



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS

Leerscenario

Leerscenario 7 - 8



Gefinancierd door de Europese Unie. De hier geuite standpunten en meningen zijn echter uitsluitend die van de auteur(s) en geven niet noodzakelijkerwijs die van de Europese Unie of het Europees Uitvoerend Agentschap voor Klimaat, Infrastructuur en Milieu (CINEA) weer. Noch de Europese Unie, noch de subsidieverstrekende autoriteit kan hiervoor verantwoordelijk worden gehouden.

De zeevruchtenmarkt

Deze activiteit helpt leerlingen van 7 tot 8 jaar om de basis te begrijpen van de reis die zeevruchten afleggen van de zee naar het bord, en om de diversiteit aan eetbare zeevruchtensoorten te ontdekken.

Doelstellingen:

- Leerlingen begrijpen de oorsprong van zeevruchten, hoe die op hun bord terechtkomen en verschillende manieren om ze te bereiden.
- Leerlingen herkennen verschillende in het water levende soorten en raken vertrouwd met de mariene biodiversiteit.
- De leerlingen bereiden en eten vis en zeevruchten onder toezicht van een volwassene.

Algemene informatie

Leeftijd: 7 tot 8 jaar

Vakken: natuurwetenschappen, voeding, biologie, wiskunde, kunst, burgerschapsvorming

Trefwoorden: zeevruchten, vis, voedsel, oceaan, biodiversiteit, koken, vissen

Voor wie is dit bedoeld? Leerkrachten, gidsen en begeleiders in wetenschapsmusea en -centra

Andere maatschappelijke actoren die je kunt betrekken: koks, vissers, visboeren, vis- of zeevruchtenkwekers

Duurzaamheidscompetenties¹:

Duurzaamheidswaarden belichamen	Complexiteit in duurzaamheid omarmen	Duurzame toekomst voor ogen houden	Handelen voor duurzaamheid
• De natuur bevorderen	• Systeemdenken	• Aanpassingsvermogen • Verkennend denken	• Collectieve actie

¹ Bianchi, G., Pisiotis, U., Cabrera Giraldez, M. GreenComp – The European sustainability competence framework. Bacigalupo, M., Punie, Y. (editors), EUR 30955 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022; ISBN 978-92-76-46485-3, doi:10.2760/13286, JRC128040

Activiteit – De zeevruchtenmarkt

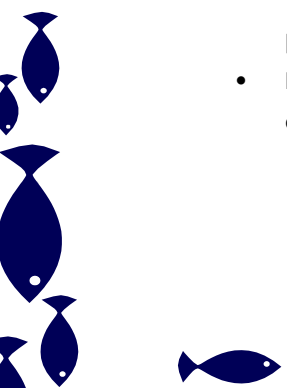
Duur: 45 min

Materiaal:

- Tafels en stoelen
- Een mat of verplaatsbaar zwembadje
- Zeedieren afgedrukt op dik papier (druk er zoveel af als nodig, afhankelijk van de recepten die je hebt gekozen)
- Kleine visnetjes of zeefjes
- 10 emmers
- 10 manden of andere bakken
- 10 afgedrukte etiketten met soorten en prijzen
- Een kassabalie of kassadoos
- Fiches (of een ander voorwerp dat geld voorstelt). Je kunt fiches met verschillende waarden maken, zoals echte munten.
- Kleine portemonnees of doosjes
- A3-vellen papier (uitgeknipt in de vorm van een bord of met een groot leeg bord erop afgedrukt)
- Afgedrukte recepten
- Afgedrukte voedingsmiddelen
- Schaar met afgeronde punt
- Lijm
- Kleurstiften, potloden

Vorbereiding:

- Verdeel de ruimte in drie delen.
- Zet in het eerste deel het zwembadje of de mat op en voeg de zeedieren toe. Plaats de emmers en evenveel visnetjes of zeefjes als er kinderen zijn die de rol van visser krijgen.
- Zet in het tweede deel een lange tafel op met 10 manden of bakken. Leg op elke mand een etiket met de naam van een soort zeevruchten en een prijs. Gebruik een doos met wat fiches om een kassa te maken.
- Maak in het derde deel een knutselhoek met tafels, stoelen, vellen papier die borden voorstellen, lijm, scharen met afgeronde punt, kleurstiften en potloden. Druk voedingsmiddelen af en knip ze uit om de zeevruchtenrecepten aan te vullen (bijv. citroen, pasta, rijst...).
- Druk voor elk kind dat de rol van kok krijgt een recept af en maak een kleine portemonnee of doosje klaar met een paar fiches.



