TOEKOMSTKUNDE

Groep 5/6

Dit heb je **nodig:**
Internet, pen, tekenspullen, poster-printblad

Tijd:
30 minuten

Werkwijze:
Alleen of met z'n tweeën

Maak het verschil met voedsel!



Je leert dat zuinig met eten omgaan beter is voor de natuur.

1 Onderzoek je

Houd een kort onderzoek onder je klasgenoten. Kruis bij vraag 1 het antwoord aan. Bij vraag 2 schrijf je op wat ze zeggen.

Vraag 1: Gooi je wel eens eten weg dat nog goed was?

	Ja, best wel vaak	Soms	Nee, nooit
Klasgenoot 1			
Klasgenoot 2			
Klasgenoot 3			

Vraag 2: Vind je het erg dat eten verspild wordt? (En leg uit waarom je dat vindt.)

	Antwoord
Klasgenoot 1	
Klasgenoot 2	
Klasgenoot 3	

2 Ga naar www.wwf.nl/bron

1. Klik op: **'Les 37: Maak het verschil met voedsel!'.**
2. Lees het verhaal van Janouk.

3 Onderzoek van Janouk

- **Brood, zuivel en groente worden het meest verspild in ons land.**
- **Er is steeds minder bos op de wereld. Bos wordt vaak gekapt om voedsel te verbouwen voor mensen en vee.**
- **Wilde dieren die in de bossen leven, hebben daar last van. Er is minder ruimte en ze kunnen minder eten vinden.**
- **Veel van ons eten wordt in een ander land gemaakt. Het moet dan met vrachtwagens, schepen of vliegtuigen vervoerd worden.**
- **Eten dat gemaakt is van dieren (zoals vlees) of door dieren (zoals eieren en melk) zijn minder goed voor de natuur dan plantaardig eten (zoals groente en fruit).**
- **Dat komt omdat dieren veel voer en water nodig hebben om te groeien.**

Zet een rondje om de weetjes die jij al wist



4 Verspilling

a. Je hebt het verhaal van Janouk bij 2 gelezen. Wat doet Janouk om zo min mogelijk eten weg te gooien?

_____

b. Wat vind je daarvan?

_____

c. Bij 3 heb je gelezen dat veel van ons eten uit een ander land komt.

Vind jij het erger als voedsel dat van ver weg komt verspild wordt? **Leg je antwoord uit.**

_____

_____

_____

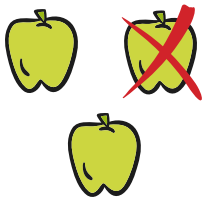


Bananen komen vaak uit Zuid-Amerika en worden naar Nederland vervoerd.

Kijk maar eens in de atlas waar Zuid-Amerika ligt.

5 Tegen verspilling

Van iedere 3 stukken eten op de wereld, wordt er 1 nooit opgegeten. In fabrieken waar voedsel gemaakt wordt, zoals pastasaus of soep, gaat veel verloren. Soms bestellen mensen ook te veel of is het niet meer houdbaar.



Door minder voedsel te verspillen, hoeft er ook minder bos gekapt te worden om eten te verbouwen. Maar niet iedereen weet dat!

Maak op het printblad een actieposter. Deze poster herinnert iedereen bij jou thuis eraan waarom het verspillen van voedsel niet goed is.

Tip! Probeer ook weetjes over het verspillen van voedsel erbij te schrijven. Je kunt zoeken op internet of overleggen met je juf of meester.

6 Ophangen

Neem jouw poster mee naar huis en vertel erover. Hang hem daarna op een plek die iedereen ziet, bijvoorbeeld op de koelkast of bij de afvalbak. Zo kunnen jullie vanaf nu goed letten op het verspillen van voedsel!



Als je nog niet klaar bent met voedsel
Plantaardig voedsel is een stuk beter voor de wereld dan dierlijk voedsel. Verzin een leuk gerecht zonder producten van dieren en overleg thuis of je dit deze week samen mag koken.

Les 37 (5-6) - 14-09-2020 | © Fotografie: WWF, Elizabeth Dalziel, Rawpixel. Illustraties: Freepik

TOEKOMSTKUNDE

Poster van: _____