



Voedseleducatie in Groningen
Lekker naar Buiten, Jong Leren Eten
Schooljaar 2024-2025

Aanvullende informatie kun je opvragen bij de makelaars Jong Leren Eten Groningen:

Fennie Munneke

fennie.munneke@ggd.groningen.nl

Karliën Meijer

karlien.meijer@ggd.groningen.nl



Financieren?

Vraag de subsidie Jong Leren Eten aan!

Per schoollocatie kun je (in de periode maart – april) maximaal € 2.000 aanvragen.

Het aanvraagproces verloopt via mijngezondeschool.nl van Gezonde School.

Alle genoemde prijzen onder voorbehoud.

Tips:

- Abonneer je op de nieuwsbrief 'Jong Leren Eten Groningen.' Aanmelden kan via de [link](#).
- Het aanbod en de contactgegevens op deze regionale lijst veranderen regelmatig. Krijg je geen reactie? Kijk dan op de betreffende website.
- Naast het regionale aanbod voedsel educatie in deze waaier kun je de 'Lekker naar buiten'-bijdrage ook besteden aan landelijke interventies. Kijk voor het landelijk aanbod voedsel educatie op www.gezondeschool.nl en klik per schooltype (po, so, vo, mbo) door naar **Gezonde School-activiteiten**.



Inhoudsopgave

Alles voor de moestuin	6	Mini-workshop in de Foodtruck	47
Eten uit de (school)moestuin	7	Ontdek alle smaken!	48
Fitgave Moestuin	8	Smaak Parcours	49
Grunneps Schoultientje	9	Spreads voor kids	50
Koken uit de (school)moestuin	10	Spreads voor tieners	51
Leskist Vensterbanktuinieren	11	Suikerverslaving	52
Moestuincoach	12	Pimp je sandwich in de klas	53
Moestuinieren	13	Proef het seizoen	54
Natuurlijk moestuinieren (op biologisch-dynamische grondslag)	14	Van akker tot bakker; mobiele bakkerij in Pipowagen	55
Onkruidspeurtocht	15	Verwerking agrarische producten	56
Op zoek naar eetbare onkruiden	16	Vis roken	57
Tuinieren	17	Voorlichting 'De eerste hapjes!'	58
Tuinieren	18	Bijenexcursie	59
Vergroenen van de speelomgeving	19	Biodiversiteitslessen	60
Verticaal moestuinieren met de tuintoren	20	Boerderijbezoek	61
Kruidentoren bouwen	21	Docenten/studenten intervisie	62
Seizoenslessen: "de verborgen wereld van planten"	22	Duurzame voeding in de klas	63
De Groentjes Mini Workshop	23	Eten als een jager verzamelaar	64
Ecozoet junior	24	Eten uit de natuur	65
Een gezonde kijk op voeding	25	Eten volgens het seizoen	66
Feest op je bord	26	FitGaaf! 'Kind & Ouder' Gezonde schoolproject	67
Feest op je bord!	27	Fuik legen en kijken wat erin zit	68
Fitgave fruitwaterfeestjes	28	Maak van afval een lekkere hap	69
Foodzoekers op (school)reis	29	Fuik legen en kijken wat erin zit	70
Garnalen pellen	30	Plankton vissen en onder microscoop bekijken	71
Gezonde lunch box	31	Proeflessen	72
Gezonde traktaties	32	Rondleiding molen de Noordstar	73
Gezonde voeding	33	Slikslede-race	74
Insecten	34	Smaakles	75
Koken gecombineerd met rekenlessen en/of taallessen	35	Supermarktsafari voor Super Speurneuzen	76
Koken met ingrediënten uit de (school)moestuin	36	Uitgebreide cursus voor zeeliefhebbers	77
Koken op locatie moestuin / streekproducten / wildpluk	37	Veldexcursie gewassen	78
Koken uit de Moestuin	38	Voorstelling De Melkweg	79
Koken vanuit de moestuin / wildpluk / Voedselbos	39	Wat is gezond en ongezond eten?	80
Kookboek herbarium	40	Wildplukken	81
Kookcoach	41	Wildplukker in de klas	82
Kookkarren verhuur	42	Wildplukwandeling in de natuur	83
Kookworkshop eten uit de natuur	43		
Kookworkshop Eten uit de (school)moestuin	44		
Kookworkshop Gezonde lunch	45		
Kookworkshop in de Foodtruck	46		

Moestuinieren

BSO

Groep
1 - 4

VO

MBO

Alles voor de moestuin

In de webwinkel vind je tuingereedschap, een zaaikalender, moestuinboeken, moestuinbakken, zaden en moestuinpakketten. Alles om van je moestuin een succes te maken!

- Prijzen variëren, zie website.

IVN, Instituut voor Natuureducatie

📍 Provincie Groningen

💻 winkel.ivn.nl/moestuin

ivn natuur
educatie



Moestuinieren

Groep
1 - 4

Groep
4 - 8

Eten uit de (school)moestuin

In deze kookles maken we met ingrediënten uit de schoolmoestuin een gezonde lunch. We ervaren gezonde voeding door te proeven, voelen, horen, ruiken en kijken. De gerechten zijn afhankelijk van het seizoen en de beschikbare oogst. (Alleen als de school een moestuin heeft!)

- € 175 per klas.
- Duur: 1,5 uur.
- Exclusief reiskosten.

Stichting Kind en Voeding

📍 Provincie Groningen

👤 **Gieneke Tillema**

✉ info@kind-en-voeding.nl

📞 06 - 43 17 51 17

💻 kind-en-voeding.nl



Moestuinieren



Fitgave Moestuin

Interactieve gastles over moestuinieren over de waarde van een (school-)moestuin, verschillende gewassoorten en met verschillende activiteiten, waaronder zelf een moestuin ontwerpen, blind voelen van verschillende groenten en zelf kruiden zaaien.

- € 100 per klas.
- Duur: 60 minuten.
- Inclusief inkopen en inzet aanvullend materiaal, exclusief reiskosten.

Fitgave Moestuin

📍 Provincie Groningen

👤 **Tom Steffens**

✉ info@fitgaaf.nl

📞 0591 - 547 902

💻 fitgaaf.nl



Moestuinieren



Grunnegs Schoultientje

Met het 'Grunnegs Schoultientje'-project adopteren de kinderen een oude Groninger groente uit het Grunnegs Toentje van historica Sanne Meijer uit Roodeschool. Leerlingen gaan dit gewas kweken in hun eigen 'Grunnegs Schoultientje'. De les bestaat uit twee delen: een les (ca. 30 min.) over de cultuurhistorische context en het kweken van het gewas en het (voor)zaaien van het gewas in de schooltuin (ca. 20 min.)