Inleiding:

„Vandaag gaan we samen een vismarkt maken. Ieder van jullie speelt een belangrijke rol: je kunt visser, visverkoper of kok zijn. We werken samen om lekker, gezond eten te koken.”

Voordat je uitlegt wat een visser, een visverkoper of een kok is, moedig je hen aan om na te denken over de rol van deze drie beroepen: wat doen ze in hun werk? Waarom zijn ze belangrijk?

Je kunt hen ook vragen welke zeevruchten ze al kennen.

Instructies:

De groep wordt in drieën verdeeld. Misschien moet je de groep visverkopers kleiner houden dan de andere.

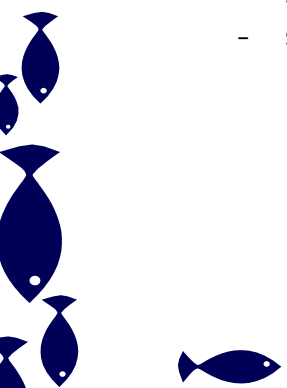
1. De vissers gebruiken het vistuig om de zeedieren te vangen en ze in de verschillende emmers te sorteren.
2. De visverkopers halen de zeedieren uit de emmers en leggen ze in de juiste mand op hun kraam.
3. De koks nemen elk een recept en een portemonnee. Ze bekijken de ingrediënten en gaan in de rij staan om ze bij de visverkopers te kopen.
4. De visverkopers verkopen de zeevruchten aan de koks. Ze zorgen ervoor dat ze wisselgeld teruggeven wanneer dat nodig is.
5. De koks nemen een bord in de knutselhoek, zoeken de andere ingrediënten en maken een collage die hun recept voorstelt.

Nabespreking:

- De begeleider laat elke groep aan de anderen vertellen wat ze hebben geleerd.
- Ze vragen de vissers wat ze hebben gevangen. Bij elke soort vragen ze de koks die deze soort hebben klaargemaakt om hun gerecht te laten zien.
- De begeleider kan vragen:
 - o Was er een dier waarvan je niet wist dat je het kon eten?
 - o Heb je ooit [naam van de soort] gegeten? Hoe smaakte het?
 - o Is er een dier dat je ooit eens zou willen proeven?
- Als de kinderen al zijn begonnen met het bestuderen van voeding, kan de begeleider vragen:
 - o Waarom is het eten van zeevruchten goed voor je? (eten voor energie, goed voor het hart, de hersenen, eten om groter en sterker te worden...)

Alternatieven:

- Speel het spel drie rondes zodat elk kind de drie rollen kan ervaren.
- Speel elke fase apart:
 - o Eerst vissen alle kinderen samen en sorteren ze de dieren op de kraam van de vismarkt.



- o Ten tweede kiest elk kind een recept en neemt de begeleider de rol van visverkoper op zich om de producten te verkopen. Elk kind maakt zijn collage volgens zijn recept.

Om verder te gaan: nodig een kok, visser, visverkoper of viskweker uit in de klas om de activiteit samen met jullie te doen en hun beroep aan de groep uit te leggen. Of bezoek hen op hun werkplek nadat je de activiteit hebt gedaan.

Activiteit – Verbind de punten

Duur: 30-45 min

Opmerking: Deze activiteit is beter geschikt in situaties waar de vismarkt te ingewikkeld is om te organiseren (bijv. door gebrek aan ruimte of middelen).

Materiaal:

- Eén A4-werkblad per tweetal leerlingen
- Afbeeldingen van de soorten die op het werkblad staan (afgedrukt of te tonen met een projector)
- Potloden
- Gum

Vorbereiding:

- Richt de ruimte zo in dat leerlingen twee aan twee kunnen zitten.
- Zorg ervoor dat ze potloden en gummen bij de hand hebben.

Inleiding:

„Vandaag gaan we het hebben over voedsel uit de oceaan; we leren welke dieren en planten uit de zee we kunnen eten. ”

Begin met het één voor één tonen van afbeeldingen van de soorten en vraag de leerlingen om te bepalen wat het is: is het een plant of een dier? Hoe ziet het eruit? Heeft het een schelp? Heeft het scharen? Heeft het vinnen? Heeft het tentakels? Wat is de naam van de soort?

