



Perspectief 3e editie | 4/5/6 VWO | Project Eten

Start

In dit project ga je diverse aspecten van eten onderzoeken: het eten van nu en in de toekomst, van hier in Nederland en in de rest van de wereld. Hoe beïnvloedt je cultuur en religie hoe of wat je eet? En hoe eten we in de toekomst? Dit project bestaat uit zes opdrachten. De klas wordt verdeeld in zes groepjes. Ieder groepje gaat één opdracht uitvoeren. Uiteindelijk presenteren jullie je resultaat aan de rest van de klas. Begin als volgt.

- Lees samen de opdrachten door.
- Verdeel de opdrachten.
- Leg jullie afspraken vast in het Plan van Aanpak (zie bijlage 1).
- Nu kunnen jullie starten

1. Interreligieuze maaltijd

Wanneer verschillende religieuze groepen met elkaar moeten samenleven, worden vaak de verschillen benadrukt. Ze geloven op verschillende manieren en hebben andere gebruiken, die soms kunnen botsen. Een interreligieuze maaltijd kan helpen. Om voorbij de verschillen te kijken en gebroederlijk en gezellig samen te eten. Eten moeten we immers allemaal! Maar er moet ook met gebruiken en tradities rekening worden gehouden.

- Jullie gaan zo'n interreligieuze maaltijd organiseren op school. Bedenk eerst voor wie je de maaltijd organiseert en hoeveel mensen je verwacht. Kijk rond in je eigen omgeving wie je kan helpen met het bedenken en maken van de gerechten en wie je kunt uitnodigen.
- Stel een menu samen. Hou hierbij rekening met het interreligieuze en –culturele karakter van de maaltijd.
- Met welke gebruiken, geboden en tradities moet je rekening houden? Hoe ga je dat doen? Denk aan regels voor het bereiden van het eten, maar ook aan rituelen rondom de maaltijd.
- Hoe zorg je ervoor dat de maaltijd verbroederend werkt? Denk aan interculturele muziek en aankleding.
- Maak ten slotte een flyer, waarbij je reclame maakt voor jullie avond en waarbij je in één oogopslag laat zien hoe en waarom deze avond interreligieus is.

2. Boodschappenlijstje

Je gaat een pasta met tomatensaus maken (het maakt voor de opdracht niet uit of je dit daadwerkelijk gaat koken of alleen het plan uitwerkt). Lees eerst de achtergrondartikelen via de links die hieronder staan en zoek eventueel andere artikelen over biologisch eten en eten zonder E-nummers en andere kunstmatige toevoegingen. Zoek ook recepten op ter inspiratie. Maak dan twee boodschappenlijstjes.

- Het eerste boodschappenlijstje gaat om een 'snelle pasta'. Je gaat naar de supermarkt en zoekt de benodigdheden om een snelle en goedkope maaltijd te maken. Wat haal je in huis? Bekijk ook de etiketten. Ken jij alle ingrediënten die in je producten zitten?

- Het tweede boodschappenlijstje is voor een eigengemaakte pasta en -saus. Je houdt hierbij rekening met het milieu en je gezondheid. Wat moet je allemaal in huis halen om een gezonde maaltijd te maken zonder kunstmatige toevoegingen, met producten die lokaal geproduceerd zijn? Waar haal je je ingrediënten vandaan?
- Vergelijk nu de twee lijstjes met elkaar en maak een presentatie waarin je de volgende vraag beantwoordt: welke van de twee maaltijden bereid jij liever en waarom?
Verwerk een antwoord op (in ieder geval) de volgende deelvragen om tot je conclusie te komen. Wat kost het? Hoeveel ingrediënten heb je nodig? Weet je wat alle ingrediënten zijn? Hoeveel tijd kost het om alles te kopen en bereiden? Eventueel: welke pasta smaakt het lekkerst?

Achtergrondartikelen:

<http://www.360magazine.nl/politiek/5271/je-weet-niet-wat-je-eet>
<https://www.vn.nl/groene-sprookjes-5-mythen-over-biologisch-eten/>

3. Het eten van de toekomst

De wereldbevolking blijft groeien. Dat heeft consequenties voor de aarde en onze voedselvoorraad. In deze opdracht gaan jullie op zoek naar diverse voorstellen over hoe we in de toekomst met voedselschaarste om kunnen gaan. Iedereen in jullie groepje onderzoekt één van de volgende methodes en beschrijft de voors en tegens. Uiteindelijk doe je als groep een voorstel wat volgens jou de beste methode is. Dit presenteer je aan de rest van de klas, waarbij je jullie afwegingen meeneemt.

- Vlees en vis kweken in een laboratorium
- Insecten eten
- Vegetarisch worden
- Voedsel genetisch manipuleren

Hieronder vind je enkele links naar achtergrondartikelen die je op weg kunnen helpen. Mochten jullie tijdens het lezen andere oplossingen tegenkomen, mag je deze ook uitwerken.

Achtergrondartikelen voor PTF-online

Landbouw van de toekomst

<https://decorrespondent.nl/4076/Op-dit-congres-is-bijna-iedereen-overtuigd-met-deze-vorm-van-landbouw-kunnen-we-de-toekomst-aan/194863936564-e0b4ccd3>

Insecten eten

<http://www.trouw.nl/tr/nl/5009/Archief/article/detail/4029138/2015/05/18/Eten-is-een-daad.dhtml>

<https://decorrespondent.nl/4370/Zijn-insecten-een-duurzaam-alternatief-voor-vlees-/208919382430-46040b9c>

Vegetarisch worden

<https://decorrespondent.nl/3912/Waarom-minder-vlees-eten-zo-moeilijk-is/187023483768-fe3b7f02>

<https://decorrespondent.nl/4014/Redden-we-de-wereld-als-we-geen-dierlijke-producten-meer-eten-/191899862946-1877b0da>

Kweekvis

<https://decorrespondent.nl/3785/Vis-op-het-kerstmenu-Kies-voor-kweekvis/180951913615-b750e586>

Er zijn nog meer oplossingen te vinden, zoals beschreven in dit artikel. Mocht je graag deze of een andere oplossing uitwerken, dan mag dat ook.

