



Smaaklessen: Zelf proeven en bereiden en dus vieze vingers maken.

## Smaaklessen: Foodbedrijven kunnen actief meedoen

# Leren door ervaren

Tekst: Tom van der Meer | Foto's: Tom van der Meer, Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit

**Kinderen weten over het algemeen weinig over hun voedsel. Smaaklessen in het basisonderwijs leert ze om voedsel te beleven en te ervaren. Foodbedrijven kunnen actief bijdragen door lid te worden van het Voedseleducatie Platform. Op dit moment wordt Smaaklessen uitgebreid met verdiepende arrangementen, waarbij kinderen bijvoorbeeld een kijkje nemen bij een boerderij of zuivelfabriek.**

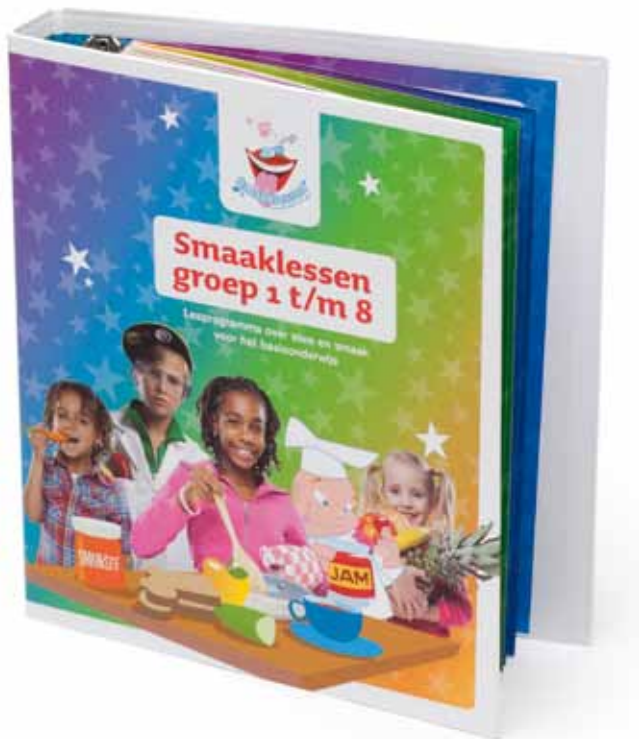
Een meisje bekijkt een mango of ze de vrucht voor de eerste keer ziet. Ze knijpt er zachtjes in, ruikt eraan en proeft voorzichtig. Zo werkt lesprogramma Smaaklessen het best. "Het is leuk om kinderen bezig te zien met voeding", zegt Hante Meester, manager van het Voedsel-

educatie Platform, Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit bij Wageningen UR. "Smaaklessen zorgt ervoor dat elke groep gezonde en duurzame voeding beleeft en er ook mee experimenteert. We laten ze zelfs thuis in de keukenkastjes kijken." Het pakket

Smaaklessen omvat jaarlijks vijf lessen die op een speelse manier ingaan op smaak, gezond eten (Schijf van Vijf), de herkomst van producten, consumentenvaardigheden (etiketten lezen) en de toepassing via kooklessen. De praktische lessen worden gegeven door de leerkracht en bevatten ook extra's, als een opdracht voor op het digitale schoolbord, een leskist en een lesbrieven met aanvullende lessuggesties en activiteiten.

### Overheid en bedrijfsleven

Het lesprogramma Smaaklessen is in 2006 ontwikkeld door het Voedingscentrum en Wageningen UR naar een idee van tv-kok Pierre Wind. Inmiddels zijn ruim 4000 scholen (ruim >>>



de helft van de basisscholen in Nederland) bereikt en is de waardering voor het programma bij scholen groot, meldt Meester. Na de zomer van 2013 werd Smaaklessen binnen de Topsector Agri&Food voortgezet via het nieuwe Voedseleducatie Platform. Dit is een netwerk van onderwijsinstellingen, bedrijven, non-profitorganisaties en koepelorganisaties. Leden van dit platform zijn op dit moment Alpro, Cargill, FrieslandCampina, Groenten-Fruit Huis, MVO (ketenorganisatie voor oliën en vetten), Rijk Zwaan (groentezaden), de Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf, Vuurrood, Wageningen Ambassadors (alumni van Wageningen University) en Wageningen UR. Elke geldelijke bijdrage van private partijen wordt vanuit Topsector Agri&Food door de overheid verdubbeld.

#### Volgende fase

Nu is het tijd voor de volgende fase. Met arrangementen wordt de verdieping gezocht. "Het gaat hierbij om de koppeling van Smaaklessen en activiteiten buiten de school", vertelt Rinelle van den Top, project-

#### Arrangementen

Het basisprogramma Smaaklessen wordt nu uitgebreid met arrangementen om verder de diepte in te gaan. Een arrangement bestaat uit een les, een excursie, een kookopdracht en enkele verdiepende activiteiten. "Bedrijven die lid worden, dragen bij aan het platform en zorgen zo voor het verder uitbreiden van Smaaklessen en arrangementen", vertelt Jaap Seidell, van de Raad van Toezicht.

Meer info: [www.smaaklessen.nl](http://www.smaaklessen.nl), [www.voedseleducatieplatform.nl](http://www.voedseleducatieplatform.nl)



Rinelle van den Top (links) en Hante Meester: "Bedrijven kunnen als lid actief meedenken over wat kinderen moeten weten over voeding."

leider Smaaklessen en verantwoordelijk voor de educatieve producten van het Platform. Zo kunnen kinderen met eigen ogen zien hoe bijvoorbeeld aardbeien of asperges groeien en waarom dat in Nederland niet het hele jaar door kan.