Voordat het groepswork begint, geeft de begeleider de instructies op het werkblad: „Verbind de punten tussen het dier of de plant en het gerecht dat ermee wordt gemaakt.”

Instructies:

1. De leerlingen zitten in tweetallen of groepjes van drie.

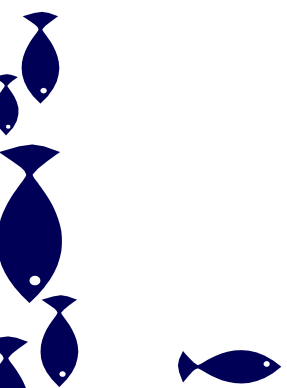


2. De begeleider deelt één werkblad per groep uit en geeft hun ongeveer 15 minuten om de punten te verbinden.
3. De begeleider blijft beschikbaar voor ondersteuning.

Nabespreking:

- De begeleider laat de leerlingen het juiste antwoord voor elke soort delen.
- De begeleider kan vragen:
 - o Was er een dier of plant waarvan je niet wist dat je het kon eten?
 - o Heb je ooit [naam van de soort] gegeten? Hoe smaakte het?
 - o Is er een dier dat je ooit eens zou willen proeven?
- Als de leerlingen al zijn begonnen met het bestuderen van voeding, kan de begeleider vragen:
 - o Waarom is het eten van zeevruchten goed voor je? (eten voor energie, goed voor het hart, de hersenen, eten om groter en sterker te worden...)

Om verder te gaan: nodig een kok, visser, visverkoper of viskweker uit in de klas om de activiteit samen met jullie te doen en hun beroep aan de groep uit te leggen. Of bezoek hen op hun werkplek nadat je de activiteit hebt gedaan.



Huiswerk – Zeevruchten op mijn bord

Duur: één week (thuis) na de bovenstaande activiteit

Materiaal:

- Eén werkblad per leerling, enkelzijdig afgedrukt, A4
- Een fototoestel, een printer, schaar en lijm OF kleurstiften
- Een pen
- Plakgum, plakband of punaises en een bord of beschikbare ruimte op een muur in je klas

Inleiding:

„We hebben geleerd hoe vis op ons bord terecht komt en we hebben verschillende recepten ontdekt. We hebben ook geleerd dat we zeevruchten moeten eten om gezond en sterk op te groeien en energie te hebben. Nu gaan we dit thuis proberen. Vraag deze week aan je familie om je te helpen één maaltijd met vis of zeevruchten te koken. Vul het werkblad in met de naam van het gerecht, de ingrediënten en een foto of een tekening van het gerecht. Over één week presenteren we onze recepten aan elkaar.”

Je kunt de website of app van Mr.Goodfish delen om families te helpen soorten te kiezen en recepten te ontdekken.

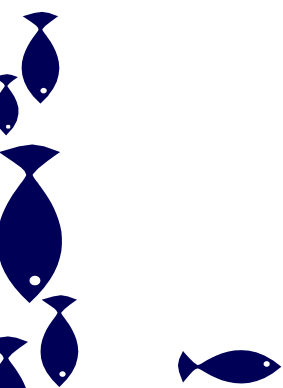
Nabespreking:

Vraag in de klas aan elke leerling om het gerecht te delen dat ze hebben gegeten en vraag hun om hun indrukken te delen (hoe smaakte het? Was het moeilijk of makkelijk om te koken? Wat vonden de andere leden van je familie van dit recept?).

Laat hen hun werkblad een paar dagen op een bord of muur prikken en moedig hen aan om de recepten te bekijken.

Je kunt ook overwegen om alle werkbladen te verzamelen en een klein receptenboekje te maken om aan alle leerlingen uit te delen, zodat ze het mee naar huis kunnen nemen voor hun familie.

Alternatief: als het haalbaar is, kun je dit huiswerk vervangen door een kooksessie op je school, wetenschapscentrum of museum. Kies een eenvoudig recept met zeevruchten of vis om samen met de kinderen te bereiden (bijv. sardine- of makreelspread, viskoekje, vispastei, vistaco's/-wrap/-broodje...). Je kunt een kok of visverkoper uitnodigen om dit samen met jou te doen, en voorstellen dat de families ook meedoen. Als je dit alternatief wilt gebruiken, begin dan met het controleren van de lokale regels rond gezondheid en voedselveiligheid bij het koken met kinderen. Om een kok of visverkoper te vinden, kun je de leden van Mr.Goodfish in jouw land raadplegen op de website of app.



