



# Werkblad 8

## Voor de rondleider/gast spreker

### Informatie voor de rondleider/gast spreker

U heeft de vraag gekregen om een les te verzorgen over vlees, vis, peulvruchten, vleesvervangers, ei of noten. Dit is in het kader van een lesmodule dat de leerlingen uitvoeren. Voel u vrij om uw les in te richten zoals u wilt. Aanvullend willen we u vragen de leerlingen de ruimte te geven om vragen te stellen over de onderwerpen waar zij in de Smaakmissie mee bezig zijn.

### Achtergrondinformatie: Smaakmissie Vlees, vis, peulvruchten, ei en noten

De leerlingen volgen op school een Smaakmissie over vlees, vis, eieren, vleesvervangers, peulvruchten en noten (het eiwitvak van de Schijf van Vijf). Deze Smaakmissie is ontwikkeld door het Steunpunt Smaaklessen (zie [www.smaaklessen.nl](http://www.smaaklessen.nl)). De Smaakmissie bestaat uit verschillende lessen en activiteiten, waarbij leerlingen meer leren over gezondheid, waar deze producten vandaan komen, de productie, hoe ze in de winkel terecht komen en hoe je ze kunt klaarmaken.

### Lesinhoud

De doelen van de les zijn:

- Leerlingen waarderen vlees, vis, peulvruchten, vleesvervangers, ei of noten als een mooi product waar veel werk voor nodig is.
- Leerlingen kunnen in kaart brengen welke productiestappen nodig zijn om vlees, vis, peulvruchten, vleesvervangers, ei of noten te produceren.
- Leerlingen weten wat dierenwelzijn bevordert en wat biologisch inhoudt.

De leerlingen hebben een kijkvraag meegekregen voor tijdens de excursie. Ze moeten tellen hoeveel productiestappen er nodig zijn voordat het product verkocht kan worden. Dit om een goed overzicht te krijgen van de keten. Mogelijk zijn al deze productiestappen tijdens de excursie niet te zien. We willen u dan vragen om deze stappen wel te bespreken met de leerlingen. Probeer dit dus wel in uw verhaal naar voren te laten komen zodat de leerlingen leren wat er nodig is voordat het product verkocht kan worden.

Voorbeelden van productiestappen kunnen zijn:

- Rundvlees: Koe in de wei / Koe in slachthuis / Vlees bij slager / Verkoop in de winkel (slager + supermarkt).
- Vis: Vis in de zee / Vangst van de vis / Sorteren en verhandelen op de visafslag / Fileren / Verkoop in de winkel (viswinkel + supermarkt).
- Keten bruine boon: Bruine boon ontkiemt / Bonenplant wordt geoogst / Bonen worden in de fabriek gekookt in grote ketels / Bonen worden verpakt / Bonenpotten in de supermarkt.

# Werkblad 8

## Voor de rondleider/gast spreker

### Duidelijke afspraken

Wanneer de les niet op school is, maar de leerlingen bij u op bezoek komen, is het belangrijk om van tevoren duidelijke afspraken te maken met de leerkracht.

- Aan welke regels moeten de leerlingen zich houden?
- Moeten leerlingen speciale kleding aan?
- Welk tijdstip spreekt u af en hoe lang duurt de les?
- Zijn er kosten verbonden aan de excursie?
- Zijn er hulpouders nodig?

Veel plezier!

