

Thema: Verre wereldreizen

(2023-01)

Het wereldrestaurant (groep 5-6)

Intro: Ontdekken welke wereldkeukens er zijn.

Doel: Eigen restaurant opzetten.

1. Romeinse eetgewoontes.
2. Pittige handel – VOC, specerijen en handel.
3. India, staat bekend om pittig eten. Welke kruiden hebben ze daar en hoe zijn die hier gekomen?
4. Werelds eten. Hoe komt het dat eten in een bepaald land lekker gevonden wordt, terwijl anderen het vies vinden en andersom?

Ideeën om hierbij aan te sluiten met cultuuronderwijs:

- [Romeinse leskist](#) met o.a. items die met eten en voeding te maken hebben.
- [Eetverleden](#). Heeft niet direct activiteiten voor het onderwijs, maar wel lezingen en recepten over eten door de eeuwen heen, o.a. met recepten [uit de gouden eeuw](#).
- [De Koppige Kruiden](#), bezoek aan de kruidentuin van museum Kroma in Uden.
- [Heilige Huisjes](#) (respect voor elkaars religie en verschillen en overeenkomsten o.a. met eetgewoonten).
- [Noordbrabants Museum](#) heeft div educatieve projecten o.a. Romeinen in de klas.
- [Museum Romeins Halder](#).
- [Hapstappoepfabriek](#), leren de leerlingen op een speelse manier de werking van de fabriek in ons lichaam kennen: Wat gaat erin en wat komt eruit? En hoe kun je deze fabriek gezond houden? Zo wordt gezond eten eens vanuit een compleet ander perspectief aan de leerlingen en hun ouders/verzorgers aangeboden.
- [CHV educatie groep 5-6](#). Lesmateriaal over industrialisatie en vervoer, is onderdeel van het erfgoedmenu. CHV Noordkade was voorheen groot fabriekscomplex voor veevoer.
- [Canon van Lammers](#). Deel 1 o.a. over Romeins verleden. Deel 5 over riool.
- Vraag de bibliotheek (tijdig) om boekentips die passen bij dit thema, via anneliesvanuden@nobb.nl (Annelies).
- Kijk op de site van het Rijksmuseum naar [Ontdekkers en Reizigers](#), [Sporenonderzoek naar Rembrandt](#) of [Proef de geschiedenis](#).
- Een verhalenverteller uitnodigen bijv. [Adrie Gloudemans](#) of [Mieke Aalderink](#).
- De [Meerijstadsdichter in de klas](#) Wat kun je (of wil je) vertellen? Rick verzorgt workshops op maat.
- En verder kan een kunstvakdocent op jullie vraag een aanbod maken/lessen geven, weet dat! Mocht je dat willen, dan kunnen wij jullie helpen met het zoeken naar geschikte personen uit de buurt.

Suggesties van Filmhub Zuid

Korte animaties rondom eten, met een grappige twist:

- Western Spaghetti (2 min.): https://www.youtube.com/watch?v=qBjLW5_dGAM.
- Fresh Guacamole (2 min.): https://www.youtube.com/watch?v=dNJdJlwCF_Y.
- Submarine sandwich (2 min.): <https://www.youtube.com/watch?v=EWEI8-PHhMI>
- Schoollunches wereldwijd:
https://www.youtube.com/watch?v=Po0O9tRXCyA&feature=emb_logo.
- Nederlandse kinderen proeven ontbijt van over de hele wereld:
https://www.youtube.com/watch?v=eFOkfRJgJ_Q&feature=emb_logo
Meer om de diversiteit te illustreren.

Wellicht zouden deze trailers gebruikt kunnen worden:

Down to Earth: <https://www.youtube.com/watch?v=oMzYiY5wcHU>.

Trailer met NL ondertiteling: <https://www.netflix.com/nl/title/80230601>.

Chef's Table: <https://www.youtube.com/watch?v=IdD8NG73XR5>.

Noma <https://www.youtube.com/watch?v=UNoN6S7EVGM>.

Let op: gemaakt voor doelgroep 13- 15 jaar.

Schooltv: De aardappeleters in de klas (gem. 8 min.): <https://schooltv.nl/programma/de-aardappeleters-in-de-klas/> Presentator Joris Vermeer zoekt naar de achtergronden van ons dagelijkse eten. Waarom zijn geadopteerde gerechten inmiddels zo gewoon geworden?