- € 100, incl. zaadjes/materialen, excl. reiskosten.
- Duur: ca. 1 uur. Periode: april t/m begin juli.
- Locatie: in de klas en in de schooltuin (let op: er moet een schooltuin of moestuinbak aanwezig zijn).

Indien er meerdere scholen in de regio meedoen wisselen de scholen zaden met elkaar uit aan het einde van het seizoen. Zo verspreiden en vermeederen deze zeldzame groenten zich verder door Groningen. Voor opkweek, verzorging en oogst van het gewas kan een moestuincoach worden ingeschakeld. Dit valt buiten de genoemde kosten.

Sanne Meijer Onderweg

📍 Provincie Groningen

👤 **Sanne Meijer**

✉ info@sannemeijeronderweg.nl

📞 06 - 25 23 28 30

💻 sannemeijeronderweg.nl



Moestuiniëren



Koken uit de (school)moestuin

In deze workshop maken we een gezonde lunch met ingrediënten uit de (school)moestuin. We ervaren gezonde voeding door te proeven, voelen, horen, ruiken, kijken en vooral te doen! De gerechten zijn afhankelijk van het seizoen en de beschikbare oogst.

- € 190, excl. materiaalkosten en reiskosten.
- Groepsgrootte: 12-16 kinderen.
- Duur: 1,5 uur inclusief het nuttigen van de lunch.
- Materiaalkosten: €25 / €40 afhankelijk van het aantal leerlingen en ingrediënten.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl



Moestuiniëren



Leskist Vensterbanktuinieren

Deze leskisten bevatten alles wat je nodig hebt om met een klas aan de slag te gaan met groene proefjes en projecten. De gaan kinderen op onderzoekende wijze een aantal vragen beantwoorden.

- Gratis.

Vakland Het Hogeland, werkgroep PO

📍 gemeente Het Hogeland

👤 **Kim Timmerman**

✉ info@stichtinganderswijs.nl

📞 06 - 42 72 55 06

💻 stichtinganderswijs.nl

Moestuinieren

KO

Groep
1 - 4

VO

Moestuincoach

Hoe kun je als school of kinderopvang een moestuin beginnen?
Hoe moet je deze onderhouden? Wat kun je doen met de oogst?
Wie verzorgt de moestuin in de vakanties? De moestuincoach geeft antwoord op deze vragen. De moestuincoach kan je begeleiden naar een moestuin die bij jullie situatie past. Naast inhoudelijke kennis heeft zij/hij ook didactische en coachende vaardigheden.

- Prijs op aanvraag

Moestuincoach

Kijk voor het overzicht van moestuincoaches op

 jonglereneten.nl/moestuincoaches-groningen



Moestuinieren

KO

Groep
1 - 4

VO

MBO

HBO

SO

Moestuinieren

Op de locatie van de Bostuin zijn verschillende veldjes en systemen voor moestuinen te vinden.

- € 75 per uur + € 3,50 per kind boven 21 kinderen.

Educatiecentrum de Bostuin

 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

 **Tjark en Marleen Bos**

 educatiecentrumbostuin@gmail.com

 06 - 21 28 75 98

 educatiecentrumbostuin.nl



Moestuïneren

Groep
1 - 4

VO

MBO

Natuurlijk moestuïneren (op biologisch-dynamische grondslag)

Wat is natuurlijk moestuïneren, hoe doe je dat in de praktijk?
Rondleiding met uitleg op de Molenakker te Noordbroek.

- € 50 per rondleiding.
- Duur: ca. 1 uur.
- In groepjes van maximaal 10 leerlingen.

De Molenakker, Molenlaan 8 Noordbroek

📍 Midden-Groningen

👤 **Janneke Hetebrij**

✉ janneke.hetebrij@gmail.com

📞 06 - 18 08 45 48

💻 natuurlijkaardewerk.nl



Moestuïneren

Groep
1 - 4

Groep
5 - 8

Onkruidspeurtocht

Een speurtocht waarbij we op zoek gaan naar verschillende soorten onkruid. In deze les leren we erover, gaan we op zoek naar verschillende soorten en koken we er mee. Zo proeven we brandnetelsoep en stokbroodjes onkruidboter. De les kan gegeven worden na bij de school in de maanden maart t/m juni.

- Gratis.

Waterschap Hunze en Aa's

📍 Zuidoost-Groningen

👤 **Willeke Bergman**

✉ w.bergman@hunzeenaas.nl

📞 ?

💻 hunzeenaas.nl



Moestuinieren

Alle doelgroepen

Op zoek naar eetbare onkruiden

Tijdens deze wandeling gaan we met behulp van zoekkaart op zoek naar eetbare onkruiden, bloemen of stoeplantjes in de schooltuin of op het schoolplein.

- € 200
- Excl. reiskosten en onderzoekskosten.
- Maximaal 12 deelnemers.
- Duur: 1,5 uur.
- In schooltuin, schoolplein of locatie in overleg.
- Van maart t/m oktober.

Greendreamster

📍 Noord Nederland
👤 **Sanne Scheltena**
✉ info@greendreamster.nl
☎ 06 - 44 02 01 65
💻 greendreamster.nl



Moestuinieren

Groep
1 - 4

Groep
6

Tuinieren

Een seizoen lang (april-oktober) tuinieren voor scholen in de stad Groningen.

(Goed te combineren met kooklessen, zie het aanbod onder het kopje 'Koken'.)

- Gratis

Natuur- en duurzaamheidseducatie Groningen

📍 gemeente Groningen
👤 **Jurian Bajema**
✉ jurian.bajema@groningen.nl
✉ nde@groningen.nl
☎ 050 - 367 63 21
💻 ndegroningen.nl



Moestuiniëren



Tuiniëren

4 tuinierlessen (april-september) voor scholen in de stad Groningen (Goed te combineren met kooklessen, zie onder het kopje 'Koken')

- Gratis.

Natuur- en duurzaamheidseducatie Groningen

📍 gemeente Groningen

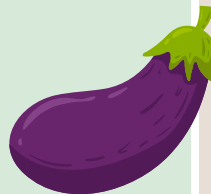
👤 **Jurian Bajema**

✉ jurian.bajema@groningen.nl

✉ nde@groningen.nl

📞 050 - 367 63 21

💻 ndegroningen.nl



Moestuiniëren



Vergroenen van de speelomgeving

- Vergroenen van speelomgevingen.
- Creëren van natuurlijke speelomgevingen.
- Ontdekkend leren.
- Klimaatbestendig buitenterrein (terugdringen hittestress, terugdringen waterstress en bevorderen biodiversiteit)

- Kosten: op aanvraag.

