

Nummer 2, jaargang 5
November 2018

Nieuwsbrief Techniekmenu



In deze tweede nieuwsbrief van het Techniekmenu in het schooljaar 2018-2019 wordt de nieuwe subsidieregeling *Jong Leren Eten* toegelicht. Vanuit het Techniekmenu kunnen we een aanbod van voedingslessen op maat ontwikkelen voor scholen. We werken hierbij nauw samen met de GGD (Gezonde Scholen) en Sport & Welzijn Leidschendam-Voorburg (Goed Bezig!)

Subsidieregeling Jong Leren Eten

Vanaf 1 november jl. is de Subsidieregeling Jong Leren Eten open. Met als motto 'lekker naar buiten!' kunnen scholen een tegemoetkoming ontvangen in de kosten voor moestuinieren, koken, een excursie of gastles.

*€ 2.000 subsidie per
school*

"Met deze subsidie willen we kinderen en jongeren in aanraking laten komen met informatie en activiteiten over voeding, zodat zij leren gezonde en duurzame keuzes te maken", zegt programmacoördinator Ellen Leussink van Jong Leren Eten. "Belangrijk is dat schoolklassen erop uit gaan en ervaringsgericht leren. Denk hierbij aan les op een boerderij of moestuin, een bezoek aan stadslandbouw of een gezonde kookworkshop in een kookstudio. De subsidie kan gebruikt worden voor de kosten voor de toegang, voor een gastdocent, maar ook voor ondersteunende materialen zoals gereedschap, kookgerei en kookingrediënten."

De subsidieregeling voor scholen voorziet in drie rondes: schooljaar 2018-2019, schooljaar 2019-2020 en schooljaar 2020-2021. Elk schooljaar is er 630.000 Euro beschikbaar. Per school is € 2.000 beschikbaar. Nadere informatie is [hier](#) te vinden.

Het Techniekmenu kan helpen met de subsidieaanvraag.

Nieuw aanbod rond voeding en moestuinieren!

Het aanbod van het Plusmenu is dit schooljaar weer uitgebreid met diverse lesmodules en projecten. Nieuw dit jaar zijn de verschillende moestuin- en voedingslessen. Hiervoor is het Techniekmenu een samenwerking aangegaan met natuurvoedingskundige Klaske Montizaan van Hart voor Voeding.

“Nog gauw even de moestuin in, achter mijn huis. Oh, wauw, er ligt een prachtige courgette waar ik steeds overheen heb gekeken! Dan heeft die extra compost met koffiedik goed gewerkt. De



tomaten doen het deze zomer ook prima. Het water loopt me in de mond bij de gedachte aan geroosterde plakjes courgette en tomaat uit de oven met zelf gemaakt pesto....

Dat is waar ik blij van word: mijn eten zo van de grond in de mond! Graag breng ik die liefde voor groenten verbouwen, klaarmaken -en natuurlijk ook het proeven en met smaak eten- over op kinderen. En tussen het tuinieren, oogsten en/of koken door kan ik mijn kennis over ecologisch tuinieren en gezonde voeding volop met ze delen. Dat doe ik al een aantal jaren bij Stadstuin Rusthout. En ik hoop daarmee nog veel meer kinderen te bereiken via het Techniekmenu! In het plusmenu staan voorbeeld lessen opgenomen die in overleg op maat kunnen worden gemaakt.”

*Beleven waar de
melk vandaan komt
en hoe die wordt
gemaakt*

Boerderij excursie Kasteelhoeve

Voor groepen 3 en 4 is een gave excursieles beschikbaar naar zuivelboerderij De Kasteelhoeve in Voorschoten. Deze les is met veel succes vorig jaar uitgetest door de Lusthofschool en is goed te combineren met de (gratis) smaakmissielessen over zuivel. De Dijsselbloem heeft voor haar groepen 4 deze les aan aangevraagd.



Belevingsworkshops Buitengoed Dorrepaal

Natuur- en voedingsdocente Babs van Buuren is voor het Techniekmenu een aantal bijzondere belevingsworkshops rond groente en fruit aan het ontwikkelen bij Buitengoed Dorrepaal voor groepen 5 t/m 8. De volgende workshops zijn in ontwikkeling:

*Koken met
seizoensgroenten*

1. **Oerkoken:** (wild) plukken van planten en kruiden, veilig vuur leren maken en koken boven een kampvuur;
2. **Van zaadje tot maaltijd:** in de groentekas en moestuin bekijken van verschillende stadia van planten(groei). Vervolgens plukken en koken van seizoensgroenten;
3. **Bee good:** aandacht voor het belang bijen voor ons voedsel zoals fruit. Van seizoensfruit wordt vervolgens jam gemaakt.

Deze workshops kunnen voor de maand juni worden geboekt. Bij de opzet en uitvoering van de workshops zullen ook medewerkers van Middin met een verstandelijke beperking worden betrokken.



Moestuinen Maria Bernadetteschool



Moestuinen en kinderen, het is een geweldige combinatie. De verwondering over hoe één zo'n klein zaadje zo'n prachtige krop sla oplevert. Of dat je al na 4 weken een vak vol radijsjes kunt

*Verwondering dat
een zaadje een krop
sla oplevert.*

hebben. En als je ze zelf oogst wil je ze ook weleens proeven, ook al lust je eigenlijk geen radijzen... Bij Stadstuin Rusthout verzorgen kinderen van groep 6/7 van de Maria Bernadette school al een aantal jaren hun bakken, onder begeleiding van o.a. Klaske Montizaan En met succes. De laatste keer dit seizoen waren er bijvoorbeeld nog volop olijfkomkommers te oogsten (zie foto).



Contactgegevens Techniekmenu

Harrie Ozinga (programma-manager)

06-11316606

ozinga@casteller.nl



Het Techniekmenu wordt mede mogelijk gemaakt door financiële bijdragen van:

- Platform Economie, Arbeidsmarkt & Onderwijs
- De gemeente Leidschendam-Voorburg
- Fonds 1818