

Zaaien, oogsten en ... natuurlijk proeven

Ellie van der Schriek – Natuur-el / Jong Leren Eten NH







Schooltuinen Enkhuizen



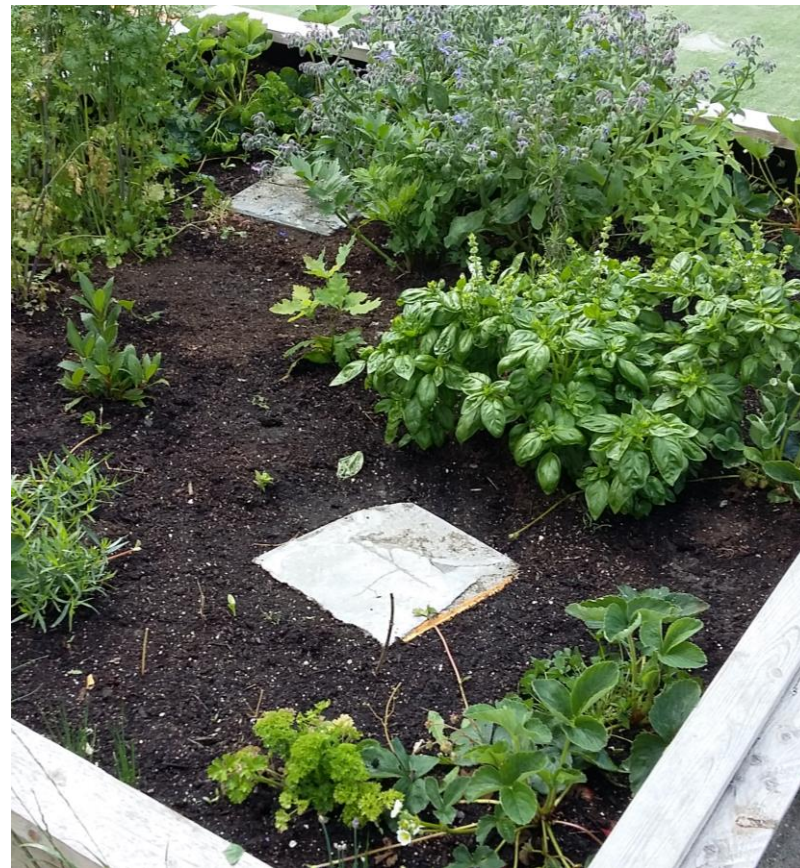
DE SCHOOLTUIN

*Wat zijn de toppers
van groep 6 goed
 bezig in de
 schooltuin!*



Schooltuin bij De
Schelp in Wervershoof





Moestuiniëren op IKC Wereldwijzer in Hoorn

Zaaien, oogsten en .. natuurlijk proeven!

- ervaringen moestuinieren
- verwachtingen workshop



Waarom moestuinieren een
goed idee is!



1.
Zien hoe de
groente die je
eet eigenlijk
groeit.





2.
Meer interesse
voor het eten
van groente en
fruit





3. Dichter bij de natuur



Moestuinieren in het lesprogramma



Natuuronderwijs en voedseleducatie

- Stimuleren van een gezondere levensstijl (kerndoel 34).
- Onderscheiden en benoemen van planten in de eigen omgeving en hoe ze functioneren in hun leefomgeving (kerndoel 40).
- Leren over de bouw van eetbare planten en de vorm en functie van hun onderdelen (kerndoel 41).





Rekenen



Taal

- Woorden en begrippen
- Uitdrukkingen
- Recepten lezen
- Verslag in logbook
- Kinderboeken lezen over tuinen

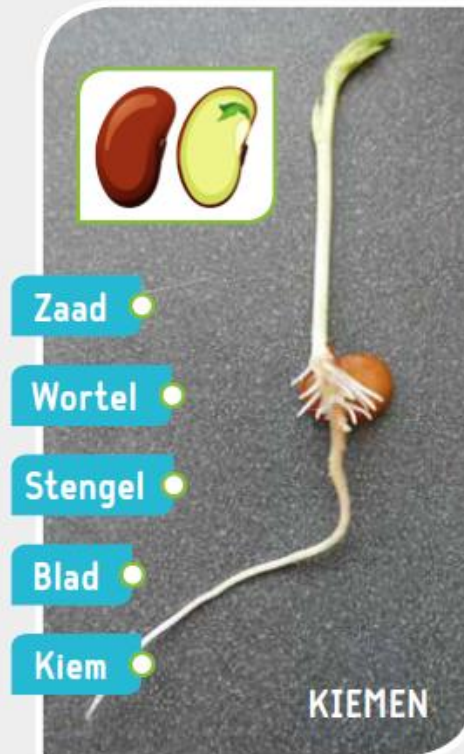
Water

Warmte

Licht

Voedingsstoffen

Lucht



Wereldoriëntatie
Zintuigen trainen
Beweging



21^e eeuwse vaardigheden

- Onderzoekend en ontdekkend leren
- Kritisch, creatief en probleemoplossend denken
- Belevend leren
- Samenwerken