Donker Groep

👤 **Marcel Smale**

✉ marcel.smale@donkergroep.com

📞 06 - 30 40 17 15

💻 donkergroep.com/nl/diensten/natuurlijk-spelen



Moestuiniëren

Groep
5 - 8

Verticaal moestuiniëren met de tuintoren

Dit zesweken programma neemt leerlingen mee in de wonderlijke wereld van het verticaal moestuiniëren met de tuintoren.

Deze verticale moestuin op wielen biedt ruimte aan 32 planten op slechts 1 m². Van zaadje tot oogst en smullen maar!

- Verticale moestuin € 709
- Indoor LED groeilampen € 315
(past als een deksel op de tuintoren)
- Lesprogramma groep 5 t/m 8 € 300
- Kick-off workshop: € 50 per uur op locatie

Puur Pam

📍 Provincie Groningen

👤 **Pam Verwoolde**

✉ info@puurpam.nl

📞 06 - 38 62 84 03

💻 puurpam.nl



Puur Pam
EIGENWIJS MOESTUINIËREN



Moestuiniëren

Groep
1 - 4

VO

KO

MBO

SO

VSO

Kruidentoren bouwen

We bouwen samen een kruidentoren met 12 verschillende kruiden en een vijvertje. Dit wordt een ontdekkingsparadijs waar het hele jaar rond veel valt te leren, zien, proeven en beleven.

We leren de kruiden kennen, we leren dat alles in de natuur met elkaar samenwerkt, over zon/schaduw, grondsoorten en windrichting. We snoepen samen van de kruidentoren en maken thee, kruidenboter of pesto. Binnen een paar weken wemelt het hier van de rondspringende kikkers, bijen, vlinders en nieuwsgierige leerlingen.

- € 200 per 1,5 uur. We zijn met twee gastdocenten.
- Maximaal 13 kinderen per les.
- Exclusief plantenmateriaal en aarde (ongeveer € 150).
- Minimaal 3 uur voor de bouw. Uitbreiding mogelijk om nog meer over de kruiden te leren en hiermee te creëren.

Artemisia natuurbeleving &-herstel

📍 Provincie Groningen en Drenthe

👤 **Eefke en Annabeth Bosman**

✉ Artemisia.natuurbeleving@gmail.com

📞 06- 22 69 36 80

💻 artemisianatuurbeleving.nl



Moestuiniëren

Groep
1 - 4

VO

KO

MBO

SO

VSO

Seizoenslessen: "de verborgen wereld van planten"

Met de kinderen/ jongeren op ontdekkingsstocht in de omgeving: wat groeit en bloeit er? In elk seizoen is iets te beleven. We leren wilde eetbare planten kennen, gaan er creatief mee aan de slag of maken er iets lekkers en voedzaams van. We verwerken planten in een soep boven een vuur, maken wilde smeersels of zalfjes. Afhankelijk van de vraag, passen we onze les aan.

- € 200 per 1,5 uur. We zijn met twee gastdocenten.
- Maximaal 15 kinderen per les.
- Duur: 1,5 uur tot 2 uur.

Artemisia natuurbeleving &-herstel

📍 Provincie Groningen en Drenthe

👤 **Eefke en Annabeth Bosman**

✉ Artemisia.natuurbeleving@gmail.com

📞 06- 22 69 36 80

💻 artemisianatuurbeleving.nl



Koken

Groep
1 - 4

Groep
4 - 8

De Groentjes | Mini Workshop

Mini-workshop: wat zijn gezonde en lekkere snacks? We werken natuurlijk met streekproducten en gaan dit met de kinderen bereiden.

- € 150 per klas.
- Excl. voedingsmiddelen.
- Excl. reiskosten.

Stichting Kind en Voeding

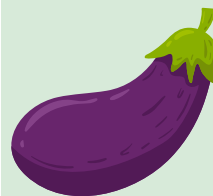
📍 Provincie Groningen

👤 **Gieneke Tillema**

✉ info@kind-en-voeding.nl

📞 06 - 43 17 51 17

💻 kind-en-voeding.nl



Koken



Ecozoet junior

In het eerste deel leren jongeren het suikergehalte van hun lievelingssnacks en -(energie)drankjes te bepalen, ontdekken ze wat suiker eigenlijk is, waarom we het gebruiken en waarom het belastend is voor gezondheid en milieu. In het tweede deel maken we samen een hippe smoothie, een toffe candybar en coole pannenkoeken op basis van deze zoetmiddelen.

- € 190 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten €50 / €75 afhankelijk van het aantal leerlingen.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl



Koken

KO

Een gezonde kijk op voeding

Het bespreken en nalopen van voeding die aangeboden wordt. Gezondere kijk op voeding + tips en tricks voor gezonder aanbod in voeding.

- € 65,00 per uur inclusief voorbereidingstijd.
- Exclusief reis/parkeer en materiaalkosten.
- LET OP: alleen voor pedagogisch medewerkers.

In Shape by Anita

📍 provincie Groningen

👤 **Anita Bos**

✉ dietist.inshapebyanita@gmail.com

📞 06 - 13 63 77 79

💻 dietistinshapebyanita.nl



Koken

Groep
1-4

Groep
1-8

BSO

Feest op je bord

Versiertrucs en knutseltips zodat zelfs gezond eten een feestje wordt.

- € 100 per klas
- (+/- 15 kinderen)
- Exclusief boodschappen en reiskosten.
- Duur: 1 uur.

Stichting Kind en Voeding

📍 Provincie Groningen

👤 **Gieneke Tillema**

✉ info@kind-en-voeding.nl

📞 06 - 43 17 51 17

💻 kind-en-voeding.nl



Koken

Groep
1-4

Groep
1-4

BSO

KO

SO

Feest op je bord!

In deze workshops gaan wij met versiertrucs en knutseltips aan de slag, zodat gezond eten een feestje wordt. Wij gaan een lekkere smoothie maken, boterhammen versieren en een bananendolfijn knutselen.

TIP: het is handig om deze workshop rond een eetmoment te plannen.

- € 142,50 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten €50 / €75 afhankelijk van het aantal leerlingen.
- Duur: 60 min.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl



Koken



Fitgave fruitwaterfeestjes

Samen met de kinderen met water en verschillende fruitsoorten en kruiden experimenteren, om te laten zien dat water lekker en gevarieerd is.

