



Interactieve rondleiding 1^{ste} graad SO

Antwerpen à la carte

Jongeren groeien vandaag meer dan ooit op in een verstedelijkte samenleving. Wereldwijd woont de helft van de bevolking in een stad. Hoe slagen steden erin om hun inwoners te eten te geven? Er is geen landbouw, geen veeteelt. En toch worden in Antwerpen alleen al dagelijks meer dan 1,5 miljoen ontbijten, middagmalen en avondmalen klaargemaakt. Waar komt dat eten vandaan? Hoe komt het terecht op ons bord? En waar blijven we met al het afval: de verpakkingsresten, maar ook de voedseloverschotten en zelfs onze eigen uitwerpselen?

De leerlingen ontdekken samen met een gids hoe eten een spoor nalaat in de stad. Een spoor dat vertrekt ergens ter wereld op het platteland, door de haven en toegangswegen, door vlieten en waterwegen, op markten en supermarkten, langs cafés, herbergen, restaurants en snackbars. Eten en de stad. Ze delen al eeuwen een innige band.

Aan de hand van de leer methode Visible Thinking wordt de nieuwsgierigheid van de leerlingen geprikkeld. Deze leer methode is er op gericht de leerlingen langer te laten kijken en kritisch te laten nadenken

Leeftijd: 1ste & 2de jaar secundair

Thema: voedsel en de stad

Beste leerkracht,

Je reserveerde de interactieve rondleiding 'Antwerpen à la carte'.

In dit document vind je:

- De eindtermen die gekoppeld zijn aan voorbereiding, rondleiding en verwerking,
- De voorbereiding,
- Het verloop van je bezoek,
- De verwerking.

Veel plezier!

1. EINDTERMEN

A-STROOM

Artistieke opvoeding

2 Plastische opvoeding

2.1 Waarnemen

2.1.1 De leerlingen kunnen gericht kijken en hun kijkervaring toetsen aan reeds verworven kennis, vroegere ervaringen of eigen fantasie.

Leerplandoel

25 Voor de beeldende kunst van eigen en andere culturen interesse tonen ET 10, 12, 13, 16 – Tijdens kunstbeschouwing open staan voor informatie en kunst- werken – Bij het bezoek aan een tentoonstelling of musea belangstelling tonen – Interesse tonen door een origineel persoonlijk werkje te maken over een kunstenaar, vreemde cultuur– Een tentoonstelling bespreken (U) SOVA 3.16

Geschiedenis

1.1.1 Algemeen, referentiekader.

- Ruimte: stad, platteland
- Economische verschijnselen: landbouw, veeteelt, *groot- en kleinhandel*, reclame
- Culturele verschijnselen: levenswijze, voeding
- maken het onderscheid tussen lokaal, regionaal, nationaal, Europees, mondiaal en hebben kennis van de cultuur en geschiedenis van Vlaanderen.

2.3 Attitudes

25 leren belangstelling aan de dag leggen voor het historisch-cultureel erfgoed.

Gemeenschappelijke stam

- **(communicatief vermogen)**

1 brengen belangrijke elementen van communicatief handelen in praktijk;

- **(creativiteit)**

2 kunnen originele ideeën en oplossingen ontwikkelen en uitvoeren;

3 ondernemen zelf stappen om vernieuwingen te realiseren;

- **(doorzettingsvermogen)**

4 blijven, ondanks moeilijkheden, een doel nastreven;

- **(empathie)**

5 houden rekening met de situatie, opvattingen en emoties van anderen;

- **(esthetische bekwaamheid)**

6 kunnen schoonheid ervaren;

7 kunnen schoonheid creëren;

- **(exploreren)**

8 benutten leerkansen in diverse situaties;

- **(flexibiliteit)**

9 zijn bereid zich aan te passen aan wisselende eisen en omstandigheden;

- **(initiatief)**

10 engageren zich spontaan;

- **(kritisch denken)**

11 kunnen gegevens, handelwijzen en redeneringen ter discussie stellen a.d.h. van relevante criteria;

12 zijn bekwaam om alternatieven af te wegen en een bewuste keuze te maken;

13 kunnen onderwerpen benaderen vanuit verschillende invalshoeken;