Waar en hoe moestuinieren op het schoolplein?





november 2020

1. In de vollegrond

OBS De Koningsspil, Oosthuizen

juni 2021



Een brede of
smalle border
langs het
schoolgebouw



Moestuin met omheining

OBS KlimOp, Hoorn





2. In moestuinbakken

Verdeeld in vakken
met tunnelkas, net of
klimrek



Houten of stenen bakken op hoogte



3. Of anders



4. Fruitbomen/-struiken



Moestuiniëren: voor wie?



Moestuiniëren:
voor wie?

Schoolbreed:
groep 1 t/m 8



Moestuinieren: voor wie?

- Schoolbreed: groep 1 t/m 8
- Leerlingen van één groep (4,5 of 6)
- Buitenschoolse activiteit



Moestuïniëren: welke gewassen kies je?













Organisatie van het moestuinieren



















De bodem
is de basis











Opstellen Teeltplan

Tuinplattegrond

| | |
|--|---|
| Peulen  | Aubergine  |
| Koolrabi wit  | Koolrabi paars  |
| Gele ui  daarna- groene sla | Rode ui  daarna- Rode sla |
| Witte meiraap  | Paarse radijs  |
| | |
| Courgette (geel en groen)  | Struiktomaat (geel)  |
| Wortel  | Nieuw <u>Zeelandse</u> spinazie  |
| Zwarte radijs  | Rode radijs  daarna- sla |
| <u>Chiogga</u> bieten  | Spinazie  |

TUINVAK 3

| | |
|---|---|
| Aardappelen vroeg  | Aardappelen laat  |
| daarna  | |
| | |
| Kruiden divers (o.a. basilicum, bieslook, koriander, peterselie)  | Eetbare bloemen divers  |
|  |  |
| |  |






































TUINVAK 4

Opstellen Teeltplan

Tuinkalender

Tuinkalender Wereldwijzer Unit 1 in 2020

Linkerzijde moestuin voor lokaal van groep 1/2

| Gewassen | Maart | April | mei | juni | juli | augustus | september | oktober | Nov | Opmerkingen | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|--|--|
| <u>Pluksla</u> Vroeg | |  |  |  | | | | | | | |
| <u>Snijbiet</u> Vroeg |  |  |  |  | | | | | | | |
| <u>Boerenkool</u> | | |  |  | | |  |  | | <u>Voorzaaien</u> in mei op zaai-bed en na ca 6 weken uitplanten | |
| <u>Doperwten</u> |  |  | |  | | | | | | Mooi ras is <u>Kelvedon Wonder</u> (Bolster) | |
| <u>Aardappel – zeer vroege</u> |  | | |  | | | | | | Rassen: o.a. Anais, Eersteling, <u>Frieslander</u> , Gloria en Rode Eersteling | |
| <u>Wortel laat</u> | | |  |  | | |  |  | | | |
| <u>Aubergine</u> |  |  |  | | | |  |  | | <u>Zaaitip:</u> laat de zaa-djes eerst kiemen op vochtig keukenpapier bij 20°C. Zodra de kiempjes zichtbaar zijn, kunnen ze de grond in. Dek de zaden af met aarde, niet aandrukken. | |
| <u>Courgette: geel en groen algemeen</u> | | |  |  |  | |  |  | | Gele courgette Groene courgette | |
| <u>Ui</u> | |  | | |  | | | | | Poten | |
| <u>bloemen</u> | | |  | |  |  |  |  | | Eventueel binnen <u>voorzaaien</u> en 2 ^{de} helft mei buiten uitplanten | |



= zaaien in de grond



= voorzaaien



= planten in een pot binnen



= poten



= planten in de grond



= oogsten



= bloeitijd

Regelen zaai- en plantgoed

- Zadenactie Rijk Zwaan via Jong Leren Eten
- Webshop IVN: winkel.ivn.nl/moestuun/
- Via tuincentrum of supermarkt met een moestuinactie
- Ouders/grootouders van leerlingen
- Online: www.bolster.nl,
www.makkelijkemoestuun.nl of
www.gardenseeds.nl
- Zelf planten opkweken in de klas





Regelen materialen en gereedschap

Overige organisatie moestuinieren

- Plannen van de moestuinlessen
- Beheer en onderhoud moestuin



Moestuiniëren: hulptroepen / team & ouders



Wie kan helpen?