- € 50 per half uur.
- Voor groep 1 t/m 4: Per halfuur klas van max. 30 kinderen, waarbij de kinderen **minder** zelf doen.
- Voor groep 5 t/m 8: Per halfuur groep van max 9 kinderen, waarbij de kinderen **meer** zelf (mogen) doen.
- Inclusief inkopen en materiaal.
- Exclusief reiskosten en aanvullend materiaal.
- Duur: 30 min

FitGaaf!

📍 Provincie Groningen

✉ info@fitgaaf.nl

📞 0591 - 547 902

💻 fitgaaf.nl



Koken



Foodzoekers op (school)reis

Aan de hand van een 'proefschriftje' voeren de kinderen allerlei opdrachten uit, zoals boter karnen, graan malen, aardappels rooien, kruiden ruiken, mosterd maken, appels met peren vergelijken, boontjes doppen, gras determineren, wormen zoeken, groenten herkennen, granen raden, bijen spotten (120 min. incl. voorbereiding).

- Per leerling € 12.
- Exclusief reiskosten en voedingsmiddelen.

Stichting Kind en Voeding

📍 Provincie Groningen

👤 **Gieneke Tillema**

✉ info@kind-en-voeding.nl

📞 06 - 43 17 51 17

💻 kind-en-voeding.nl



Koken

Alle leeftijden vanaf PO groep 1

Garnalen pellen

Garnalen horen bij de Groninger eetcultuur, maar leren de jonge Groningers nog wel garnalen pellen? Tijdens het pellen vertellen we ook over de garnalenvisserij op het Wad.

Na afloop een broodje zelf gepelde garnalen.

- Afhankelijk van de groepsgrootte en de garnalenprijs. Vanaf
- € 3,50 per persoon.

't Ailand Lauwersoog

📍 Noord Groningen

✉ ailandlauwersoog@gmail.com

💻 ailand.nl

Koken

Groep
1 - 4

Groep
4 - 8

BSO

Gezonde lunch box

Samen aan de slag om een gezonde lunch te maken: boekweitpannenkoeken met wortel en besmeerd met rijpe banaan, wrap met zelfgemaakte hummus en een blaadje sla, knabbelgroente en fruitwater met limoen, sinaasappel en munt.

- € 150 per klas (+/- 15 kinderen).
- Exclusief voedingsmiddelen en reiskosten.
- Duur: 90 min.
- Alleen als de school een keuken heeft.

Stichting Kind en Voeding

📍 Provincie Groningen

👤 **Gieneke Tillema**

✉ info@kind-en-voeding.nl

📞 06 - 43 17 51 17

💻 kind-en-voeding.nl



Koken

Groep
1 - 4

Groep
2 - 8

BSO

KO

SO

VSO

Gezonde traktaties

Over gezonde tussendoortjes en traktaties valt veel te vertellen, maar nog leuker is het om samen aan de slag te gaan en iets te maken van gezonde producten en om allerlei leuke gezonde traktaties te proeven zoals: een bananendolfijn, een lekkere fruitspies, een vrolijke vlinder, een zebra-appel en groentefrietjes met een dipsausje.

- € 142,50.
 - Exclusief materiaalkosten en reiskosten.
 - Materiaalkosten € 50 / € 75 afhankelijk van het aantal leerlingen.
- Duur: 1 uur.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

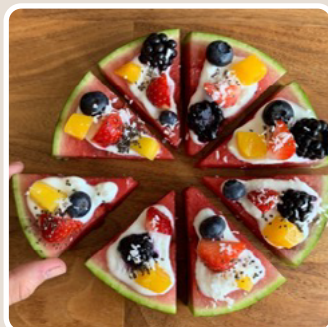
👤 Petra van den Engel

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl

**Bewust
Natuurvoeding**
advies en voorlichting



Koken

Groep
1 - 4

Groep
4 - 8

Gezonde voeding

Opties:

- Suikers > hoeveel suiker zit ergens in. Suikerquiz.
- Gezond leren eten volgens de schijf van 5
- Gezonde tussendoortjes > Zelf gezonde tussendoortjes maken en proeven.
- Gezonde lunch > Zelf een gezonde lunch maken en opeten.
- Groepsgrootte: max 25 kinderen.
- Duur: ca 45 minuten.
- € 65,00 per uur inclusief voorbereidingstijd. Exclusief reis/parkeer en materiaalkosten.
- Kosten van de materialen gaan in overleg en hangt af van de wens van de school.

In Shape by Anita

📍 provincie Groningen

👤 Anita Bos

✉ dietist.inshapebyanita@gmail.com

📞 06 - 13 63 77 79

💻 dietistinshapebyanita.nl

**Diëtistenpraktijk
In Shape by Anita**



Koken



Insecten

Eten van insecten.

- € 75 per uur + 2,50 per kind
- € 3,50 per kind extra boven 21 kinderen

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 **Tjark en Marleen Bos**

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

📞 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Koken



Koken gecombineerd met rekenlessen en/of taallessen

Tijdens het koken wordt gewerkt aan rekenen en taal.

- € 75 per uur + € 2,50 per kind
- € 3,50 per kind extra boven 21 kinderen

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 **Tjark en Marleen Bos**

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

📞 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Koken

Groep
1-4

Groep
5-8

BSO

KO

MBO

SO

VSO

Koken met ingrediënten uit de (school)moestuין

In deze workshop gaan we gezamenlijk aan de slag om met ingrediënten uit de (school)moestuין een gezonde lunch te maken. De kookworkshop is bedoeld om door te proeven, voelen, horen, ruiken, kijken en vooral doen(!) gezonde voeding te laten ervaren.

- € 190 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten € 35 / € 50 afhankelijk van het aantal leerlingen en ingrediënten.
- Duur: 1,5 uur inclusief het nuttigen van de lunch.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

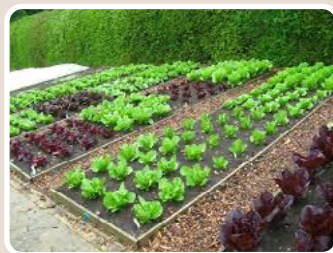
👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl

**Bewust
Natuurvoeding**
advies en voorlichting



Koken

KO

Groep
1-4

VO

HBO

SO

Koken op locatie moestuin / streekproducten / wildpluk

Koken op locatie met eventueel de kookkar of pizzarette.

