

Ik ben bewust bezig

Docenteninstructie Koken met restjes

Thema: Ik ben bewust bezig

Toelichting en aandachtspunten

Aantal uren	8
Uitvoering	Individueel en in tweetallen
Werkkaarten	Een planning maken
Past bij profiel	EO, ZW

Relatie met kerndoelen vmbo onderbouw

Nederlands (1-10)	1, 2, 5, 6, 7, 9, 10
Engels (11-18)	
Wiskunde (19-27)	
Mens en Natuur (28-35)	
Mens en Maatschappij (36-47)	38
Kunst en Cultuur (48-52)	52
Bewegen en Sport (53-58)	

Relatie met Referentiekaders Taal en Rekenen

Nederlands	1F	2F
Gesprekken		
Luisteren	1.21 – 1.23 – 1.24 – 1.29	2.34 – 2.36
Spreken		
Lezen zakelijk	1.53 – 1.61	2.56 – 2.57
Lezen fictie		
Schrijven	1.78	2.95
Wiskunde	1F	2F
Getallen		
Verhoudingen		
Meten en meetkunde		
Verbanden		

Voor deze activiteit kunnen de leerlingen de volgende websites gebruiken:

- www.etenisomopteeten;
- [www.indekeukengebeurthet.nl.](http://www.indekeukengebeurthet.nl)





Ik ben bewust bezig

In deze activiteit wordt verwezen naar de video 'Eten is om op te eten'. Ga naar www.vakcollegegroep.nl/ikbenbewustbezig en zoek de video.

Activiteit	Koken met restjes
Stap 1: Oriënteren	Verzamel informatie over duurzaamheid in de keuken Brainstorm over een maaltijd van restjes voedsel
Stap 2: Voorbereiden	Maak je planning Bereid het maken van een duurzaam gerecht voor
Stap 3: Uitvoeren	Bereid een maaltijd van restjes voedsel
Stap 4: Reflecteren	Beoordeel de gerechten

De leerlingen voeren de stappen individueel of in tweetallen uit.

Leerlingen kunnen een gerecht op school of eventueel thuis bereiden, of ze maken alleen het receptenboek.

Stap 1: Oriënteren

Bij e.

Bespreek wat er 'duurzaam' is aan 'koken met restjes'. Waarom is het niet goed om voedsel weg te gooien? Bekijk met de klas de site www.etenisomopteeten.nl.

Bij f.

Vraag aan de leerlingen waar ze de zoekfunctie zien en ook wat voor informatie ze verder op de homepage zien. Welke informatie kunnen ze hier vinden? Welke organisatie heeft deze website gemaakt (Milieucentraal)? Vinden ze dit een overzichtelijke website, of niet?

Wijs ze erop dat de antwoorden op de vragen in stap 1 allemaal op deze site te vinden zijn.

Bij g.

Op de site staat een test waarmee je uitreken hoeveel je per jaar aan voedsel weggooit. Laat zien waar de test te vinden is en vul deze in, een keer voor uw eigen situatie of met de hele klas.

De leerlingen halen de informatie van www.etenisomopteeten.nl.

De leerlingen geven eerst antwoord op de vragen, en kijken daarna hun antwoorden na op de website van www.indekeukengebeurthet.nl.

Stap 2

Bij Gerecht bedenken.

Laat de leerlingen oefenen met 'andersom' denken: in plaats van dat ze boodschappen doen op basis van een recept, zoeken ze een recept bij producten die toch al in huis zijn.

Geef de tip mee om ervoor te zorgen dat leerlingen in wisselende groepjes zitten.

Stap 3

Criteria waarop beoordeeld wordt

Deze beoordelingscriteria kunt u gebruiken voor het beoordelen van de leerlingen en desgewenst aanvullen. Daarnaast kunt u met behulp van deze criteria de leerlingen zichzelf of elkaar laten beoordelen.

Eisen aan de opdracht





Ik ben bewust bezig

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Er zijn zoveel mogelijk restjes gebruikt |
| <ul style="list-style-type: none">• Het recept is creatief bedacht |
| <ul style="list-style-type: none">• Er zijn zo weinig mogelijk andere ingrediënten gekocht |

Bij d.

Laat de leerlingen een foto van hun gerecht maken. Dit komt bij Stap 4 van pas als ze een recept gaan maken.

Stap 4

Na het koken dienen de leerlingen hun eigen gerecht op, proeven dit en bespreken het resultaat.

Als slot maken ze van hun gerecht een recept, zodat anderen dit ook kunnen maken.