- Enthousiaste leerkrachten in het team
- Lokaal NME-centrum of afdeling IVN
- Moestuincoaches Jong Leren Eten
- Plantopa's / -oma's / -papa's / -mama's
- Samenwerking met een BSO
- [Moestuinpakket IVN](#), [Maatwerk Moestuiniëren GrowWizzKid](#)



MAK leskist: Groene vingers

- een stappenplan voor het maken en continueren van een moestuin bij de school
- opdrachtkaarten voor leerlingen
- een aantal gereedschappen
- verschillende zaden



Betrekken van het team

- Stel een tuingroep samen van enthousiaste leerkrachten.
- Leerkrachten schrijven met de groep in op een taak in de moestuin: onkruid wieden, water geven, oogsten.
- Koppel opdrachten voor rekenen en taal aan de moestuin.



Betrekken van ouders

- Stel een tuingroep samen van leerkrachten en ouders.
- Laat leerlingen een verslagje schrijven voor het ouderportaal.
- Deel bij de start van een nieuw seizoen zakjes zaad of een kweekpakketje uit: 'Samen zaaien, samen groeien'
- Verkoop (een deel van) de oogst aan ouders op het schoolplein
- Organiseer een oogstfeest of proeverij met hapjes uit de moestuin
- Deel recepten met ouders via het ouderportaal



Van zaaien tot oogsten: thema's moestuinlessen en lesmateriaal



Van zaaien tot oogsten - 3 periodes

- Periode 1: half maart t/m half mei
De leerlingen maken kennis met de tuin en leren hoe ze moeten zaaien en planten.
- Periode 2: na de meivakantie tot de zomervakantie
De planten beginnen te groeien en verschillende gewassen kunnen geoogst worden.
- Periode 3: na de zomervakantie tot eind oktober
Er wordt vooral veel geoogst op de tuin. En de tuin wordt winterklaar gemaakt.





← Terug naar Smaaklessen

Handleiding

Smaakmissie Moestuin

Groep 1-4

Afdrukken

Downloads ▾

Digibord ▾



De tuinvrouw heeft hulp nodig! In haar moestuin groeit heel veel. Maar ze is benieuwd wat er bij de school allemaal kan groeien. Help haar en ga op Smaakmissie!

In deze Smaakmissie ontdekken leerlingen van alles over de moestuin. Ze gaan zelf aan de slag in

1. Algemene inleiding voor de

Home

Over de schooltuinfilm en het lesmateriaal

Bekijk de trailer

Het lesmateriaal



Zaden raden in de moestuin

De moestuin: een groeiparadijs

Wormen: de helden van de moestuin

Spannende dieren in de moestuin

Samenwerken als moestuinmaatjes

Smullen uit de moestuin

Bonusclips



Over De schooltuin: een jaar rond met je handen in de grond

Vanaf 8 oktober 2020 draait de de schooltuinfilm in de bioscopen en filmhuizen. De bijbehorende lesmaterialen zijn ontwikkeld door IVN en nu



ETEN VAN HET LAND

WAT EET JE VAN EEN PLANT?



Fiets

Vrachtwagen

Boot

Vliegtuig



Zaad

Vrucht

Bol

Knop

Stengel

Knol

Bloem

Blad

Wortel



PRAATPLAAT 8



ETEN VAN HET LAND

WAT EET JE VAN EEN PLANT?



COMBINEER > WAT IS WAT?

Weten jullie van alles nog andere voorbeelden?

- Wortel: wortel, radijs, biet
- Knol: aardappel
- Bol: ui, knoflook
- Stengel: prei, bleekselderij
- Blad: sla, spinazie, kruiden
- Knop: kruidnagel
- Bloem: bloemkool, broccoli
- Vrucht: tomaat, sinaasappel, aardbei, avocado, courgette, appel
- Zaden: mais, rijst, noten



ONTDEK 'T ZELF!

Welk onderdeel eten jullie van de planten uit jullie tuin?



WIST JE DAT?

Aardappelen komen oorspronkelijk niet uit Nederland. Bij zijn ontdekkingsreizen nam Columbus ze mee uit Zuid-Amerika. De aardappelplant bleek in Europa ook goed te groeien.

