

Kers met Pit



Kers met Pit

Veel kinderen eten slecht, weten niet waar hun eten vandaan komt en hebben zo verhoogde kans op Obesitas. Met dit project gaan we met de kinderen naar de plek waar het eten vandaan komt. Groenten- en fruit- telers, bakkerijen, moestuinen. Op die plekken gaan de kinderen ervaren waar het eten vandaan komt. Dus mee met de boer of teler met een rondleiding op het bedrijf, proeven en ook koken met die producten. Veel zien, proeven, koken en ervaren!

Dit project is bedoeld voor de kinderen in IJsselstein. Het is bedoeld voor kinderen in de leeftijd 6-12 jaar. Elke bezoek duurt ongeveer 2 uur. De bezoeken vinden plaats bij bedrijven in en rondom IJsselstein.

Het project is opgedeeld in deelprojecten. Elk deelproject behelst een bezoek aan een bepaald type bedrijf. Een schoolklas kan zich inschrijven voor zo'n bezoek, danwel ervoor kiezen met een deel van de klas of combinatie van klassen deel te laten nemen. De school kan zelf kiezen aan welk deelproject ze willen deelnemen. Zo kunnen ze het laten aansluiten bij het programma en de leerlijnen welke ze op dat moment hebben lopen. Met KERS samen kiezen ze het passende programma, de datum voor het bezoek en maken ze de aanvullende afspraken, zoals eventuele extra begeleiding, een voorgesprek, voorbereidend bezoek in de klas door KERS.

In deze folder staan de projecten: melkveehouder, fruitteler, moestuin en korenmolen uitgewerkt. Bezoek aan de imker, bakkerij en supermarkt zijn indien gewenst ook aan te vragen.

De scholen regelen zelf het vervoer naar de locatie.



De melkveehouder

Voor groep 3, 4 en 5

Bezoek aan de melkveehouder

Koken en proeven van
zuivelproducten

Ligging: IJsselstein zuid

Duur: 2 uur

Tijdens dit bezoek zal de groep een kijken nemen op de boerderij, bij de koeien in de stal en op het veld. Er kan meegekeken worden bij het melkproces en er wordt uitleg gegeven over wat er daarna mee gebeurt.

Kinderen mogen de verse melk proeven.

Kinderen maken kennis met verschillende zuivelproducten. Wat is wel zuivel en wat niet, welke toevoegingen worden gedaan? Wat is het verschil tussen biologische melk en gewone melk?

Kinderen gaan koken met zuivelproducten en dit ook opeten.

Tijdens dit bezoek zal de groep verdeeld worden in 2 of 3 groepen, welke los van elkaar de verschillende plekken zullen bezoeken.

Kinderen krijgen een werkvel, waarop ze vragen kunnen beantwoorden.

Docenten en begeleiders krijgen op papier instructie over de verschillende onderdelen.



De moestuin

Voor groep 5 t/m 8
Bezoek aan de moestuin
Planten, plukken en oogsten
Koken en proeven
Ligging: IJsselstein
Duur: 2 uur

Tijdens dit bezoek zal de groep een kijken nemen bij de moestuin, de kinderen zullen zelf wat mogen planten en het verdere oogstproces volgen door te kijken, ruiken en voelen aan de groeiende planten en groenten. Ook mogen de kinderen zelf plukken, rapen en graven om hun etenswaar te verzamelen.

Kinderen maken kennis met verschillende groenten, kruiden en fruit wat groeit en bloeit. Wanneer groeit het, wat zijn bedreigingen en wanneer kun je oogsten. Welke verschillende manieren van moestuinieren zijn er?

Kinderen gaan koken met de zelf geoogste producten en dit ook opeten.

Tijdens dit bezoek zal de groep verdeeld worden in 2 of 3 groepen, welke los van elkaar de verschillende plekken zullen bezoeken.

Kinderen krijgen een werkvel, waarop ze vragen kunnen beantwoorden.
Docenten en begeleiders krijgen op papier instructie over de verschillende onderdelen.



De fruitteler

Voor groep 3, 4 en 5
Bezoek aan de fruitter
Kijken en plukken
Koken en proeven
Ligging: IJsselstein zuid
Duur: 2 uur

Tijdens dit bezoek zal de groep een kijkje nemen bij de fruitteler (zomer: Kersen en/of aardbeien, herfst: appels en/of peren), de kinderen zullen zien welk fruit er groeit en bloeit, hoe het groeit en wat er voor nodig is om een goede oogst te krijgen. Ook mogen de kinderen zelf plukken, rapen en graven om hun etenswaar te verzamelen.

Kinderen maken kennis met verschillende rassen welke groeien en bloeien. Wanneer groeit het en hoe. Wat is het verschil in smaak?

Kinderen gaan koken met de zelf geplukte producten en dit ook opeten.

Tijdens dit bezoek zal de groep verdeeld worden in 2 of 3 groepen, welke los van elkaar de verschillende plekken zullen bezoeken.

Kinderen krijgen een werkvel, waarop ze vragen kunnen beantwoorden.
Docenten en begeleiders krijgen op papier instructie over de verschillende onderdelen.



De korenmolens

Voor groep 5 t/m 8
Bezoek aan de korenmolens
Koken en proeven
met diverse graanproducten
Ligging: IJsselstein centrum
Duur: 2 uur

Tijdens dit bezoek zal de groep een kijkje nemen bij de korenmolens. Daar zal de molenaar laten zien hoe de granen gemalen worden. Hoe fijn of hoe grof. Waar komen de diverse graansoorten vandaan?

Kinderen maken kennis met verschillende soorten granen. Hoe voelen ze aan, ruiken ze en wat kan je daarmee maken.

Zijn granen gezond?

Kinderen gaan koken met de een paar graansoorten en dit ook opeten.

Tijdens dit bezoek zal de groep verdeeld worden in 2 of 3 groepen, welke los van elkaar de verschillende plekken zullen bezoeken.

Kinderen krijgen een werkvel, waarop ze vragen kunnen beantwoorden.
Docenten en begeleiders krijgen op papier instructie over de verschillende onderdelen.