- € 75 per uur +€2,50 per kind.
- € 3,50 per kind extra boven 21 kinderen.

Educatiecentrum de Bostuin

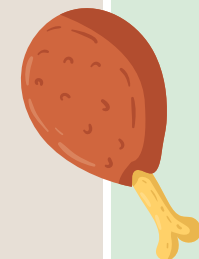
📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 **Tjark en Marleen Bos**

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

📞 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Koken



Koken uit de Moestuin

Samen leren koken met verse groente. Vegetarische recepten uit de hele wereld.

We gaan aan de slag met o.a.; hygiëne, recept volgen, wegen, snijden, roeren, bakken, tafel dekken en smullen.

Locatie: alle lessen op school.

- € 350 per groep van 10 kinderen.
- Inclusief: inkopen, gereedschap, km-vergoeding en btw.
- Duur: 1,5 uur.

Koken uit de moestuin

📍 Provincie Groningen

👤 Tamar Yogev

✉ yogev.tamar@gmail.com

📞 06 - 15 35 38 84



Koken



Koken vanuit de moestuin / wildpluk / Voedselbos

Koken op locatie de Bostuin.

- € 75 per uur + €2,50 per kind.
- € 3,50 per kind extra boven 21 kinderen.

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 Tjark en Marleen Bos

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

📞 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Koken



Kookboek herbarium

Herbarium maken van wildpluk en eetbare planten.

- € 75 per uur + € 3,50 per kind boven 21 kinderen.

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 **Tjark en Marleen Bos**

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

☎ 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Koken



Kookcoach

Wil je als school gaan koken met de leerlingen? Met kooklessen kun je zowel kookvaardigheden oefenen als ook de basisvakken rekenen, lezen, schrijven en wereldoriëntatie. Je kunt denken aan een eenmalige kookles, maar helemaal mooi is het als je een lessenreeks kunt inzetten.

Neem contact op met een van de kookcoaches om de mogelijkheden te bespreken. Naast inhoudelijke kennis hebben ze ook pedagogische en didactische vaardigheden om de kooklessen te begeleiden.

- Prijs op aanvraag.

Kijk voor het overzicht van kookcoaches op de website van [Jong Leren Eten Groningen](http://JongLerenEtenGroningen.nl)



Koken



Kookkarren verhuur

Ingerichte kar met 9 campinggaspitten + keukenbenodigdheden voor 20 personen.

Extra materiaal in overleg.

- € 150 per dag + eventuele schades of ontbrekende delen.

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 **Tjark en Marleen Bos**

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

📞 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Koken

Alle doelgroepen

Kookworkshop eten uit de natuur

In deze kookworkshop gaan we een aantal gerechten uit de wilde keuken bereiden en daarna aan tafel om samen een heerlijke wilde brunch te eten.

(Is te combineren met wildplukwandeling van Greendreamster, zie: excursie-gastles)

- € 400 (excl. reiskosten en onderzoekskosten).
- Max. 10 deelnemers.
- Duur: 2,5 uur.
- Locatie: op school
- Periode: februari t/m november.

Greendreamster

📍 Noord Nederland

👤 **Sanne Scheltena**

✉ info@greendreamster.nl

📞 06 - 44 02 01 65

💻 greendreamster.nl



Koken



Kookworkshop Eten uit de (school)moestuin

In deze workshop gaan we samen aan de slag om met ingrediënten uit de (school)moestuin een gezonde lunch te maken. De gerechten zijn afhankelijk van het seizoen en de beschikbare oogst.

- € 190 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten € 35 / € 50 afhankelijk van het aantal leerlingen en ingrediënten.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland
👤 **Petra van den Engel**
✉ info@bewustnatuurvoeding.nl
☎ 06 - 33 69 26 62
💻 bewustnatuurvoeding.nl



Koken



Kookworkshop Gezonde lunch

Het thema van de kookworkshops is 'gezonde lunch'. In deze workshop gaan we gezamenlijk aan de slag om een smakelijke proeverij te maken.

Duur: 1,5 uur, inclusief het nuttigen van de lunch.

- € 190 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten € 50 / € 75 afhankelijk van het aantal leerlingen.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland
👤 **Petra van den Engel**
✉ info@bewustnatuurvoeding.nl
☎ 06 - 33 69 26 62
💻 bewustnatuurvoeding.nl



Koken



Kookworkshop in de Foodtruck

Wij beschikken over een mooie mobiele kookstudio. In de foodtruck kunnen 9-12 kinderen tegelijk werken. De lessen duren 35-45 minuten. Na afloop van de gezonde kookles eten de kinderen de gemaakte hapjes of lunch op in de klas.

- 6 groepjes (3 klassen) € 795.
- Inclusief BTW en alle ingrediënten per schooldag.
- Exclusief reiskosten (€ 0,50 cent per km)

Mama Mascha

📍 Provincie Groningen
✉ info@mamamascha.nl
📞 06 - 33 69 26 62
💻 mamamascha.nl/onderwijs



Koken



Mini-workshop in de Foodtruck

Mini-workshops maken tijdens een evenement/sportdag. De lessen zijn geschikt voor alle groepen en duren 15 minuten. Denk bijvoorbeeld aan het maken van: smoothies; wraps; pimp je sandwich; saladebowl; snacks.

- 40-45 kinderen per uur € 795.
- Inclusief BTW en alle ingrediënten per schooldag.
- Exclusief reiskosten (€ 0,50 cent per km).

Mama Mascha

📍 Provincie Groningen
✉ info@mamamascha.nl
📞 06 - 33 69 26 62
💻 mamamascha.nl/onderwijs



Koken



Ontdek alle smaken!

In deze workshop ervaar je alle smaken, ontdek je waar je smaak zit en leer je wat gezond snoepen is. Natuurlijk wordt er veel geproefd!

- Duur: 1 uur.
- € 142,50 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten €35 / €50 afhankelijk van het aantal leerlingen.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl



Koken



Smaak Parcours

Educatief parcours, waarbij de kinderen (buiten) spelenderwijs alles over streekproducten en gezonde voeding leren.

- € 200 per uur.
- 2 voorlichters.
- Exclusief reiskosten.

Stichting Kind en Voeding

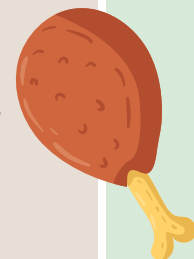
📍 Provincie Groningen

👤 **Gieneke Tillema**

✉ info@kind-en-voeding.nl

📞 06 - 43 17 51 17

💻 kind-en-voeding.nl



Koken



Spreads voor kids

Groente is ook lekker op brood! Kinderen gaan zelf aan de slag en maken gezonde groentespreads voor op de boterham gemaakt van seizoensgroenten.