TIP Maak de aardappelloofter educatiever door de kinderen de aardappelen te laten tellen, meten en wegen en daar grafieken van te maken. Maak aardappelpannenkoeken of chips.



ONS VOEDSEL

Van verschillende planten eten we allerlei onderdelen. Ze bevatten verschillende voedingsstoffen. Zaden (zie plaat 5) en aardappelen leveren veel zetmeel en eiwit: brandstof en bouwstof voor ons lijf. Groenten en fruit leveren vooral vezels, vitamines en mineralen. Sommige plantenonderdelen gebruiken we alleen voor hun specifieke geur of smaak: kruiden en specerijen. Probeer met elkaar zoveel



mogelijk voorbeelden te bedenken bij de eetbare planten- onderdelen. Wij eten planten van over de hele wereld. Dat maakt de keuken heel divers. Weten jullie voorbeelden van planten die hier vroeger niet, maar nu wel gegeten worden? Er zijn ook groenten die een beetje in de vergetelheid zijn geraakt. Weet je hoe we die noemen? (vergeten groenten)

Zaaien, oogsten en ...
natuurlijk proeven!

Financiering Moestuiniëren





Stimuleringsbijdrage Lekker naar buiten!

Met als motto '*Lekker naar buiten!*' kunnen alle scholen in het primair onderwijs, voortgezet onderwijs en het middelbaar beroepsonderwijs én kinderopvanglocaties een bijdrage aanvragen voor drie activiteiten:

1. Moestuineren
2. Koken
3. Excursie of gastles op het gebied van voeding

Met deze tegemoetkoming in de kosten wil het programma Jong Leren Eten (JLE) scholen en kinderopvang stimuleren om kinderen en jongeren in aanraking te laten komen met informatie en activiteiten over voeding. Daarmee leren zij op een praktische manier gezonde en duurzame keuzes maken. Aan deze tegemoetkoming zijn voorwaarden verbonden.

Doelgroepen

De stimuleringsbijdrage Lekker naar buiten! onderscheidt twee doelgroepen namelijk: kinderopvang (ko) en scholen (po, vo en mbo):

- **KINDEROPVANG:** de beschikbare stimuleringsbijdrage voor de kinderopvang is vier jaar lang elk jaar ruim 56.000 Euro. De stimuleringsbijdrage is per coach Gezonde Kinderopvang maximaal 500 Euro. Het aanvraagproces verloopt via www.eengezondestart.nl/subsidie van Gezonde Kinderopvang.
- **SCHOLEN:** Elk schooljaar is er 630.000 Euro beschikbaar. Daarvoor kunnen minimaal 315 aanvragen gehonoreerd worden. Per schoollocatie kan maximaal €2.000 aangevraagd worden. Het aanvraagproces verloopt via www.mijngezondeschool.nl van Gezonde School.

| ACTIVITEITEN | A: MOESTUINIËREN | B: KOKEN | C: EXCURSIE OF GASTLES OP GEBIED VAN VOEDING |
|-------------------------------|--|---|--|
| SUBSIDIE VOOR: TOEGANG | <ul style="list-style-type: none"> • Toegangskosten voor bijvoorbeeld stadslandbouw of kas • Toegangskosten voor demonstratiebedrijf <p>€100 per klas</p> | <p>Toegangskosten voor bezoek kookstudio</p> <p>€150 per klas</p> | <p>Toegangskosten voor bijvoorbeeld boerderij, molenaar, zaadveredelaar, ander bedrijf, organisatie of instituut op gebied van voeding</p> <p>€150 per klas</p> |
| GASTDOCENT | <p>Vergoeding kosten voor bijvoorbeeld een tuinadviseur</p> <p>€100 per klas</p> | <p>Vergoeding kosten voor bijvoorbeeld een gastdocent op school (restauranthouder, kok)</p> <p>€100 per klas</p> | <p>Vergoeding kosten voor bijvoorbeeld een expert, molenaar, boer, wetenschapper of andere deskundige op gebied van voeding</p> <p>€150 per klas</p> |
| VERVOER | <p>Indien niet op loop- of fietsafstand, toelage voor collectief vervoer</p> <p>€100 per klas</p> | <p>Indien niet op loop- of fietsafstand, toelage voor collectief vervoer</p> <p>€100 per klas</p> | <p>Indien niet op loop- of fietsafstand, toelage voor collectief vervoer</p> <p>€100 per klas</p> |
| GEREEDSCHAPPEN | <ul style="list-style-type: none"> • Kosten voor handgereedschap zoals schep, gieter, snoeischaar en schoffel. • Kosten voor aanschaf m²-bak <p>€100 per klas</p> | <p>Kosten voor basaal kookgerei zoals pan, mixer, weegschaal en maatbeker</p> <p>€100 per klas</p> | <p>Niet van toepassing</p> |
| MATERIALEN | <p>Kosten voor bijvoorbeeld zaai- en plantgoed, aarde, mest, stokken</p> <p>€50 per klas</p> | <p>Kosten voor de aanschaf van bijvoorbeeld levensmiddelen, kruiden, bakpapier en folie.</p> <p>€50 per klas</p> | <p>Niet van toepassing</p> |
| LESMATERIAAL | <ul style="list-style-type: none"> • Kosten voor lesmateriaal erkende Gezonde School-activiteiten (thema Voeding) • Kosten voor lesmateriaal over moestuinieren (bijvoorbeeld van NME-centrum in de buurt) <p>€50 per klas</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Kosten voor lesmateriaal erkende Gezonde Schoolactiviteiten (thema Voeding) • Kosten voor lesmateriaal over koken (bijvoorbeeld van NME-centrum in de buurt) <p>€50 per klas</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Kosten voor lesmateriaal erkende Gezonde School-activiteiten (thema Voeding) • Kosten voor lesmateriaal, behorende bij de excursiegastles op gebied van voeding <p>€50 per klas</p> |



