

LES 3

VOEDSELVERHALEN

Duur	'50
Vakken	<p>Geschiedenis PAV Cultuurbeschouwing Gedragswetenschappen Burgerschap Levensbeschouwelijke vakken</p>
Doelstellingen	
Lesdoelstellingen	<p>Leerlingen kunnen reflecteren over de eigen (eet)cultuur. Dat (eet)culturen tegelijkertijd onderling verschillen, soms verdelen, maar ook verbinden.</p> <p>Leerlingen leren met respect in gesprek te gaan over verschillen tussen mensen.</p>
Vakoverschrijdende eindtermen	<p>Gemeenschappelijke Stam</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5. De leerlingen houden rekening met de situatie, opvattingen en emoties van anderen (empathie). • 11. De leerlingen kunnen gegevens, handelwijzen en redeneringen ter discussie stellen aan de hand van relevante criteria (kritisch denken). • 13. De leerlingen kunnen onderwerpen benaderen vanuit verschillende invalshoeken (kritisch denken).

	<ul style="list-style-type: none"> • 8. De leerlingen gedragen zich respectvol (respect). • 22. De leerlingen ontwikkelen een eigen identiteit als authentiek individu, behorend tot verschillende groepen (zelfbeeld). • 26. De leerlingen gaan om met verscheidenheid (zorgzaamheid) <p>Context 3: Sociorelationele ontwikkeling</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6. De leerlingen doorprikken vooroordelen, stereotypering, ongepaste beïnvloeding en machtsmisbruik. <p>Context 7: Socioculturele samenleving</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2. De leerlingen gaan constructief om met verschillen tussen mensen en levensopvattingen
Praktische info	
Werkvormen	Oefeningen, zelfstudie
Bijlagen	<ul style="list-style-type: none"> - Bijlage 3.1 artikel: "Nemen we binnenkort afscheid van de gekookte patat?" - Bijlage 3.2 Werkboek
Materiaal	<ul style="list-style-type: none"> • Artikel • Oortjes/koptelefoon om de podcast teaser te beluisteren • Smartphone

Duiding voor de leerkracht

Eten en voeding hebben verschillende functies. Een fysiologische functie: ons in leven houden. Daarnaast heeft voeding onder andere ook sociale en culturele functies.

Door de verschillende functies, is voeding een belangrijk gespreksonderwerp. Eten kan verdelen. Maak je de keuze om minder vlees te eten omwille van het milieu, kan dat voor emotionele reacties zorgen van je tafelgenoten. Wij staan nog niet te springen om insecten te eten, terwijl dat in veel Zuid-Oost Aziatische landen een delicatessen is (en nog is duurzaam ook). De Britten vinden het dan weer echt niet oké dat er bij ons al eens een paardenbiefstuk op de menu staat.

Eten brengt ons al sinds mensenheugenis samen. Vroeger bakte in onze contreien één iemand in de straat het brood, de andere maakte soep, en nog iemand anders stookte de jenever. Het was een veel gemeenschappelijker gebeuren dan vandaag.

Toch zit er nog steeds iets van deze “fond” in onze omgang met eten. Denk maar aan alle belangrijke momenten in het leven: 9 van de 10 zijn die gelinkt met eten. Grote momenten zoals huwelijken en de koffietafel na een begrafenis. Maar ook kleine momenten: thuiskomen van het werk en samen met het gezin tijdens het avondeten de dag overlopen.

Over eten zijn veel grote verhalen te vertellen, zoals chef-kok Lelani Lewis die Code Noir oprichtte. Dit zijn educatieve diners over de koloniale geschiedenis van de Cariben. Ze confronteert haar gasten tijdens het diner met dit tragische verleden. Bijvoorbeeld: een drankje met een suikerklont ernaast zei: “ik ben een van de redenen dat er 12 miljoen Afrikanen tot slaaf zijn gemaakt”

Maar dat niet alleen, het gaat over alle verhalen die verbonden zijn met eten. De persoonlijke verhalen: Samen een traktatie maken op school. Die ene voedselvergiftiging. Het verschil tussen een koffiekoek op het station en een koffiekoek tijdens de zondagse brunch met je familie. Het geheime recept voor stoofvlees van je oma en hoe je zus daar voor kerstavond een vegetarische variant op maakte.