- **(mediawijsheid)**

14 gaan alert om met media;

15 participeren doordacht via de media aan de publieke ruimte;

- **(open en constructieve houding)**

16 houden rekening met ontwikkelingen bij zichzelf en bij anderen, in samenleving en wereld;

17 toetsen de eigen mening over maatschappelijke gebeurtenissen en trends aan verschillende standpunten;

- **(respect)**

18 gedragen zich respectvol

EINDTERMEN B-STROOM

Maatschappelijke vorming of geschiedenis en aardrijkskunde

Dimensie ruimte

17 De begrippen wijk, gehucht, dorp, deelgemeente, fusiegemeente, stad, provincie, regio, land, continent en zee in verband met ruimte hanteren.

20 Zich aan de hand van een plattegrond of kaart oriënteren.

Thema de stad in verleden en heden

29 Kunnen factoren opnoemen die het ontstaan van een stad verklaren.

30 Herkennen en verklaren in een stad sporen uit het verleden.

31 hebben inzicht in de functies van een stad en kunnen de voor- en nadelen van het stadsleven verduidelijken.

2. TIJDSINDELING VAN DE RONDLEIDING

Wat?	Tijd?
Onthaal en inleiding	10 minuten
Intro rondleiding Antwerpen à la carte	10 minuten
Interactieve rondleiding op basis van visible thinking	60 minuten
Slot en afscheid	10 minuten
Totaal	90 minuten

Tip: Om alles vlot te laten verlopen is het aangeraden om met je groep een kwartier voor de rondleiding naar het MAS te komen. Zo kunnen de kinderen rustig hun jassen en boekentassen opbergen (hiervoor hebben we speciale 'boxen' voorzien) en naar het toilet gaan.

Voorzie de leerlingen eventueel van een naamsticker, zo kan de gids persoonlijker en vlotter met de kinderen werken.

3. VOORBEREIDING

- In de tentoonstelling ligt de nadruk op de **voedselketen**. Om alvast kennis te maken met dit concept kunnen de leerlingen een ingrediënt kiezen en onderzoeken zoeken waar het vandaan komt en welke reis het aflegt tot het op hun bord ligt. Daarna kunnen zij in groepjes van vier of vijf leerlingen die het zelfde soort eten (groenten, vlees, etc.) hebben gekozen uitzoeken waar het vandaan komt en welke weg het moet afleggen. Op een groot vel papier tonen ze de verschillende stappen die het eten aflegt. Eventueel kunnen de leerlingen per groepje op een wereldkaart aangeven waar het verschillende voedsel vandaan komt.
- **Broekzakarchief**. Tegenwoordig maken we overal foto's van met onze smartphone, ook van eten. Vraag aan de leerlingen of zij ook regelmatig foto's maken van eten. Waarom maken ze daar foto's van? Maken ze altijd foto's van wat ze eten, of moet het voedsel aan bepaalde criteria beantwoorden voor ze er een foto van nemen? Nemen ze bijvoorbeeld alleen foto's van eten als ze op vakantie zijn? Worden de foto's gebruikt voor een blog of andere media zoals instagram? Laat de leerlingen een foto tonen die ze gemaakt hebben en laat ze vertellen waarom deze foto gemaakt hebben en wat voor herinneringen dit oproept. Ook de locatie speelt een rol: maken ze alleen foto's in restaurants als ze slijk uit eten gaan, of ook als ze naar de frituur zijn geweest? Zijn het alleen foto's van eten dat door anderen is klaar gemaakt of maken ze ook foto's van hun eigen bereidingen?
- Om leerlingen meer bewust te maken van wat en hoeveel ze eten houden de leerlingen enkele dagen tot een week een **eetdagboek bij in woord of beeld**. Als de opdracht afgelopen is gaan ze op zoek naar overeenkomsten en verschillen in hun eetpatroon. Ze gaan ook nadenken over volgende vragen: Wie beslist wat ze eten, maken ze ook zelf eten klaar of zijn ze afhankelijk van wat hun ouders kopen en willen eten? Waar komt hun eten vandaan: de supermarkt, de markt, buurtwinkel? Komt het van het platteland, is het in een fabriek verwerkt? Zijn het lokale producten of geïmporteerde producten? Daarnaast kunnen ze bijhouden uit welk land de producten komen. Eten ze vooral lokaal voedsel of komt het van over de hele wereld? En van waar wordt het eten dan geïmporteerd?
 - o De leerlingen kunnen op de volgende website kijken voor meer uitleg over foodmiles, of voedselkilometers, waarbij ze kunnen berekenen hoe ver het voedsel heeft moeten reizen: www.foodmiles.com (In het Engels)