Zeevruchten op mijn bord

Mijn naam:

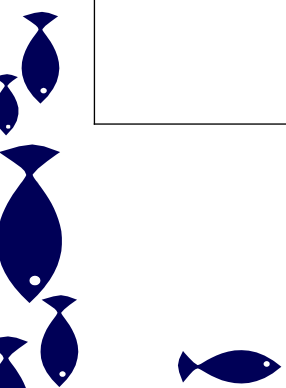
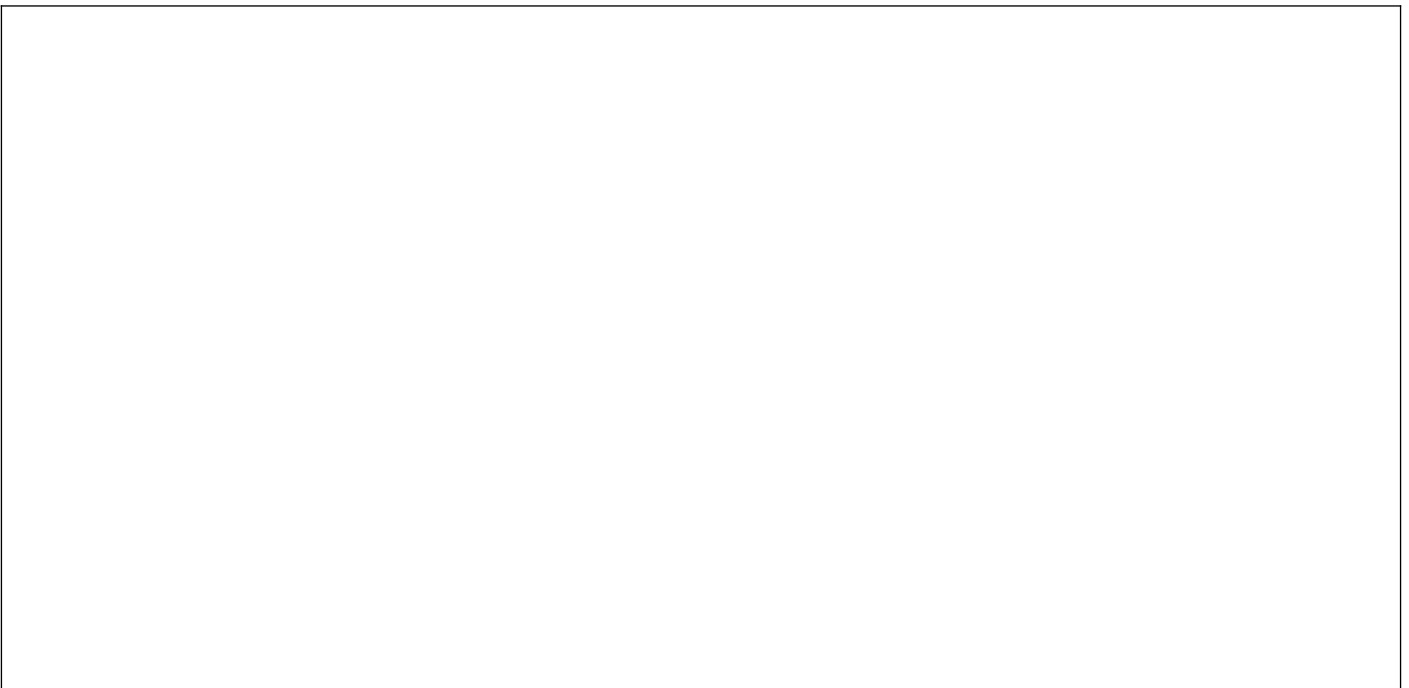
Deze week kook ik zeevruchten of vis met mijn familie.