<https://decorrespondent.nl/189/De-daghap-graag-vers-uit-de-printer/9035643771-67062a9f>

4. Eten als ritueel

Wat is de betekenis van het nuttigen of offeren van voedsel en de rituelen die eromheen plaatsvinden binnen religies? Kies er twee uit. Woon (als het kan) een ritueel bij en observeer wat er gebeurt. Vergelijk ook de twee religies en rituelen die je hebt uitgekozen: wat zijn de verschillen en overeenkomsten? Maak een presentatie waarin je beschrijft hoe het ritueel eruitziet en wat de betekenis is.

- Het avondmaal binnen het protestantisme
- De eucharistie binnen het katholicisme
- Prasad binnen het hindoeïsme
- Het brengen van offers binnen het boeddhisme
- De sjabbat binnen het jodendom
- De verjaardagstaart met kaarsjes (a-godsdienstig)

5. Gezonde kantine

Gezond eten is belangrijk, maar vaak ook duurder dan een vette hap of snelle snack uit de automaat. In deze opdracht ga je je eigen school onder de loep nemen. Worden er suikerhoudende frisdranken en snoepgoed uit de automaat verkocht? Hoe gezond is jullie schoolkantine? En hoe zit het met de prijzen van gezond voedsel ten opzichte van ongezonde(re) keuzes?

- Lees op <http://gezondeschoolkantine.voedingscentrum.nl/nl.aspx> de richtlijnen voor een gezonde schoolkantine.
- Ga na of jouw school aan deze richtlijnen voldoet. Zo nee, wat ontbreekt er en wat is er nodig om dit te bewerkstelligen? Vinden jullie het nodig dat jullie school aan deze richtlijnen voldoet?
- Hoe zit het met snoep- en frisrankautomaten op jullie school? Zijn die er en moeten die volgens jullie blijven?
Zie: <http://nos.nl/artikel/2103971-nog-te-vaak-snoepautomaat-op-scholen.html>
- Interview ook medeleerlingen, docenten en ouders om in kaart te brengen hoe zij hierover denken.

- Presenteer een plan waarin jullie een beleid voor de schoolkantine en de verkoop van snoep en frisdrank presenteren. Neem de verzamelde meningen mee en probeer een compromis te bereiken.

6. Ongezond

Dat groente gezonder is dan een hamburger, weten we allemaal. En dat je niet onbeperkt McDonald's kunt eten zonder ongezonder en dikker te worden*, is ook oud nieuws. Het is een feit dat steeds meer mensen in onze samenleving dikker worden, of zelfs te dik, en dat het aantal mensen met (ernstig) overgewicht toeneemt. Moeten fastfoodrestaurants als McDonald's daarom verboden worden? Moeten mensen meer aangemoedigd, of zelfs gedwongen worden, om gezonder te eten? Of is het betuttelend en kunnen mensen zelf goed genoeg inschatten wat goed en slecht voor ze is? Maak een pamflet waarin je jouw mening geeft over hoe we als samenleving moeten omgaan met ongezond voedsel en hoe we overgewicht kunnen terugdringen.

*Achtergrond:

Hier zie je een samenvatting van de documentaire 'Super Size Me' in 7 minuten. In Super Size Me eet documentairemaker Morgan Spurlock 30 dagen lang alleen maar McDonald's, met veel gevolgen voor zijn gezondheid. https://www.youtube.com/watch?v=S9_23-zjHM

Afsluiting

Sluit het project af met een presentatie in de klas. Laat tijdens de presentatie zien hoe jullie je opdracht hebben aangepakt, hoe de taken zijn verdeeld en wat het resultaat is geworden. Benoem ook welke nieuwe dingen jullie geleerd hebben tijdens dit project.

Het project sluiten jullie als groep af met een presentatie voor de klas. Tijdens deze presentatie presenteren jullie per opdracht jullie eindproduct. Ook vertellen jullie wat je geleerd hebt. Maar niet alleen het eindresultaat is belangrijk. Ook de weg daarnaartoe. Tijdens de presentatie vertellen jullie hoe de opdrachten zijn verdeeld en hoe de samenwerking geweest is.

Vooraf hebben jullie de taken verdeeld en afspraken gemaakt. Jullie hebben een Plan van Aanpak opgesteld. Geef in het Plan van Aanpak aan of de taken zijn uitgevoerd zoals afgesproken was. Vul ook het evaluatieformulier in (zie bijlage 2).

Bijlage 1:

Plan van Aanpak

Tracht	Wie?	Wat is het eindproduct?	Wanneer is het af?	Na afloop: Hoe is het gegaan?
Tracht 1				
Tracht 2				
Tracht 3				
Tracht 4				
Tracht 5				
Tracht 6				
Tracht 7				

Bijlage 2

Evaluatieformulier				
Eigenschap		Goed	Af en toe	Slecht
Luisteren	Luisterden jullie naar elkaar			
Verantwoordelijkheid	Werden afspraken en taken goed uitgevoerd?			
Initiatief	Werden plannen of ideeën ook serieus genomen?			
Ruimte	Kreeg iedereen genoeg ruimte om iets te zeggen of te doen?			
Respect	Was iedereen even belangrijk?			
Waardering	Waardeerden jullie elkaar en werd dit ook tegen elkaar gezegd?			