- Op de website <http://www.voedselvoetafdruk.be/> kunnen leerlingen aan de hand van 15 vragen hun ecologische voedselvoetafdruk meten in vergelijking met de gemiddelde Belg. De ecologische voedselvoetafdruk geeft aan hoeveel ruimte van de aarde je voedingspatroon opeist .
- In het artikel ‘ Zijn meer voedselkilometers altijd slechter voor het milieu?’ vraagt Evert Nieuwenhuis zich af of we niet beter kunnen kijken naar de levenscyclusanalyse, hierin worden alle facetten die van belang zijn bij het produceren en vervoeren van voedsel in ogenschouw genomen. Van zaadje tot composthoop, bij wijze van spreken. In dit artikel worden de voor-en nadelen besproken van voedselkilometers en de levenscyclusanalyse. Na het lezen van het artikel beargumenteren de leerlingen wat zij een betere methode vinden, of wat zij denken waar we op moeten letten bij voedselproductie ongeacht deze methodes. <https://decorrespondent.nl/3800/Zijn-meer-voedselkilometers-altijd-slechter-voor-het-milieu-/53946536600-5a9e4d52>atroon opeist.

4. NAVERWERKING

- De leerlingen kunnen nadenken over de culturele/historische waarde van eten en plekken die te maken hebben met eten. **Als je een gerecht/eetplek mocht bewaren/tonen in het museum, wat zou je dan laten zien?** Heb je bepaalde tradities in verband met voedsel ? Is er iets wat je bijvoorbeeld altijd eet tijdens de kerstdagen of de Ramadan? Of is er een restaurant waar je altijd heen gaat op je verjaardag? Laat de leerlingen een gerecht beschrijven dat volgens hen bewaard zou moeten blijven voor toekomstige generaties. Laat hen ook vertellen of ze hier bepaalde herinneringen aan verbinden. Verder denken ze na hoe ze dit kunnen bewaren/ via een food foto op instagram, een recept schrijven, een film ...
- Als de leerlingen in het toekomstluik van de expo een filmpje hebben opgenomen kan dit nog worden verwerkt in de les tot een **documentaire**. Leerlingen kunnen nog meer onderzoek doen naar de ideeën in verband met het gekozen project en dit integreren tot een geheel. Op deze manier maken ze hun eigen documentaire over de toekomst van voedsel.
- Na het zien van de projecten voor de toekomst kunnen leerlingen nog verder **nadenken over hoe verantwoord zij sommige toekomstbeelden vinden aan de hand van de volgende stellingen:**

- In de tentoonstelling heb je een Virtual Reality bril gezien die een eetervaring kan nabootsen door middel van geur, smaak en zicht. Eigenlijk neem je je zintuigen in de maling. Door middel van het opzetten van een Virtual Reality bril kan het bijvoorbeeld lijken alsof je echt frieten eet, je ziet het door de bril en je ruikt het. In het echt ben je echter een gel aan het eten die alle vitaminen en mineralen bevat die je nodig hebt. Vind je dat dit kan?
- In de toekomst kunnen we zelf vlees kweken. Vind je dat dit een goed idee is, of moeten we vooral natuurlijk voedsel blijven eten?
- Een van de projecten in het toekomstluik gaat uit van de incredible shrinking man. De kunstenaar Arne Hendriks onderzoekt de gevolgen van het krimpen van de mens tot 50 centimeter. Mensen worden steeds langer waardoor we meer energie, eten en ruimte nodig hebben en meer afval produceren. Wat als we de mensen laten krimpen? Wat voor invloed heeft dit op ons eetpatroon en onze samenleving?