- Duur: 1,5 uur.
- € 190 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten € 35 / € 50 afhankelijk van het aantal leerlingen.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl



Koken



Spreads voor tieners

Deze workshop is op maat voor jongeren. Ze leren wat ecologische voeding is en wat de relatie is tussen voeding, het milieu en het klimaat. Ze gaan ook aan de slag en maken ecologische groentespreads voor op de boterham met seizoensgroenten. Daarna proeven ze van ecologische spreads en houden we een challenge!

- Duur: 1,5 uur.
- € 190 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten € 35 / € 50 afhankelijk van het aantal leerlingen.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl



Koken



Suikerverslaving

Interactieve workshop voeding en suikerverslaving.

- € 150 per klas.
- Exclusief voedingsmiddelen.
- Exclusief reiskosten.

Stichting Kind en Voeding

📍 Provincie Groningen

👤 **Gieneke Tillema**

✉ info@kind-en-voeding.nl

📞 06 - 43 17 51 17

💻 kind-en-voeding.nl



Koken



Pimp je sandwich in de klas

Mini-workshops maken tijdens een evenement/sportdag. De lessen zijn geschikt voor alle groepen en duren 15 minuten.

Denk bijvoorbeeld aan het maken van: smoothies; wraps; pimp je sandwich; saladebowl; snacks.

- 4-5 klassen per dag.
- € 795 inclusief BTW en alle ingrediënten per schooldag.
- Exclusief reiskosten (€ 0,50 cent per km).

Mama Mascha

📍 Provincie Groningen

✉ info@mamamascha.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 mamamascha.nl/onderwijs



Koken



Proef het seizoen

Oogsten wat het seizoen te bieden heeft en daar een aantal vegetarische gerechten mee maken.

Gezamenlijk koken en eten in de molenschuur.

Periode: mei t/m oktober.

- € 17,50 per leerling.
- In groepjes van maximaal 10 leerlingen.

De Molenakker, Molenlaan 8 Noordbroek

📍 Midden-Groningen

👤 **Janneke Hetebrij**

✉ janneke.hetebrij@gmail.com

📞 06 - 18 08 45 48

💻 natuurlijkaardewerk.nl



Koken



Van akker tot bakker; mobiele bakkerij in Pipowagen

Beleef en ervaar hoe brood wordt gebakken. Ontdek granen met je ogen en handen, kneed je eigen deeg en bak je eigen brood.

Leerlingen maken zelf een broodje die we in de hout gestookte oven bakken en daarna samen opeten.

- +/- € 400 per dagdeel.
- Exacte prijs op aanvraag.
- Ook mogelijk samen met bezoek aan een molen.

Bakkerij de Eenvoud Hongerige Wolf e.o.

📍 Oost-Groningen

👤 **Nicolette van der Smagt**

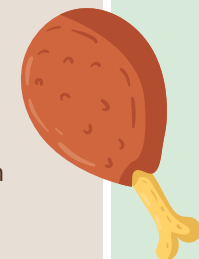
✉ n.vdsmagt@gmail.com

📞 06 - 27 18 11 72

👤 **Thea Gielleit**

✉ tgielleit@gmail.com

💻 natuurlijkaardewerk.nl



Koken



Verwerking agrarische producten

Verwerken van agrarische producten uit de regio.

- € 75 per uur + 2,50 per kind.
- € 3,50 per kind extra boven 21 kinderen.

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 **Tjark en Marleen Bos**

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

📞 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Koken

Alle leeftijden vanaf PO groep 3

Vis roken

Vis schoonmaken, pekelen, roken en opeten.

Combinaties met andere activiteiten mogelijk i.v.m. wachttijden tijdens pekelen en roken.

- Afhankelijk van groepsgrootte en te kiezen combinaties, zoals met plankton vissen.
- Vanaf €150 per groep van 30 personen.
- Duur: 4 uur.

't Ailand Lauwersoog

📍 Noord Groningen

✉ ailandlauwersoog@gmail.com

💻 ailand.nl





Koken

Ouders en verzorgers, pedagogisch medewerkers
kinderdagverblijven en peuterspeelzalen

Voorlichting 'De eerste hapjes!'

Informatie over natuurlijke en gezonde voeding voor baby's van het eerste hapje tot het volledig mee-eten met de pot. Wat biedt je baby's aan, in welke hoeveelheden en welke voedingsmiddelen in het bijzonder geef je in beperkte mate? Alle voedingsmiddelen komen aan bod inclusief een proeverij.

- € 150 per uur.
- Exclusief voedingsmiddelen.
- Exclusief reiskosten.

Stichting Kind en Voeding

📍 Provincie Groningen
👤 **Gieneke Tillema**
✉ info@kind-en-voeding.nl
📞 06 - 43 17 51 17
💻 kind-en-voeding.nl



Excursies en gastlessen



Bijenexcursie

Tijdens de excursie ontdekken kinderen alles over het leven van de bij. Ze proeven honing, ze bekijken bijenbloemen, ze bekijken, bevoelen en ruiken imkerattributen. De geur van echte bijenwas is heel herkenbaar. Als klap op de vuurpijl mogen de kinderen met echte imkerkappen op een bijenkolonie zien.

- Groepen van maximaal 15 personen.
- Totale kosten in overleg.
- Periode: april t/m september

Educatieve Jeugdtuinen Borgerswold

📍 Veendam
👤 **Bennie van Buizen**
✉ hovb1@hotmail.com
📞 06 - 51 75 60 92
💻 detoene.nl



Excursies en gastlessen



Biodiversiteitslessen

Het belang van biodiversiteit voor de voedselproductie.

- € 75 per uur + 3,50 per kind boven 21 kinderen.

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 Tjark en Marleen Bos

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

📞 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Excursies en gastlessen



Boerderijbezoek

Interactief programma voor alle groepen van het basisonderwijs. Het educatieve boerderijbezoek bestaat uit een introductie, rondleiding, roulerende opdrachten en een afsluiting.

- Veeteeltbedrijf en akkerbouwbedrijf Groep 3 t/m 8 gratis.
- Groep 1 en 2 € 75.

De Boer op Noord

📍 Provincie Groningen

👤 ?

✉ info@deboeropnoord.nl

📞

💻 deboeropnoord.nl



Excursies en gastlessen

Alle doelgroepen

Docenten/studenten intervisie

Hoe kan je gezonde voeding koppelen aan de primaire vakken?