Voeding geeft ons stof tot nadenken, op de verschillende niveaus. Het belang van tradities, de interpretatie wat gezonde voeding is (en dat dat overal anders is), maar dat deze ook onderhevig zijn aan een tijdsgeest. Voedselverhalen leren je iets over het verleden en banen een pad naar de toekomst. Via voedselverhalen gaan we op zoek naar de “fond van voeding”

Dit is een les die de leerlingen individueel kunnen voltooien. Ze gebruiken hiervoor het werkboekje.

Werkboek: voedselverhalen

Wat we eten is cultureel bepaald, afhankelijk van de sociaal economische context en aan verandering onderhevig. Er zijn ook veel lokale verschillen. Verschillen in regio's onderling, maar ook een diverse samenleving zorgt voor een enorme culinaire rijkdom waar we ineens toegang toe hebben. Dat alles zorgt voor veranderingen in ons eetpatroon. Zo zijn aardappelen, vlees en groenten al decennia lang typische 'Vlaamse Kost'. Maar voor hoelang nog en is dat erg?

Opdracht 1: '5

Lees het artikel: *Nemen we binnenkort afscheid van de klassiek gekookte patat* (bijlage 3.1). Beantwoord volgende vragen:

- Hoe vaak staat er bij jullie thuis gekookte aardappelen op de menu?
- Is dit anders bij je vrienden?
- Heb je ooit meegemaakt dat iemand iets niet wou eten wat jij wel eet? Zo ja, wat en hoe voelde je daarbij?
.....
.....

Opdracht 2: '10

In de driedelige podcast *Mijn vader is een afhaalchinese* gaat journalist Felicia Alberding op zoek naar de verhalen achter Neerlands grootste culinaire hits van buiten onze grenzen. Een podcast waarin ze eten als smeermiddel van onze samenleving onder de loep neemt. Is onze maag soms toleranter dan ons hoofd?

Luister naar de teaser van de podcast

(<https://open.spotify.com/show/28vnfjxkew4QiVlyFC85mN?si=2dd54f0af45749f1>).

Beantwoord volgende vragen:

- Denk jij dat onze maag toleranter is dan ons hoofd? Waarom wel/waarom niet?

.....

.....

- Hoe sta jij tegenover andere eetgewoontes. Bijvoorbeeld het eten van insecten?

.....

.....

- Wat van jouw eetcultuur zou jij willen overdragen naar een volgende generatie?

.....

.....

- Stelling: Als je niet wil dat er buitenlanders in België komen wonen, zou je ook geen nasi goreng/döner kebab/falafel mogen eten. Ben je het hier mee eens of niet en waarom wel/niet?

.....

.....

Opdracht 3: '15

Bekijk het filmpje (<https://youtu.be/xmHEzPMeumI>) waarin Eska en Germaine uit Oeganda een groot en klein voedselverhaal vertellen. Schrijf vervolgens de “take-outs” van de video neer.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gidsvragen

- Wat viel je op? Wat deed je iets?
- Wat sprak je aan? Wat sprak je niet aan?
- Wat is nog onduidelijk? Welke vragen riep de video op? Over het verhaal van Eska en Germaine of over jezelf.
- Was er iets dat je triggerde? Zowel positief als negatief.
- Waar kon je jezelf in herkennen?

Opdracht 4: '10

Hoe heeft voedsel jouw leven vormgegeven?

1. Schrijf zoveel mogelijk herinneringen neer die te maken hebben met voeding.
2. Kies twee herinneringen en omcirkel ze.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Opdracht 5: '7

Omschrijf de twee herinneringen zo gedetailleerd en levendig mogelijk

Gerecht	Herinnering 1	Herinnering 2
Smaak		
Geur		
Geluid		
Structuur		
Hoe ziet het eruit?		
Wat is het?		
Hoe voelt het?		
Wanneer was het?		
Waar was het?		
Wie heeft het gemaakt?		
Met wie deelde je het al dan niet?		

Opdracht 6 uitwisseling: '7

Per twee deel je beide één van je herinneringen.

Vervolgens beantwoord je volgende vragen:

- 1.Hoe was het om deze herinnering te delen?
- 2.Was er iets waar je klasgenoot zich in herkende?
- 3.Heb je iets ontdekt terwijl je aan het luisteren was naar de herinnering van je klasgenoot?
- 4.Wat zijn je conclusies?

Tip: Je kan deze herinneringen nog verder exploreren. Vraag thuis over de persoonlijke geschiedenis van het gerecht. Zoek naar de historische oorsprong van het gerecht, de ingrediënten, de bereidingswijzen. Zijn er over de jaren heen nog aanpassingen gebeurd omdat bijvoorbeeld eetgewoontes zijn veranderd (allergieën, voorkeuren,...)

[illegible]