

# Eten en je spijsvertering

---

Van NWenT.nl



## In de wind op je maaltijd af

*Groep 1 t/m 8*

Mieren vinden hun maaltijd met hun neus. Ze lopen tegen de wind in waardoor de geur hun tegemoet waait. Maar hoe goed is jouw neus? [Ontdek het met de geurenmemory!](#)



## Pluk je eigen brandnetelsoep

*Groep 1 t/m 8*

Brandnetels staan vaak bekend om hun vervelende eigenschappen. Die jeukende bultjes na een boswandeling, maar wist je dat brandnetels heerlijk zijn om te eten? [Ontdek het zelf met dit recept voor brandnetelsoep.](#)



## Distellimonade

*Groep 1 t/m 8*

Ook de distel heeft gemene trekjes, maar in de keuken heeft hij ook een zachte kant. Je kunt er namelijk heerlijke limonade van maken. [Ontdek het hier.](#)



## Ananas kweken

*Groep 5 t/m 8*

Ananas groeit in Afrika en Zuid-Amerika en komt met het vliegtuig naar Nederland. Met een beetje geduld kun je ze ook in je eigen vensterbank kweken. [Ontdek hoe je dat doet.](#)



### Bouw een moestuinbak

Groep 5 t/m 8

Groenten kopen we in de supermarkt, maar hoe komen die daar? Ontdek hoe zaadjes opgroeien tot planten waar je de heerlijke vruchten van kunt plukken. [Ga aan de slag!](#)



### Experimenteren met eieren

Groep 1 t/m 8

Een ei hoort erbij. Een slimme uitvinding van de natuur die al miljoenen jaren meegaat. [Ontdek alles over eieren met deze lesideeën.](#)



### Het opstandige ei

Groep 5 t/m 8

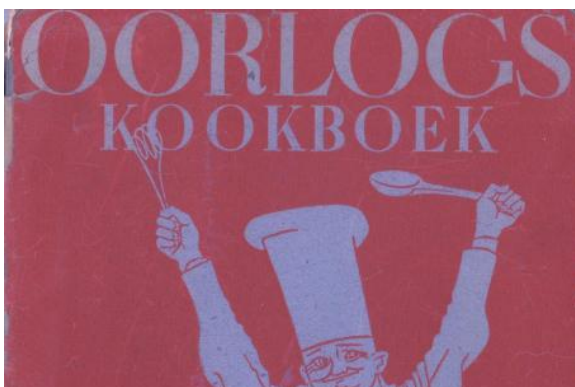
Een ei is een van de basis ingrediënten in de keuken, maar helaas blijven ze niet altijd netjes op hun plek liggen. Hoe onderscheid je rauwe van gekookte eieren? [Ontdek het met deze truc!](#)



### Een lekkernij uit de natuur

Groep 5 t/m 8

De natuur zit vol verrassingen. Naast brandnetelsoep en distillimonade is er nog veel meer lekkers te maken, zoals bramenijs. [Pluk je eigen bramen en ga aan de slag met dit recept.](#)



### Koekjes van oorlogsdeeg

Groep 5 t/m 8

Minder vlees, vet en zuivel en meer groenten. Dat is hoe een gezond dieet eruitziet tegenwoordig, maar in oorlogstijd werd dit noodgedwongen in de praktijk gebracht. [Ontdek hoe je deze heerlijke oorlogskoekjes maakt.](#)



### Magische maïzena

Groep 5 t/m 8

Maïzena wordt in de keuken gebruikt om bijvoorbeeld saus in te dikken, maar wist je dat opgeloste maïzena zich zowel als vaste stof als vloeistof gedraagt? [Ontdekt het in dit proefje.](#)



### **Water in wijn veranderen**

*Groep 5 t/m 8*

Water daadwerkelijk in wijn veranderen gaat helaas niet lukken, maar deze wisseltruc is wel fascinerend en heeft alles te maken met dichtheid. [Hoe deze truc werkt, ontdek je hier!](#)



### **Je eigen avocadoplant**

*Groep 1 t/m 8*

Sommige zaadjes zijn klein, andere groot. In een avocado zit een enorme pit die te hard is om te eten. Gelukkig kunnen we de pit wel gebruiken om een nieuwe plant uit te laten groeien. [Ontdek hier hoe je dat doet!](#)



### **Laat je fruit niet bederven!**

*Groep 1 t/m 8*

Als je fruit te lang laat liggen, komt er onder andere schimmel op. Dit is tegen te gaan door het in iets zuurs te bewaren, zoals azijn. Hierdoor hebben micro-organismen geen kans om te groeien. [Ontdek hier hoe je bederving tegen kunt gaan.](#)



### **Van boterham tot drol**

*Groep 1 t/m 4*

Eten doen we de hele dag door, maar wat gebeurt er eigenlijk met al dat voedsel voordat het als bruine brei in het toilet belandt? [Ontdek het met deze demonstratie!](#)