



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?

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.

In de klas worden deze begrippen besproken aan de hand van onderzoekende vragen zoals:

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 moestuin(tje)? 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?

Wat gaan WIJ er aan doen?

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

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

- 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



duurzame
school
straffe
school

MOS

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, ...
- De recepten van oma over hoe vroeger soep werd gemaakt
- Mama/papa/oma/opa die de soep mee komt helpen maken
- ...
- een papierverwerkend bedrijf, een afvalsorteerbedrijf...

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.

Aanknopingen met ODET

W.O. - sociale vaardigheden – taal – rekenen – techniek – ICT – leren leren

Aanknopingen met ET

Vakoverschrijdende eindtermen - projectwerking

Vakken: PAV, ecologie, huishoudkunde, zorg voor voeding, gezinstech-
nieken, bedrijfsbeheer,...



duurzame
school
straffe
school

MOS

www.groentekalender.be

www.gezondheid.be/index.cfm?fuseaction=art&art_id=9079

www.donderdagveggiedag.be/waarom

www.okokorecepten.nl/recept/soep

www.voedselvoetafdruk.be

www.labelinfo.be

www.kleurbekennen.be

www.voedselverlies.be

www.mijntuin.org -> zadenbib

www.oxfamwereldwinkels.be

www.fruit-op-school.be

www.goodplanetactions.be

www.soepopdestoep.be

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



DEPARTEMENT
LEEFMILIEU,
NATUUR &
ENERGIE



Provincie
Antwerpen



provincie
Limburg



PROVINCIE
VLAAMS • BRABANT



Provincie
Oost-Vlaanderen
Voor ieder van ons



VLAAMSE
GEMEENS
CHAPSCO
MMISSIE



west-vlaanderen
de gedreven provincie