Stimuleringsbijdrage Lekker naar buiten! voor primair onderwijs

Van 6 maart t/m 17 april 2023 staat de regeling voor schooljaar 2023-2024 open. Wil je voedseleducatie en andere gezondheidsthema's verankeren op jouw school? [Neem dan eens een kijkje op de website van onze partner Gezonde School](#). Hier vind je ook meer informatie over andere subsidies en ondersteuning.

Schoolkinderen gaan Lekker naar buiten!

Ga met de leerlingen moestuinieren of koken, ga op excursie of ontvang een deskundige of gastdocent in de klas. Denk hierbij aan een diëtist, een lifestyle coach of een boer. De bijdrage kan besteed worden aan spullen voor een moestuin of kookles of hulp bij het moestuinieren of bij een kookles. Wat betreft de excursies kun je denken aan de toegangsprijs van en het vervoer naar de locatie. Scholen maken excursies naar kookstudio's, een molenaar, bakker, een agrarisch bedrijf, een fruitteler, een kas of ander voedselverwerkend bedrijf.

Werkwijze

Wijs op jouw school een coördinator aan die de aanvraag invult voor de hele school. Dat kan ook de Gezonde School-coördinator zijn. Inventariseer van tevoren in een teamoverleg welke klassen welke activiteiten gaan doen. Gebruik hierbij de [Activiteiten matrix](#) ter inspiratie en om keuzes te maken.

1. Belangstellingsregistratie

- Registreer jouw belangstelling op www.mijngezondeschool.nl.
- Je selecteert daarbij de activiteiten die voor jouw school interessant zijn en waarvoor je de bijdrage wilt gebruiken. Gebruik hierbij de [Activiteiten matrix](#).
- Alle scholen mogen zich inschrijven, ook wanneer je de bijdrage al eens eerder ontving.

2. Selectie & Toewijzing: op basis van criteria

- Betrokken projectleiders van Jong Leren Eten en Gezonde School beoordelen alle aanvragen op basis van toekenningscriteria.

3. Lekker naar buiten!: uitvoering van de activiteiten.

- De klas doet ervaring op met gezonde en duurzame voeding.
- Maak leuke foto's!

4. Verantwoorden:

- Verantwoord de Jong Leren Eten activiteiten via je dashboard op www.mijngezondeschool.nl.

[Stimuleringsbijdrage Lekker naar buiten! aanvragen](#)

Menukaart Voedseleducatie West-Friesland

Wilt u als school, leerkracht of pedagogisch medewerker aan de slag met voedsel­educatie? Hier vindt u meer informatie over de thema's en het aanbod van activiteiten in West-Friesland!



voedsel
productie



bewust
kiezen



voedselbereiding



gezonde voeding



smaak

www.jonglereneten.nl/voedsel­educatie-west-friesland

Vragen en uitwisseling

- Ga in gesprek met elkaar over de mogelijkheden op jouw school
- Bekijk de meegenomen materialen
- Maak zelf een papieren potje



WIJ HEBBEN EEN MOESTUIN!

Aan de slag met moestuinieren op het schoolplein of op locatie!

