TOEKOMSTKUNDE

Groep 5/6

Wat heb je nodig?
Internet, pen, tekenspullen, vel papier of karton

Tijd
30 minuten

Werkwijze
Alleen of met een groepje

Vegavlees

Je leert dat het eten van vleesvervangers in plaats van vlees kan helpen om de aarde weer gezond te maken.



1 Ga naar wwf.nl/bron

1. Klik op: 'Les 63: Vegavlees'.
2. Lees het artikel van het Jeugdjournaal.

2 Heb jij het gegeten?

Volg de pijltjes en vul in.

Heb jij wel eens een vleesvervanger gegeten?

Ja

Wat heb je gegeten?
Schrijf het hier:

Cijfer: _____

Nee

Wat zou je proberen?
Schrijf het hier:

Vond je dat het anders smaakte dan vlees?

◯ **Ja** ◯ **Nee**

3 Onderzoek van Janouk

- **Een vleesvervanger lijkt op vlees, maar dat is het niet! Het is gemaakt van verschillende producten.**
- **Vaak bestaat een vleesvervanger uit groente, soja, bonen of granen.**
- **Iemand die vegetarisch is, eet geen producten van gedode dieren. Ze eten geen vlees en vis.**
- **Iemand die veganistisch is, eet helemaal geen eten van dieren. Ze eten geen vlees, maar ook geen melk van de koe of ei van een kip.**
- **Er zijn verschillende challenges om een tijdje geen vlees te eten. Zo wordt er elk jaar een 'week zonder vlees' georganiseerd. Heel veel mensen doen mee.**

Welke weetjes wist jij al? Zet er een rondje omheen.



4 Wel of geen vlees?

Mensen hebben verschillende redenen om geen vlees te eten. Bijvoorbeeld omdat ze het zielig vinden voor de dieren of omdat ze het slecht vinden voor de natuur. Ze kiezen dan niet voor zichzelf, maar ze kiezen voor de dieren of de natuur. Er zijn ook mensen die vlees blijven eten omdat ze het lekker vinden en omdat ze vinden dat het gezond is voor de mensen.

Nu je dit zo leest, wat vind jij daar eigenlijk van?
Schrijf het op, ook als je het nog niet zeker weet.



In vlees zitten eiwitten. Die hebben we nodig voor onze gezondheid. Gelukking zitten eiwitten niet alleen in vlees, maar ook in bijvoorbeeld linzen, noten en kikkererwten.

5 Verpak je vleesvervanger

Minder vlees is beter voor de natuur. Vleesvervangers kunnen daar een handje bij helpen. Stel je voor: jouw groep gaat een nieuw merk vleesvervangers bedenken. Hoe zou dat merk dan heten? **Overleg dit met jouw juf of meester.** Denk ook aan de vleeseters: hoe zorg je ervoor dat zij jullie vleesvervanger ook willen eten?



Welke soorten vleesvervangers maken jullie?
Maak zelf (of in een groepje) de verpakking van een vleesvervanger. Zorg dat het een opvallende verpakking wordt. Vergeet niet om jullie merknaam erop te zetten.



Je mag de verpakking tekenen, maar ook echt maken. Dit kun je doen door bijvoorbeeld karton te vouwen of te lijmen.

6 Bespreken

Bekijk de verpakkingen van de andere groepjes. Van welke verpakking krijg jij trek? Voeg alle verpakkingen samen tot een groot vak in de supermarkt. Dit is jullie eigen vleesvrije vak!

Toekomst-vraag van Janouk

Eten we over 30 jaar nog steeds vlees?



Als je nog niet klaar bent met vleesvervangers.
Ga naar hetklokhuis.nl en zoek op: 'Het kantoor 251'. Spoel in deze aflevering naar minuut 11:06. Daar vertelt Janouk over hoe vleesvervangers gemaakt worden.

Les 63 (5-6) - 17-05-21 | © Fotografie: Shutterstock