"Bij Smaaklessen is de impact groter als kinderen ook ervaringen eromheen opdoen", zegt gezondheidswetenschapper Jaap Seidell die in de Raad van Toezicht van het Platform zit. "Dus groenten bijvoorbeeld niet alleen proeven, maar ook zelf verbouwen, opgraven en ermee koken. En bij kaas ook laten zien waar het gemaakt wordt en hoe. Dat doe je door met een klas op bezoek te gaan bij de veehouder of de kaasmaker. Dan blijven de lessen ook veel beter hangen."

Bij het arrangement Fruit krijgt groep 5-6 bijvoorbeeld ineens een brief met videoboodschap van een chef-kok. Hij wil meer fruit op het menu en roept daarvoor de hulp van de

kinderen in. "Het maakt dat kinderen zelf gaan onderzoeken en ervaren welke fruitsoorten er zijn, welke ze zelf lekker vinden, maar ook welke goed passen in een gevarieerd menu en hoe goed de gekozen optie voor het milieu is", vertelt Van den Top. "Onderdeel hiervan is ook dat de kinderen zelf durven proeven, elkaar proberen te overtuigen en zelf koken en bakken en dus vieze vingers maken", vult Meester aan. "Voor het zelf ervaren staan tevens een bezoek aan de supermarkt of groenteboer en een teler op het programma."

#### Basisproductgroepen

Het Voedseleducatie Platform wil arrangementen samenstellen voor elk van de basisproductgroepen uit de Schijf van Vijf, dus groenten en fruit; aardappelen, brood, peulvruchten en graanproducten; zuivel, vlees, vleesvervangers en vis; halvarine, margarine





Een leerzaam kijkje in het veld.

en oliën; en dranken (vocht). "Objectieve informatie staat hierbij centraal", aldus Van den Top. Daarbij is hulp nodig van de voedingsmiddelenbedrijven. "In een tijd van voedselchandalen en onzekerheden over ingrediënten en de herkomst van producten kunnen zij samen weer een positief beeld scheppen", vindt Meester. "Door mee te doen, kunnen leden ook actief meedenken over wat kinderen moeten weten over hun voeding en hoe dit in de praktijk te laten zien", zegt Van den Top. "Ze kunnen informatie aanleveren, zoals voor een fruit-encyclopedie gebeurd is, of zelf gastlessen geven."

#### Actief meedoen

"Wij vinden het belangrijk dat kinderen actief en bijna spelenderwijs leren waar hun voedsel vandaan komt en wat het doet voor je lichaam en gezondheid", zegt een woordvoerder namens Platform-lid FrieslandCampina. Leden vinden het positief dat ze zich met dit Platform aansluiten bij een groter geheel dat ook nog eens geborgd wordt, stelt Van den Top. "Ze kunnen hierdoor invulling geven aan hun doelstelling maatschappelijk verantwoord ondernemen en in gezamenlijkheid educatie over voedsel en voeding uitdragen. Bovendien hoeven ze nu niet meer zelf allerlei tijdrovende en vaak kostbare activiteiten te or-

ganiseren of actief naar scholen toe te gaan. Er is een groot aanbod aan onderwerpen dat via scholen voor het voetlicht wordt gebracht. Om voeding de juiste aandacht te geven, kun je het beter samen doen. Daarom doen we een dringende oproep aan grote, maar zeker ook kleine bedrijven, om zich aan te sluiten bij het Voedseleducatie Platform." "Besef wel dat de input niet vrijblijvend is", aldus Meester. "Het gaat om een financiële bijdrage en een ondersteuning van een groter ideaal. Productpromotie moet te allen tijde vermeden worden." "Bovendien gaat het om de basisproductgroepen", zegt Seidell, "dus niet om individuele producten." Voor een objectief informatieaanbod heeft het Platform behalve een Raad van Toezicht ook een Toetsingscommissie, waarin onder meer het Voedingcentrum zitting heeft.

#### Meer inzicht krijgen

Sommige ouders noemen het niet de taak van scholen om kinderen wegwijs te maken in de herkomst van producten, hoe het groeit en wat het in het lichaam doet, vertelt Seidell. "Toch blijken ook ouders maar weinig van voedsel te weten. Ik loop weleens met vrouwen door een supermarkt en dan staan ze bij de groente-afdeling heel bedremmeld te kijken. Het doel is om basale kennis en

vaardigheden op te doen en wat meer inzicht te krijgen in wat voor relatief weinig geld aan gezonde producten gekocht kan worden." Seidell hoopt dat scholen steeds meer kiezen voor een breed aanbod aan voedseleducatie en dat ze dit een integraal onderdeel van hun beleid maken. "Het gaat namelijk ook om de omgeving waarin de kinderen verblijven. Dus verwijder snoepautomaten en bied een gezond lunchaanbod in de hele leerlijn: primair én voortgezet onderwijs." ■

#### 'Smaaklessen is effectief'

Smaaklessen is, met slechts vijf lessen in een schooljaar, beperkt van opzet. Toch heeft het effect, wijst onderzoek uit 2013 uit. In ieder geval op de korte termijn, tot een half jaar na de lessen. Het helpt kinderen bij het ontwikkelen van een gezond en verantwoord eetpatroon. De kinderen die deelnamen, kregen meer kennis over smaak en gezonde voeding en kwamen met meer producten in aanraking. Ook letten ze er meer op of ze gezond en gevarieerd eten. Smaaklessen had daarnaast een positief effect op het plan van kinderen om gezonder te gaan eten en ook onbekende producten te proeven. Bovendien nam dit bewustzijns effect meer toe, naarmate ze meer lessen volgden. Volgens de onderzoekers laat aanvullend onderzoek zien dat de arrangementen het effect van Smaaklessen vergroten.