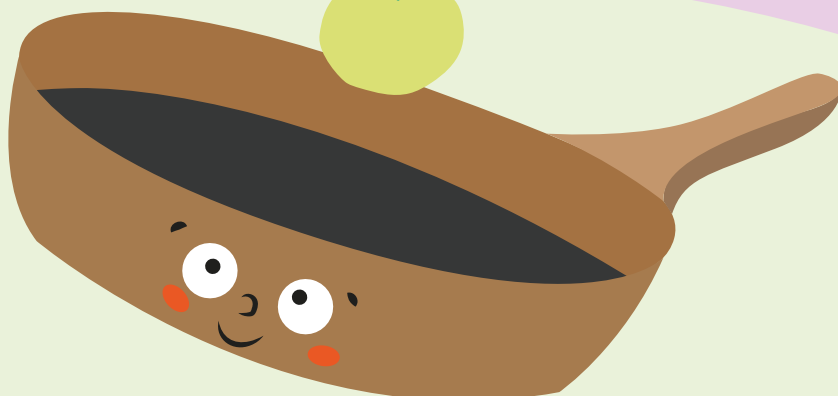
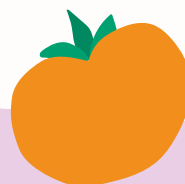


Smaaklessen

Spooney

Spooney

Elke Dag Feest



Soort & omschrijving

aanbieder



€

i

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.



groep 1 t/m 8

0,-

i

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.



groep 5 t/m 8

i.o.

i

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.



groep 5 & 6

i.o.

i

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.



groep 1 t/m 3

0,-

i

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.



BSO &
groep 3 t/m 8

0,-

i

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,-

i

Weet wat je eet

Hét lespakket over gezond, veilig en duurzaam eten. Wat is nou gezond eten? En hoe eet je ook goed voor het milieu?



VO

0,-

i

Soort & omschrijving

aanbieder



€

i

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,-

i

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,-

i

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,-

i

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,-

i

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,-

i

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

i

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!



groep 7 & 8

0,-

i

Soort & omschrijving

aanbieder



€



Spoony

Met Spoony wordt groenten eten en ontdekken op de buitenschoolse opvang een feestje! Spoony biedt kant-en-klare producten én vrolijke groenten activiteiten.



**4 t/m 12
jaar**

**zie
website**



Menukaart

Met onze gezinsmenukaart betrekken we kinderen bij het bedenken van de meest fantastische avondmaaltijden. Samen bedenken we culinaire kunstwerken!

Elke Dag Feest

**groep
5 t/m 8**

**op
aanvraag**



Smulsteren

Tijdens deze interactieve les nemen we de peuters mee op een smaakavontuur vol ontdekkingen. We lezen een leuk prentenboek over eten en proeven. We kijken welk fruit en groente we kunnen herkennen en vinden op de tafel. We leren over kleuren, vormen, fruit en groenten en waarom de bananen krom zijn. We moedigen hen aan om een hap te nemen en ons te vertellen hoe het smaakt.

Elke Dag Feest

**peuters &
kleuters**

**op
aanvraag**



Healty Hussel

Tijdens deze interactieve gastles leren de kinderen om overheerlijke smoothies te maken. We duiken dieper in op de wereld van smaken, de verschillende ingrediënten die ze nodig hebben en het gebruik van keukengereedschap.

Elke Dag Feest

**groep
3 t/m 6**

**op
aanvraag**



Krachtvoer

Een lesprogramma over gezonde voeding voor het VMBO.

Krachtvoer

VMBO

0,-



Voedsel bewaren met de droogoven

Aan de slag met de droogoven voor het drogen van allerlei soorten fruit, groenten en kruiden (uit de schooltuin) en het maken van groente- en fruitleer. In de handleiding staan tips en suggesties.



**KOV, PO
en VO**

0,-

