

Met Blink Wereld zijn wij begonnen met het thema *Het wereldrestaurant*. In dit thema onderzoeken de kinderen de verschillende werelddelen en ontdekken ze welke eetgewoonten er in verschillende landen van de wereld zijn. Niet alleen de eetgewoontes van nu, maar ook die van lang, lang geleden.

In de vier onderzoekslessen:

- Onderzoeken de kinderen de eetgewoontes en tafelmanieren van de Romeinen.
- Ontdekken ze welke kruiden en specerijen er in de tijd van de VOC naar Nederland kwamen en hoe dat ons eten veranderde.
- Ruiken en proeven de kinderen specerijen die in veel Indiase gerechten zitten.
- Ontdekken de kinderen wat en hoe er over de hele wereld wordt gegeten.



Indiase kruiden en specerijen

In het eigen onderzoek:

- Maken de kinderen een wereldrestaurant waarin van alles te zien, horen, ruiken, proeven en voelen is over eten en eetgewoontes uit de verschillende werelddelen.

Vanaf nu is onze klas een wereldrestaurant. We zoeken kookboeken met wereldse recepten, kruiden en specerijen, en kookgerei uit andere landen (bijvoorbeeld stokjes om mee te eten, of een tajine uit Marokko). Ook zoeken we foto's van kinderen in een restaurant in een ander land. Heb je thuis iets liggen dat we mogen gebruiken? Dan horen we dat graag. Tijdens dit thema gaan we diverse kruiden en gerechten proeven. Heeft je kind een voedselallergie, laat het ons dan weten.



Bijzondere eetgewoontes van over heel de wereld