

VEGANISME, HEEL NATUURLIJK

Lesprogramma over het gebruik van landbouwdieren

Handleiding
leerkrachten



VOORWOORD

Veganisme, heel natuurlijk is een lesprogramma over een plantaardige leefstijl voor groep 7 en 8 uit het primair onderwijs. Dit lesprogramma is in samenwerking met Nancy de Heer en geïnspireerd door haar gemaakt. In dit lesprogramma maken de leerlingen kennis met de verschillende aspecten van veganisme. Wat betekent het om veganistisch te leven? Welke producten van de landbouwdieren gebruiken wij en waarom gebruiken we deze dierlijke producten? Is het moeilijk om een plantaardige leefstijl te volgen? De meest bekende landbouwdieren worden uitgelicht en de leerlingen werken aan onderzoekende opdrachten om meer informatie te krijgen over de landbouwdieren en de producten die wij gebruiken. Ook zoomen we in op vegan eten. Welke producten gebruik je als je vegan of plantaardig eet? De leerlingen houden gedurende drie dagen bij welke dierlijke producten zij zelf gebruiken.

Als kers op de vegan taart is er de mogelijkheid om een kok in school te halen, die samen met de groep een vegan burger maakt.

Veel plezier met het lesprogramma, *Veganisme, heel natuurlijk*.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Kerdoelen en vermogens | pag. 3 |
| Informatie vooraf | pag. 4 |
| Onderdeel A Veganisme | pag. 5 - 8 |
| Onderdeel B Landbouwdieren | pag. 9 - 14 |
| Onderdeel C Vegan eten | pag. 15 - 16 |
| Onderdeel D Koken op school | pag. 17 - 18 |
| Colofon | |

KERNDOELEN + VERMOGENS

Kerdoel 39

De leerlingen leren met zorg om te gaan met het milieu.

Kerdoel 40

De leerlingen leren in de eigen omgeving veel voorkomende planten en dieren onderscheiden en benoemen en leren hoe ze functioneren in hun leefomgeving.

analyserend vermogen

De leerlingen onderzoeken aan de hand van opdrachten wat veganisme inhoudt. Welke producten van landbouwdieren door mensen worden gebruikt en de impact van het gebruik op dierenwelzijn en op natuur en milieu.

creërend vermogen

De leerlingen maken een vegan burger.

reflecterend vermogen

De leerlingen presenteren de gevonden informatie en ze debatteren met elkaar over stellingen.

INFORAMATIE VOORAF

Bekijk vooraf de lerarenhandleiding en het lesboek voor leerlingen. Deze heb je digitaal ontvangen. Het digitale lesboek kun je met de gehele groep op het digibord bekijken.

Het lesprogramma bestaat uit vier onderdelen:

Onderdeel A Veganisme

Onderdeel B Landbouwdieren

Onderdeel C Vegan eten

Onderdeel D Koken in school

De leerlingen werken tijdens het lesprogramma met een maat samen aan opdrachten. De opdrachten hebben een onderzoekend karakter en zijn erop gericht om de leerlingen bewust te maken van het gebruik van landbouwdieren door mensen. Bij onderdeel D kun je een kok inzetten om met jouw groep de vegan burger te bereiden. Er staat ook een link in naar een filmpje waar kok Samuel laat zien hoe je de vegan burger samen met jouw groep kunt maken.

Onderstaande links kun je met jouw groep bekijken

[Klokhuis](#)

[Veganisme](#)

Voor meer informatie over gezond vegan eten voor kinderen vind je op de website van stem voor dieren.

[Kinderen en verantwoord vegan eten](#)

ONDERDEEL

A

Lesinhoud

- Met de hele groep bespreek je wat een veganistische leefstijl inhoudt en bekijk je de klokhuis film
- De leerlingen maken in groepjes van twee leerlingen een mindmap over veganisme
- Groepsgebesprek met uitgangspunt de stellingen over het gebruik van landbouwdieren
- Uitleg van de thuisopdracht

Tijd

- 10 minuten inleiding in veganisme
- 14 minuten film klokhuis
- 20 minuten mindmap maken
- 20 minuten discussie stellingen

Vooraf

- Zet het digitale lesboek voor leerlingen klaar
- Lees onderdeel A uit het lesboek door
- Leg alle materialen voor het maken van de mindmap klaar

VEGANISME

Benodigdheden

- Digitale lesbrief
- A4-vellen voor de opdracht 1
- Pen, stiften

Vorbereiding:

Deel de leerlingen in groepjes van twee of drie in. Bekijk de opdrachten 1 en 2 in deze handleiding en in de digitale lesbrief voor leerlingen. Lees de stellingen door en pas indien nodig aan.

Thuisopdracht logboek

De leerlingen schrijven gedurende drie dagen alle dierlijke producten die zij thuis gebruiken op. Na drie dagen nemen ze hun aantekeningen mee en bespreek je met jouw groep wat hun bevindingen zijn. Deze opdracht krijgen ze voordat ze met onderdeel B starten. Hierdoor krijg je inzicht in hoeverre de leerlingen zich bewust zijn van het gebruik van dierlijke producten. Hebben sommige bijvoorbeeld opgeschreven dat ze een wollen trui dragen?