- € 5 per uur voor 20 personen.
- Let op: Alleen voor medewerkers.

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 **Tjark en Marleen Bos**

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

📞 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Excursies en gastlessen

leerkrachten

Duurzame voeding in de klas

Deze lezing is voor leerkrachten van de basisschool, en ook geschikt voor PABO studenten en groepen ouders met kinderen van de basisschool. We gaan inhoudelijk in op diverse thema's van duurzame voeding. Achteraf kan je hiermee vlot aan de slag in de klas. De lezing is inclusief een inspirerende proeverij.

- € 142,50 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten € 50 / € 75 afhankelijk van het aantal deelnemers.
- Duur: 1 uur.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl



Excursies en gastlessen

Alle doelgroepen

Eten als een jager verzamelaar

Tijdens deze tijdreis word je meegenomen naar de tijd van de jager verzamelaars. Een echte jager verzamelaar laat zien hoe ze vroeger aan eten kwam (plantaardig). Wat groeit en bloeit er allemaal op en rond het schoolplein? Hoe verzamel je je planten? En welke werktuigen kan je er mee maken?

- Kosten: € 200 (excl. reiskosten)
- Max. 12 deelnemers (in overleg met andere gids te boeken, dan max 25 deelnemers € 450).
- Duur: 1,5 uur.
- Locatie: Op en rond het schoolplein of locatie in overleg.
- Te boeken van april t/m oktober.

?

📍 Noord Nederland

👤 Ilse Donker

✉ Ilse.donker@gmail.com

📞 06 - 46 61 64 93



Excursies en gastlessen

Groep
1 - 4

Groep
4 - 8

Eten uit de natuur

Er groeien buiten heel wat planten en kruiden die we vaak over het hoofd zien en we weten niet dat we ze ook kunnen eten! Sterker nog, ze zijn heel smakelijk en ook nog eens heel gezond en vol vitamines. Samen met een natuurgids verzamelen we planten in een buitengebied. Met behulp van zoekkaarten vind je ze gemakkelijk. Daarna maken we er lekkere hapjes van om samen op te eten.

- Scholen in gemeente Westerkwartier die gebruik maken van het NDCE gratis.
- Scholen die geen gebruik maken van het NDCE, kosten in overleg.

Bewust Natuurvoeding

📍 Gemeente Westerkwartier

👤 ?

✉ ?

📞 06 - 33 69 26 62

💻 [ndce-westerkwartier.nl/
product/eten-uit-de-natuur/](http://ndce-westerkwartier.nl/product/eten-uit-de-natuur/)



Excursies en gastlessen



Eten volgens het seizoen

Aan de hand van illustratiemateriaal en leuke quizvragen kom je te weten waarom groenten en fruit in hun specifieke seizoenen groeien. We gaan dieper in op ons eetgedrag en doen een verrassende proeverij. De hapjes die we maken zijn op maat van kinderen, zodat ze zelf kunnen proeven en helpen in de keuken.

- € 190 exclusief materiaalkosten en reiskosten.
- Materiaalkosten € 35 / € 50 afhankelijk van het aantal leerlingen.
- Duur: 1,5 uur.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl



Excursies en gastlessen



FitGaaf! 'Kind & Ouder' Gezonde schoolproject

Een actieve leerervaring over gezond eten, drinken, bewegen en slapen...thuis en op school! En met FitGaaf! als erkende preventieve interventie, draagt dat bij aan een Gezonde School. Na een leuke, gezonde gastles in de klas gaan kinderen 4 weken thuis, met één van de ouders/verzorgers, stickers plakken voor dagelijkse gezonde acties.

- € 150 per klas, (uitgaande van 25 leerlingen, maar maatwerk mogelijk: omgerekend €6,- per leerling).

FitGaaf!

📍 provincie Groningen

👤 ?

✉ info@fitgaaf.nl

📞 050 - 850 06 91???

💻 fitgaaf.nl



Excursies en gastlessen



Fuik legen en kijken wat erin zit

Tijdens laag water de fuik legen en de vangst sorteren. Wat zit er allemaal in? Goed te combineren met de lessen 'slikslede-race' en 'vis roken'.

- Afhankelijk van groepsgrootte en eventuele combinaties met andere activiteiten.
- Vanaf € 20 per fuiklichting.

't Ailand Lauwersoog

📍 Noord Groningen

✉ ailandlauwersoog@gmail.com

💻 ailand.nl

Excursies en gastlessen



Maak van afval een lekkere hap

Oesterzwammen kweken op het afval van de stad. Hoe krijg je gezond en verantwoord voedsel?

- Voor groepen tot 12 personen.
- € 390 excl. btw, voor onderwijs geldt vrijstelling btw.
- Meer dan 12 personen: kosten in overleg.
- Op school.

Sesame

📍 provincie Groningen

👤 **Peter Kruijt**

✉ peter@sesametree.nl

📞 06 - 24 87 96 86

💻 sesametree.nl

Excursies en gastlessen



Fuik legen en kijken wat erin zit

Tijdens laag water de fuik legen en de vangst sorteren. Wat zit er allemaal in? Goed te combineren met de lessen 'slikslede-race' en 'vis roken'.

- Afhankelijk van groepsgrootte en eventuele combinaties met andere activiteiten.
- Vanaf € 20 per fuiklichting.

't Ailand Lauwersoog

📍 Noord Groningen

✉ ailandlauwersoog@gmail.com

💻 ailand.nl

Excursies en gastlessen



Plankton vissen en onder microscoop bekijken

Met een speciaal plankton net gaan we vissen in de haven. Daarna bekijken we onze vangst onder de microscoop, geprojecteerd op een groot scherm. Ontdek het rijke leven in een druppel water. Te combineren met de les 'vis roken'.

- Afhankelijk van groepsgrootte en eventuele combinaties met andere activiteiten.
- Vanaf € 20 per groep van maximaal 20 personen.

't Ailand Lauwersoog

📍 Noord Groningen

✉ ailandlauwersoog@gmail.com

💻 ailand.nl

Excursies en gastlessen



Proeflessen

Tijdens deze les wordt uitgelegd welke smaken je met je tong kan proeven en gaan de kinderen zelf dingen proeven. Dit kan bijvoorbeeld verschillende fruitsoorten zijn. De wens voor proeven gebeurt in overleg met de school.

- € 65 per uur inclusief voorbereidingstijd.
- Exclusief reis-, parkeer- en materiaalkosten.
- Groepsgrootte: max 25 kinderen.
- Duur: ca 30 minuten.

