



SOEP MET BALLELEN!

Wat is er aan de hand?

Als de soep op tafel komt vragen we ons dan af van wat de soep gemaakt is?

Waar de groenten vandaan komen?

Welke weg ze aflegden vooraleer ze op ons bord belanden?

Waar de balletjes in soep van gemaakt zijn en waar ze vandaan komen?

Wist je dat...

als alle Belgen elke week
één dag geen vlees eten,
we de CO₂-uitstoot van
500.000 auto's uitsparen?





duurzame
school
straffe
school

MOS

Hoe zit het in elkaar?

De leerlingen gaan op zoek naar de betekenis van gezond, lokaal en seizoensgebonden producten. De leerlingen zoeken naar info op het internet. En zoeken in de buurt naar bedrijven, winkels, landbouwers, telers, die zulke producten produceren.

Onderstaande vragen kunnen prikkelen om op onderzoek uit te gaan.

Gezond (al dan niet biologisch)

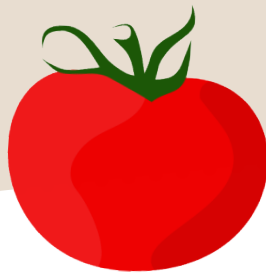
- Wat betekent gezond voedsel/eten(voor jou)?
- Wie eet graag zoet? Zout? Vet? Kan je er teveel van eten? Wie is er ooit ziek van geworden?
- Wat is jouw lievelingseten? Lust je (ook) soep?
- Verse soep of uit blik/brik? Waarom?
- Welke soep lust je graag? Met of zonder balletjes?
- Waar komen de balletjes in de soep vandaan?
- Eet iedereen (in de klas, op de planeet...) vlees?
- Ken jij iemand die geen vlees (en vis) eet? Wat eet die dan wel?
- Eet jij (soms) iets zonder vlees (bv. boterhammen, warm)?
- Is vlees altijd nodig?

Lokaal (dicht bij huis gekweekt)

- Welke groenten vind je lekker?
- Groeien deze groenten in ons land of komen ze van elders?
- Hoe groeien deze groenten (in de grond, op een stam...)?
- Wie heeft er thuis een moestuintje? Welke groenten kweken jullie?
- Als jullie groenten kopen, waar halen jullie die dan vandaan (winkel (vers of diepvries?), tuin, de boer...)?

Seizoensgebonden (groenten van het seizoen)

- Welk is jouw lievelingsgroente? Groeit die ook in België en zo ja, in welk seizoen?
- Groeien groenten het hele jaar rond (in België)?
- Welke groenten groeien wanneer?
- Wat als jouw lievelingsgroente NU niet in de tuin groeit?





duurzame
school
straffe
school

MOS

Wat gaan WIJ eraan doen?

Leerlingen (en leerkracht(en)) (van alle klassen) krijgen de uitdaging om soep te maken. Deze moet aan volgende voorwaarden voldoen:

- Gemaakt met gezonde producten
- Gemaakt met lokale producten
- Gemaakt met seizoensgebonden producten

Voor wie zin heeft in een extra uitdaging:

- Gebruik eerlijke ingrediënten, die sociaal aanvaardbaar zijn
- Gebruik ecologisch verantwoorde ingrediënten, die een zo klein mogelijk impact hebben op onze aarde
- Gebruik ingrediënten met een goede prijs voor de boer en de consument, dus ingrediënten die economisch aanvaardbaar zijn
- communiceer de resultaten.

Wie doet mee? Wie kan helpen?

Ga op zoek naar 'experten' die kunnen helpen om de uitdaging tot een goed einde te brengen:

- Een (biologische) (groente)boer
- De kok van het nabijgelegen restaurant
- De tuin van mama/papa/oma/opa/...
- De marktkramer op de wekelijkse markt
- De etiketten op de groente die vertellen waar het vandaan komt, of het biologisch is...
- Mama/papa/oma/opa die de soep mee komt helpen maken
- een papierverwerkend bedrijf, een afvalsorteerbedrijf...
- ...





duurzame
school
straffe
school

MOS

Iedereen mag het weten!

- Doe een klassenwedstrijd (en waarom niet tussen verschillende scholen?) voor de soep met de minste voedselkilometers*. De klas/school van de soep met de minste voedselkilometers wordt uitgeroepen tot de duurzaamste soepmakers.
- Organiseer een (blind) proefmoment waarbij 'experten' (ouders, kok, leerkrachten...) oordelen over de smaak van de verschillende soepen en de ingrediënten proberen te raden. Nodig de pers uit!
- Maak met de leerlingen een receptenboekje over duurzame soepen. Je kan het als prijs weggeven, verkopen t.v.v. een (lokaal) project...
- Plaats de wedstrijd (en het waarom) op de schoolwebsite, krantje, sociale media... en leg uit waarom je die organiseert.

Wat ik niet wist

Voedselkilometers meet de afstand die voedsel aflegt en berekent de CO₂-uitstoot ervan. Des te groter de afstand, des te hoger de CO₂-uitstoot. Let op! Tomaten die hier in de winter in een verwarmde serre worden gekweekt kunnen een hogere CO₂-uitstoot hebben dan tomaten die van verder komen. Seizoensgroenten zijn dan een beter alternatief.

Wees zuinig met water bij het wassen van de groenten en bij de afwas nadien. Bespaar energie en zet het deksel op je kookpot als je de soep maakt.

Leg een eigen moestuintje aan op school en beperk zo de voedselkilometers.



**duurzame
school
straffe
school**

MOS

Aanknopingen met ODET

Kleuteronderwijs

Mens en Maatschappij:

- Maatschappij: 2.1, 2.2

Wetenschappen en techniek:

- Natuur: 1.1, 1.4, 1.13
- Techniek: 2.1, 2.3, 2.5, 2.8, 2.10

Basisonderwijs

Mens en Maatschappij:

- Maatschappij: 2.2, 2.5,
- Ruimte: 4.1
- Brongebruik: 5.1

Wetenschappen en techniek:

- Natuur: 1.1, 1.16, 1.17, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26
- Techniek: 2.1, 2.10, 2.10, 2.16, 2.17

Interessante links

- groentekalender.be - ontdek per maand van welke groenten je kunt genieten
- gezondheid.be - eten volgens de seizoenen biedt veel voordelen
- donderdagveggiedag.be - toont hoe je één dag in de week lekker en gezond vegetarisch kan eten
- okokorecepten.nl - soep recepten
- voedselvoetafdruk.be - bereken je ecologische voedselvoetafdruk
- labelinfo.be - Jouw gids door het bos van duurzaamheidslabels
- kleurbekennen.be - jouw partner in wereldburgerschapeducatie
- voedselverlies.be
- mijntuin.org - het sociale netwerk voor én door tuinliefhebbers - zadenbib
- oxfamwereldwinkels.be
- fruit-op-school.be
- goodplanetactions.be
- soepopdestoep.be

VROMMANS, PLICHART,I., We hebben maar één planeet – groene tips en inspiratie voor Low Impact Kids, Uitgeverij Van Halewyck, Leuven, 2010.