Introductie in Veganisme

Tijdens de introductie bespreek je met de leerlingen het verschil tussen de begrippen vegetarisch en veganistisch. Als je vegetarisch eet gebruik je geen vlees of vis. Veganisten, mensen die een veganistische leefstijl hebben, wijzen elk gebruik van landbouwdieren en hun producten af. Zij komen op voor het welzijn van landbouwdieren.

Lesopdracht 1 | mindmap maken

Bekijk samen met jouw groep de film van het klokhuis over Veganisme. Bespreek opdracht 1 en bekijk het voorbeeld van de mindmap op pagina vijf uit het digitale lesboek voor leerlingen. Leerlingen maken in duo's een mindmap over veganisme.

Deelthema's kunnen zijn:

- dierenwelzijn
- milieu
- vrij van dierlijke producten
- vegan eten
- overige onderdelen die bij veganisme horen

Bespreek de gemaakte mindmaps met de gehele groep.
Zijn alle verschillende onderdelen die bij veganisme horen beschreven?

film
klokhuis

VEGANISME

Lesopdracht 2 | groepsgesprek

Aan de hand van de volgende drie stellingen, laat je de leerlingen met elkaar een gesprek of discussie voeren. Je hebt hierin een begeleidende rol.

- Ik vind dat mensen landbouwdieren en hun producten mogen gebruiken
- Mensen kunnen zonder producten van landbouw dieren leven
- Dieren zijn ondergeschikt aan mensen

De stellingen zijn vrij uitgesproken, zodat de leerlingen hier makkelijker een mening over kunnen vormen. In een discussie is het belangrijk dat leerlingen elkaar laten uitpraten en naar elkaar luisteren. Zorg voor een veilige omgeving waarin iedereen zijn eigen mening mag hebben. Er zijn geen foute of goede opvattingen.

ONDERDEEL

B

Lesinhoud

- De bekendste landbouwdieren worden besproken
- Het welzijn van de landbouwdieren in de intensieve veeteelt wordt beknopt aangestipt
- De leerlingen maken in groepjes van twee leerlingen opdrachten 3A t/m 3D over landbouwdieren en producten die wij van hen gebruiken

Tijd

- 10 minuten inleiding in landbouwdieren
- 60 minuten opdrachten 3A t/m 3E
- 10 minuten nabespreking

Vooraf

- Zet het digitale lesboek voor leerlingen klaar
- Lees onderdeel B uit het lesboek door
- Leg alle materialen voor het maken van de opdrachten 3A t/m 3E klaar

LANDBOUWDIEREN

Benodigdheden

- Digitale lesbrief
- Papier voor opdrachten
- Pen, stiften, kleurpotloden

Vorbereiding:

Deel de leerlingen in groepjes van twee of drie in. Bekijk de opdrachten 3A t/m 3E in deze handleiding en in de digitale lesbrief voor leerlingen. Als je meer verdieping wilt in het welzijn van landbouwdieren kun je de volgende links samen met jouw groep bekijken.

- [varkensparadijs](#)
- [megastallen](#)
- [biologische boerderij](#)

Introductie in Landbouwdieren en hun producten

In het lesprogramma worden de vijf bekendste landbouwdieren besproken. In de intensieve veehouderij is de behandeling en het welzijn van deze dieren slecht. Veganisten komen op voor het welzijn van deze dieren. Koeien, varkens, kippen, geiten en schapen worden door mensen voor vlees of voor andere producten die zij leveren gebruikt. Veganisten spreken van een eiwittransitie wat inhoudt dat alle dierlijke producten worden vervangen door plantaardige producten.

Het gebruik van boerderijdieren in de intensieve veehouderij heeft een nadelig effect op de natuur en het milieu. De leerlingen onderzoeken de verschillende facetten van landbouwdieren. Bekijk de links op pagina tien met jouw groep.

Lesopdracht 3A | De koe

De leerlingen onderzoeken in duo's de volgende vraag:

- Wat zijn de gevolgen van de intensieve veehouderij voor de natuur en het milieu? Denk bijvoorbeeld aan overbemesting, CO2 uitstoot of aan eenzijdige teelt voor veevoer.

Als de tweetallen de informatie hebben opgezocht en opgeschreven bespreek je met de gehele groep de opgehaalde info.

LANDBOUWDIEREN

Lesopdracht 3B | Het varken

Varkens houden van veel ruimte en lekker buiten in de modder rollen. In de intensieve veehouderij hebben ze weinig bewegingsruimte en zitten ze in een grote stal dicht op elkaar. Bespreek met de leerlingen de leefsituatie en omgeving in de intensieve veehouderij en vergelijk deze met de varkens op een biologische boerderij waar zij meer (buiten) ruimte hebben. De leerlingen tekenen een megastal en laten zien hoe de varkens en biggen hier leven. Hierna tekenen ze een varken in een natuurlijke omgeving. Hoe ziet deze natuurlijke omgeving eruit? Wat hebben de varkens nodig in deze omgeving?