In Shape by Anita

📍 provincie Groningen

👤 **Anita Bos**

✉ dietist.inshapebyanita@gmail.com

📞 06 - 13 63 77 79

💻 dietistinshapebyanita.nl



Excursies en gastlessen



Rondleiding molen de Noordstar

Rondleiding in de molen door een molengids en een wandeling over de Molenakker: een tuinderij met groenten, bloemen en verse kruiden die op biodynamische wijze worden gekweekt.

- € 50 per rondleiding.
- In groepjes van maximaal 10 leerlingen tegelijkertijd.
- Duur: ca. 1 uur.

De Molenakker, Molenlaan 8 Noordbroek

📍 Midden-Groningen

👤 **Janneke Hetebrij**

✉ janneke.hetebrij@gmail.com

📞 06 - 18 08 45 48

💻 natuurlijkaardewerk.nl



Excursies en gastlessen



Slikslede-race

Tijdens laag water oefenen we met een traditionele slikslede waarmee vissers vroeger naar hun fuiken gingen. Incl. gebruik van onze waadpakken en/of waterschoentjes.
(Te combineren met de les 'Vis roken'.)

- Afhankelijk van groepsgrootte en eventuele combinaties met andere activiteiten.
- Bijvoorbeeld: € 50 voor 1 uur met 16 personen.

't Ailand Lauwersoog

📍 Noord Groningen

✉ ailandlauwersoog@gmail.com

💻 ailand.nl

Excursies en gastlessen



Smaakles

Leerlingen maken hun eigen lunch (bijv. soep, smoothie, guacamole) met ingrediënten uit de moestuin en kruidentuin.

- € 3,- per leerling.
- Duur: 1,5 uur.

Natuur- en milieueducatie (NME) Hoogezand

📍 Midden-Groningen

👤 ?

✉ nme-kinderboerderij@werkpro.nl

📱 ?

💻 nme-hs.nl

Excursies en gastlessen



Supermarktsafari voor Super Speurneuzen

Geheime missies van een belangrijke geheimagent 'Gezond en Co' die op zoek gaat naar de verborgen suikers en vetten in de supermarkt.

- € 200 per klas.
- Incl. certificaat.
- 2 voorlichters.
- Exclusief reiskosten.

Stichting Kind en Voeding

📍 Provincie Groningen

👤 **Gieneke Tillema**

✉ info@kind-en-voeding.nl

📞 06 - 43 17 51 17

💻 kind-en-voeding.nl



Excursies en gastlessen



Uitgebreide cursus voor zeeliefhebbers

Leerlingen krijgen basiskennis en enkele praktische vaardigheden over het leven in de zee, kustvisserij, de invloed van mensen op het zeeleven en het schoonmaken en bereiden van vis. De cursus versterkt de band tussen kustbewoners en de zee.

- € 2900.
- Voor groepen v.a. ca. 16 personen.
- Vier middagen van 2,5 uur.

't Ailand Lauwersoog

📍 Noord Groningen

✉ ailandlauwersoog@gmail.com

💻 ailand.nl



Excursies en gastlessen



Veldexcursie gewassen

Excursie langs gewassen in de omgeving.

- € 75 per uur + € 3,50 per kind boven 21 kinderen.

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 Tjark en Marleen Bos

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

☎ 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Excursies en gastlessen



Voorstelling De Melkweg

De Melkweg is een meedansvoorstelling in het speellokaal speciaal voor kleuters. Zij ontmoeten Taury die hen meeneemt over het melkveebedrijf. De kleuters horen en zien het bedrijf en de koe door de ogen van Taury. Ook mogen ze met haar meedoen, meedansen en meemaken.

- € 350 voor 1 groep (max 30 leerlingen).
- Neem voor de prijs van meerdere voorstellingen (max 4 voorstellingen op een dag) contact met ons op.

't Ailand Lauwersoog

📍 Noord Groningen

✉ stichtingdebeweging@gmail.com

💻 stichtingbeweging.nl

💻 tryater.nl/programma/demelkweg

Excursies en gastlessen



Wat is gezond en ongezond eten?

Wat is goed en gezond eten? En welk eten is minder goed voor je lijf? Tijdens deze gastles krijgen leerlingen uitgelegd wat gezond eten is, waarom het goed voor je lichaam is en hoeveel je er elke dag van moet eten. Ook staan we stil bij waarom suiker, vet en zout ongezond voor je is.

- € 142,50 exclusief reiskosten.
- Duur: 1 uur.

Bewust Natuurvoeding

📍 Noord Nederland

👤 **Petra van den Engel**

✉ info@bewustnatuurvoeding.nl

📞 06 - 33 69 26 62

💻 bewustnatuurvoeding.nl



Excursies en gastlessen



Wildplukken

Wildplukken in het voorjaar op locatie of in de Bostuin en ons voedselbos.

- € 75 per uur + € 0,50 per kind boven 21 kinderen + € 0,19 per km.

Educatiecentrum de Bostuin

📍 Noordoost-Groningen, standplaats Blijham

👤 **Tjark en Marleen Bos**

✉ educatiecentrumbostuin@gmail.com

📞 06 - 21 28 75 98

💻 educatiecentrumbostuin.nl



Excursies en gastlessen

Alle doelgroepen

Wildplukker in de klas

Een gastles over wildplukken met behulp van foto's, verse en gedroogde eetbare wilde planten en diverse wilde snacks van het seizoen.

- € 250 (excl. reiskosten), per klas.
- Duur: 1,5 uur.
- Locatie: op school.
- Periode: het hele jaar door.

Greendreamster

📍 Noord Nederland
👤 **Sanne Scheltena**
✉ info@greendreamster.nl
☎ 06 - 44 02 01 65
💻 greendreamster.nl



Excursies en gastlessen

Alle doelgroepen

Wildplukwandeling in de natuur

Tijdens deze wildplukwandeling gaan we samen op zoek naar eetbare wilde planten, bloemen, vruchten, zaden en noten van het seizoen.

- € 250 (excl. reiskosten en onderzoekskosten). Max. 12 deelnemers.
- Duur: 2 uur.
- Locatie: In het Stadspark of locatie in overleg.
- Periode: maart t/m oktober.
- Te combineren met kookworkshop van Greendreamster.

Greendreamster

📍 Noord Nederland
👤 **Sanne Scheltena**
✉ info@greendreamster.nl
☎ 06 - 44 02 01 65
💻 greendreamster.nl

