

Cultuur & koken met kinderen



Hoe vertaal je het thema 'cultuur' naar een interactieve kookles? Koken en eten heeft grote culturele waarde en slaat een brug tussen mensen, landen en culturen. Kinderen leren over tradities, culturele diversiteit, religie (zoals koosjer en halal), (kunst)geschiedenis en feestdagen. Kook met nieuw en onbekend voedsel, prikkel de verwondering en zorg voor een verrijkende en verbindende ervaring!

DOEL: Tijdens deze training krijg je praktische handvatten aangereikt om een goed doordachte kookles op te zetten waarbij cultuur (en daarmee geschiedenis, kunst, herkomst van voedsel, tradities en feestdagen), smaakontwikkeling en plezier centraal staan.

IN-SCHOOL / IN-COMPANY TRAINING VOOR SCHOLEN EN BSO'S

Steeds meer scholen willen op school kooklessen aanbieden omdat het heel goed thuis past in het onderwijs. Een kookles kan vaak een praktijkgerichte ervaring zijn waarbij leer- en kerndoelen al doende aan bod komen. Het koken met een klas of een groep kinderen heeft best wat voeten in de aarde, waardoor de drempel om er mee te beginnen hoog kan zijn. Want waar begin je? Met een goede voorbereiding en de juiste keuzes van recepten hoeft het namelijk helemaal niet ingewikkeld te zijn om aan de slag te gaan met leerlingen. Na deze training zal jij of je team vol enthousiasme, inspiratie en vertrouwen aan de slag gaan met koken met de klas of een groep kinderen op de BSO.