Lesopdracht 3C | De kip

Kippen hebben in de intensieve veehouderij weinig ruimte en de stallen worden nauwelijks schoongemaakt. Hiernaast zien ze geen daglicht tijdens hun korte leven. De leerlingen onderzoeken de volgende begrippen: legbatterij, verrijkte kooi, kolonie kooi, vrije uitloop, scharrelei vleeskip, dubbeldoelkippen, leggen en haan.

De leerlingen schrijven de informatie op. Hierna bespreek je de informatie met de gehele groep.

Lesopdracht 3D

Mensen gebruiken veel producten van het schaap. Naast vlees en melk wordt ook de vacht van het schaap gebruikt. Men maakt hier wol van en van wol worden weer producten zoals truien, dekbedden en bekleding voor stoelen van gemaakt. In het midden van een A4 vel schrijven de leerlingen het woord schaap en ze brengen in kaart welke producten we van schapen gebruiken. De leerlingen werken in duo's aan de opdracht.

Lesopdracht 3E

De mannelijke landbouwdieren worden vooral voor hun vlees gebruikt. De vrouwtjes leveren ook melk of eieren. De leerlingen schrijven in duo's de vijf landbouwdieren op. De naam van het mannetje en de naam van het vrouwtje. Hierna schrijven ze de producten op die door mensen worden gebruikt.

| | | |
|------------|-----------|-----------------------|
| - runderen | stier/koe | vlees, melk, kaas ... |
| - varkens | beer/zeug | vlees, vet ... |
| - pluimvee | haan/kip | vlees, eieren ... |
| - schapen | ram/ooi | vlees, melk, wol ... |
| - geiten | bok/geit | vlees, melk, kaas ... |

Lesinhoud

- Welke producten kun je eten als je vegan eet?
- Welke dierlijke producten vervang je?
- Vegan menu bedenken en uitschrijven

Tijd

- 10 minuten inleiding in vegan eten
- 20 minuten opdracht 4A
- 20 minuten opdracht 4B
- Met de groep alle plantaardige menu's delen

Vooraf

- Zet het digitale lesboek voor leerlingen klaar
- Lees onderdeel C uit het lesboek door
- Leg alle materialen voor de opdrachten klaar

Benodigheden

- Digitale lesbrief
- A4-vellen voor de opdracht 4A
- Pen, stiften

ONDERDEEL

C

Introductie in vegan eten

Veganisten eten volledig plantaardig. Dat wil zeggen dat ze alle dierlijke producten uit hun menu schrappen. Iemand die plantaardig eet noem je een herbivoor. Een vleeseter noem je een carnivoor en iemand die zowel plantaardig als vlees eet noem je een omnivoor. Als je weet welke dierlijke producten je wil vermijden en welke plantaardige vervangers je kunt eten valt het reuze mee om veganistisch te eten. Het is belangrijk dat je voldoende bouwstoffen binnenkrijgt als je veganistisch eet. Deze haal je vooral uit groente, noten, peulvruchten, zaden, lupine en pitten.

Lesopdracht 4A

Bij een plantaardige levensstijl kun je de producten, die in een carnivoor menu worden gebruikt, vervangen door verschillende plantaardige producten. De leerlingen schrijven op welke plantaardige producten zij kunnen gebruiken voor: melk, yoghurt, kwark, vlees, kaas, boter, eieren, maar ook voor honing. Er zijn meerdere antwoorden per product mogelijk.

Je kunt de leerlingen ook een mindmap laten maken of de producten laten tekenen.

VEGAN ETEN

Lesopdracht 4B

De leerlingen bedenken in tweetallen een volledig plantaardig menu. Een voor-, hoofd- en nagerecht. Zij noteren welke ingrediënten ze in het menu gebruiken en beschrijven hoe de gerechten worden gemaakt.

Ter inspiratie kun je de volgende sites laten zien.

- [de veganistische kinderkeuken](#)

- [vegan challenge](#)

- [vega lifestyle](#)

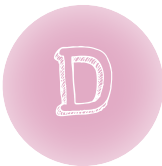
Als iedereen alles heeft opgeschreven of getekend laat je de leerlingen hun menu's delen.

Stel onderstaande vragen.

Welke menu zou je wel willen proberen en waarom?

Welk menu is het meest verrassend en waarom?

BROODJE VEGAN BURGER



Lijkt het je leuk om een kok uit te nodigen om samen met jouw groep een broodje vegan burger te maken? Kok Samuel legt aan jouw groep uit hoe je een vegan burger maakt en iedereen krijgt een taak. Als de vegan burgers klaar zijn eten jullie de broodjes samen op. Voor reserveringen kun je contact opnemen met De Nieuwe Nobelaer. onderwijs@nieuwenobelaer.nl. Zelf aan de slag bekijk het filmpje.



NATUUR EN MILIEU EDUCATIE
Groep 7 en 8 po, Etten-Leur

In opdracht van Hanne Poos
KOEPEL, gemeente Etten-Leur

In samenwerking met inspirator
Nancy de Heer van stichting Stem voor Dieren



beeldlokaal

Concept en uitvoering
Marja Reniers
Beeldlokaal