Een grote moestuin levert ook veel groenten op, wat moet je met al die groentes? Wanneer je buren met weerzin kijken als je weer met 5 courgettes aankomt zetten, is het tijd na te denken over manieren om je voedsel te bewaren. Voedselverspilling is een aspect van duurzaamheid waarmee vrijwel alle kinderen in je klas dagelijks te maken hebben. In plaats van voedsel weggooien kun je het ook bewaren. Dat doen we vaak door het in de koelkast te zetten, maar zelfs in de koelkast of diepvries is voedsel beperkt houdbaar. Hoe deden ze dat dan vroeger, voor dat men koelkasten had? In deze workshop maken we appelmoes die we vervolgens ouderwets gaan inmaken. Aan de hand van het praktische werk voeren we het gesprek over het belang van voedsel bewaren en de principes van voedselbederf. De noodzaak van dergelijke activiteiten in de klas, de relatie met de didactiek van keuze maken en de natuurkundige principes van het wecken komen aan bod. Ten slotte bespreken we verschillende werkvormen en andere activiteiten aan bod die in relatie staan tot de activiteit van de workshop. We werken samen aan een vertaalslag naar de klas op basisschool. Uiteindelijk neem je een plan mee naar huis dat je zo in de klas kunt inzetten.

15u45-17u00

27 personen

6 groepen

Doel docenten wegwijs maken in het gemak/problemen rondom het uitvoeren van praktische lessen.

**Materialen**

* Appels 1 appel pp (dus 6 per groep). Verhouding 3:1 Goudrenetten : pink lady
* Kaneel
* Weckpotjes, klein formaat (incl toebehoren)
* Weckketel
* Boekje
* Emmers voor afval
* Mesjes
* Snijplankjes
* Theedoeken en/of pannenlappen
* Verlengkabels
* Luchtballon op A3 gelamineerd
* Whiteboard stiften
* Kaartjes voor woordenschatkist
* Houtenlepels
* Materiaal voor binnenkomer
  + Schotel
  + Waxinelichtje
  + Groot weckpotje
  + Aansteker

**1 Binnenkomer 10 minuten; 15u45-15u55**

Proefje waarbij een kaars onder een stolp uit gaat. Wat veroorzaakt het stijgen van het water?

Introductie woordenschatkist en luchtballon

**2 Aanrommelen 5 minuten; 15u55-16u00**

Gesprek over voedselbederf, conserveren, conserven

**3 Gerichte opdracht 1 moes maken, 10 minuten werken, (15 minuten pruttelen), 16u00-16u10**

Appels schillen en in pannetjes doen

**4 Uitleg over wecken en voordoen. 15 minuten 16u10-16u25**

Terugkoppeling met proef in het begin en conserveren

**5 Moes in potjes doen 5 minuten 16u25-16u30**

**7 Opruimen 5 minuten 16u30-16u35**

**6 Terugkoppeling ballonnen en woordenschatkist 10 minuten 16u35-16u45**

Wat staat er op de ballon en wat zit er in de woorden schat kist?

**7 Uitwerking Mijn plannen voor een pannen in de klas 5 minuten 16u45-16u50**

Uitdelen formulier en laten invullen

**8 terugkoppeling en afsluiting 10 minuten 16u50-17u00**