De naam van het gerecht is

De ingrediënten van dit recept zijn:

- | | |
|---------|---------|
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |

Ik teken het gerecht of ik druk een foto af en plak die hier:



Mosselen met friet

Ingrediënten:

- **4 mosselen**
- **Wat friet**
- **Gesneden peterselie**

Gegrilde octopus

Ingrediënten:

- **1 octopus**
- **1 citroen**
- **1 kom rijst**

Noedels met garnalen

Ingrediënten:

- **5 garnalen**
- **1 kom noedels**
- **1 tomaat**

Sint-jakobsschelpen met rijst

Ingrediënten:

- **2 sint-jakobsschelpen**
- **Wat sperziebonen**
- **1 kom rijst**

Oesters

Ingrediënten:

- **6 oesters**
- **1 citroen**
- **1 kom salade**

Inktvis met friet

Ingrediënten:

- **4 inktvissen**
- **Wat friet**
- **1 kom salade**

Krab met maïs

Ingrediënten:

- **1 krab**
- **1 gegrilde maïskolf**
- **1 kom aardappelpuree**

Gegrilde vis

Ingrediënten:

- **1 vis**
- **Wat sperziebonen**
- **1 kom rijst**

Mosselen met friet



Gegrilde octopus



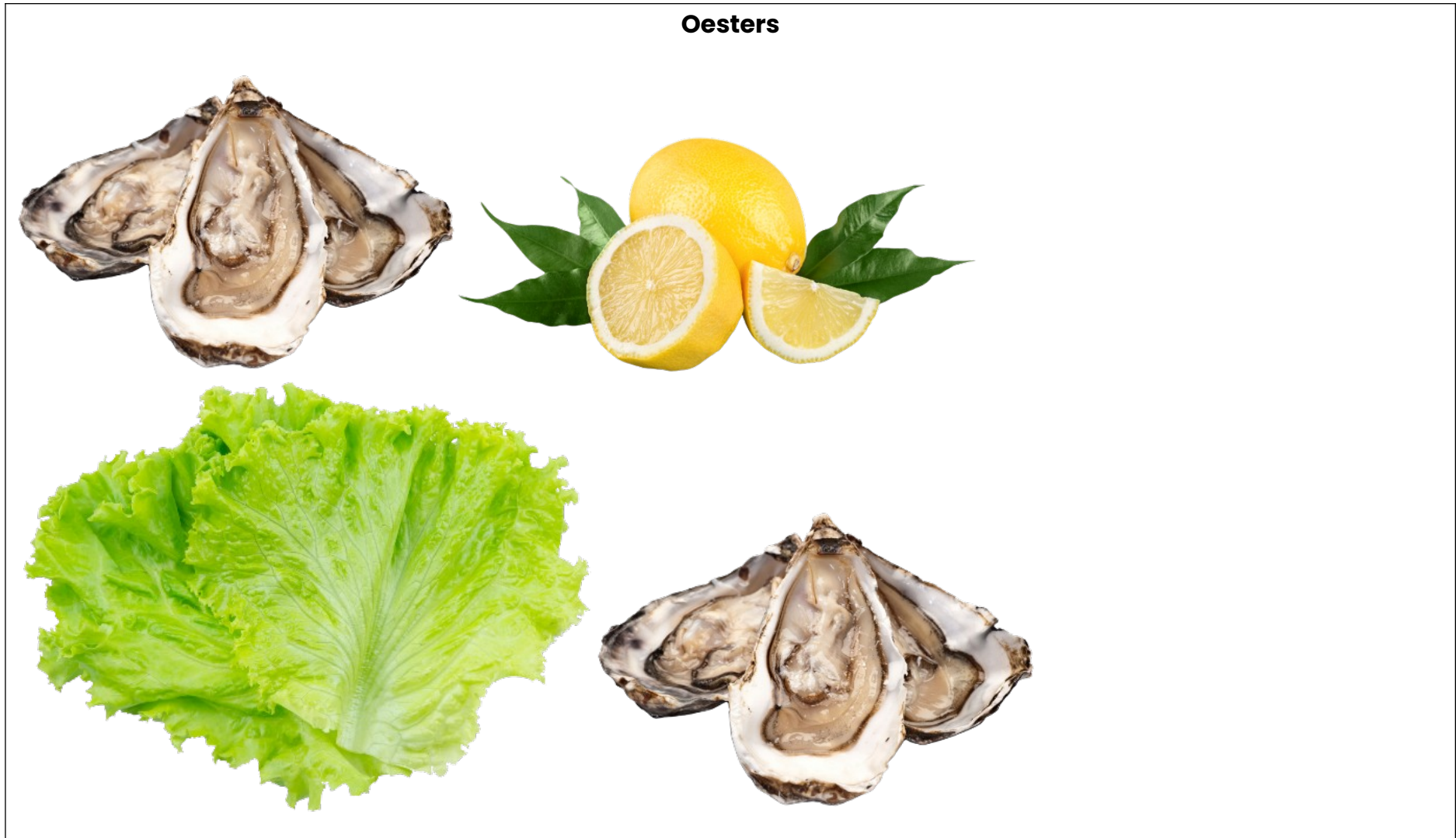
Noedels met garnalen



Sint-jakobsschelpen met rijst



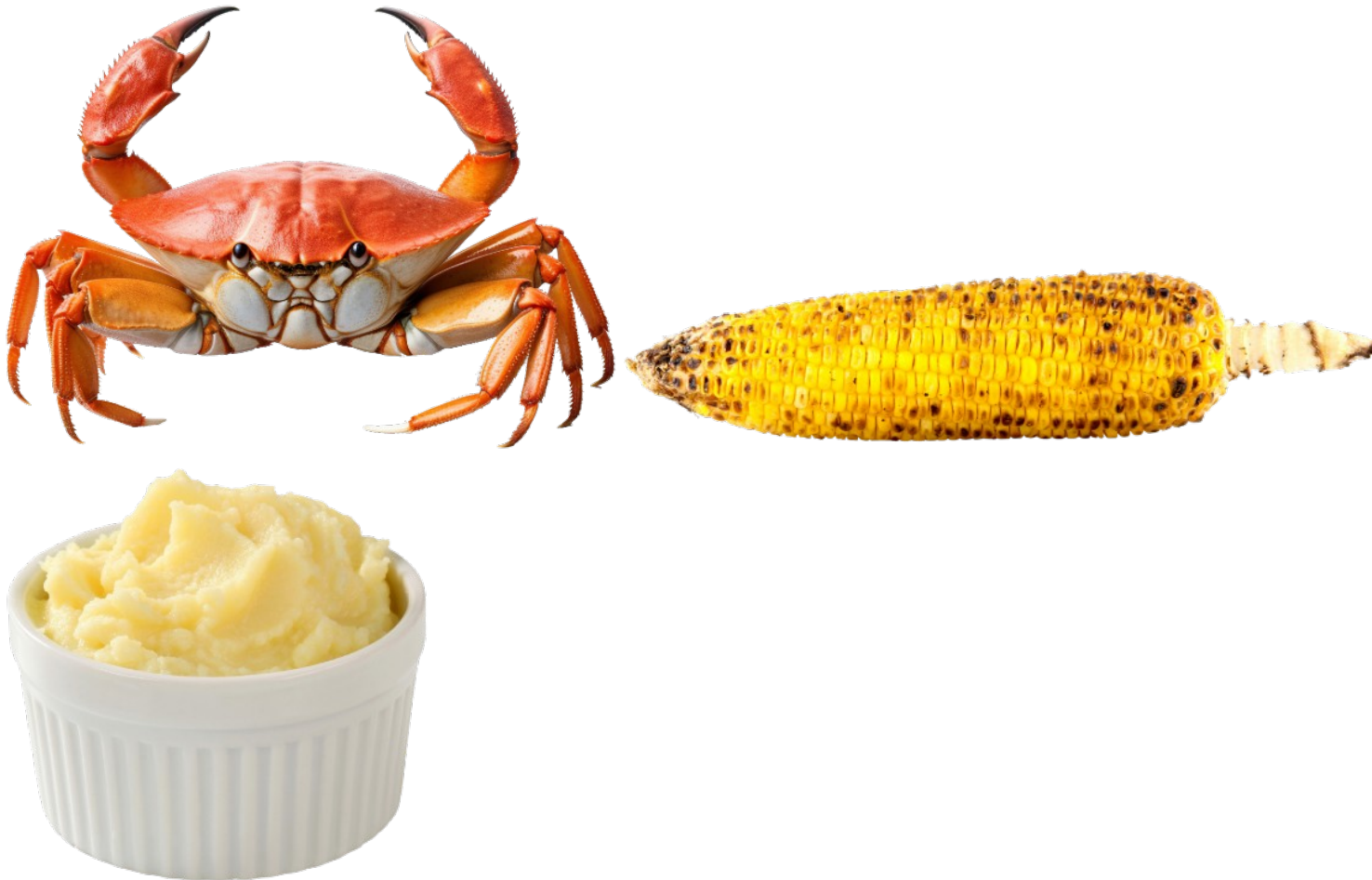
Oesters



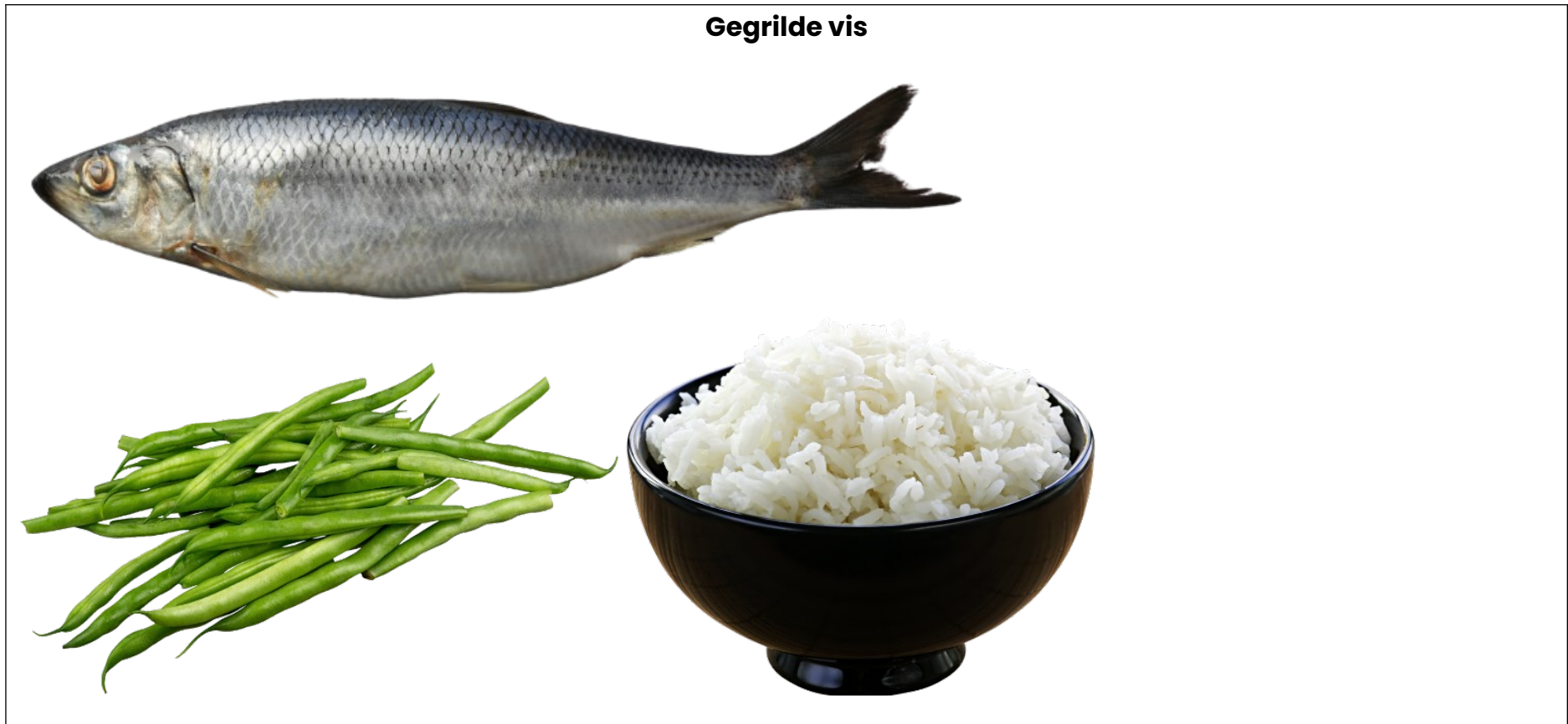
Inktvis met friet



Krab met maïs



Gegrilde vis



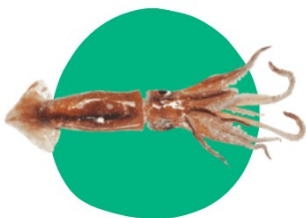
Druk het volgende af als marktetiket



NAAM:



VERBIND DE PUNTEN





„Kies de juiste vis in het juiste seizoen!”

Volg ons

Website: www.mrgoodfish.com

