



AANDACHTSPUNTEN RONDLEIDING

In Food from the Hood bezoeken leerlingen van het Voortgezet Onderwijs een biologische boerderij bij hen in de buurt om aan den lijve te ervaren hoe duurzaam eten wordt verbouwd. In deze brief staan de aandachtspunten voor een rondleiding op de boerderij genoemd.

ALGEMEEN

Thema

Het thema van Food from the Hood is duurzaam eten: biologisch, lokaal en seizoensgebonden. Omdat de excursie op een biologisch boerderij is, moet er opgelet worden dat niet alleen het onderwerp 'biologisch' wordt behandeld. Probeer dus de relatie te leggen naar lokaal en seizoensgebonden eten.

Verschil biologisch & duurzaam / niet-biologisch en -duurzaam

Het is van groot belang dat de leerlingen het verschil leren kennen tussen een biologische, duurzame boerderij en reguliere landbouw en veeteelt. Leg deze koppeling dus regelmatig.

Vragen stellen

Stel bij de rondleiding zoveel mogelijk vragen aan de leerlingen. Activeer hen om zelf te denken over wat er goed is aan de werkwijze van de boerderij en in welk opzicht dit anders is dan binnen de reguliere landbouw.

TE BEZOEKEN ONDERDELEN

Hier staan een aantal onderdelen op die mogelijk in de rondleiding voorbij komen, en wat bij deze onderdelen vooral aan bod moet komen.

Koeienstal

- Hoe verschilt het houden van koeien op een bioboerderij van reguliere veeteelt?
- Veevoer
 - Leg de relatie naar soja- en maisteelt en de hierbij komende voedselkilometers, verbranden van regenwoud en voedselveredeling
- Mest
- Diervriendelijkheid. Ga hier kort op in, we willen voorkomen dat er teveel clips hierover worden gemaakt.

Kas

- Waar hebben we kassen voor nodig? Wat is een alternatief voor kassen?
 - Leg de relatie naar eten uit het seizoen, het eten van producten die in Nederland niet van nature groeien en voedselkilometers
- Koude kas versus warme kas
- Kas verwarmen met duurzame energie

Stichting HOLY

Bezoekadres:
Wibautstraat 150 – 6.08
1091 GR Amsterdam

Postadres:
Sarphatistraat 338
1018 GW Amsterdam

+31 (0)20 716 37 70
info@holy.nl
www.holy.nl

BTW NL811647444B01
KVK 34177537
POSTBANK 9474874



Opslag

- Waarom worden producten opgeslagen?
 - Leg de relatie naar eten uit het seizoen en naar afzetmarkt: kunnen boeren hun oogst wel kwijt direct na de oogst?
- Wanneer is opslag van producten duurzaam en wanneer niet?
 - Denk hierbij aan geen koeling / wel koeling, koeling met duurzame energie, en het alternatief voor opslag: importeren van producten.

Mest-/composthoop

- Waar is compost goed voor?
- Gebruik van kunstmest

Landbouwgrond

- Hoe verschilt biologische landbouw van niet-biologische landbouw?
Bespreek:
 - Roulerende gewassen
 - (Kunst)mest
 - Bestrijdingsmiddelen
 - Biodiversiteit

NB: We merken dat leerlingen vooral inhaken in hun animatieclips op het aspect zonder bestrijdingsmiddelen verbouwen. Probeer ook genoeg aandacht te besteden aan andere aspecten van biologisch telen, zeker omdat in Nederland tegenwoordig al steeds minder gewerkt wordt met bestrijdingsmiddelen.
- Landbouw volgens de seizoenen: Wat staat er in de grond? Wat is er pas geoogst? Wat wordt er nog verbouwd de komende tijd?

Winkel

Het bezoek aan de winkel is om leerlingen te laten zien dat ze dus kunnen kiezen voor duurzame producten uit de buurt. Het gaat dus om handelingsperspectief!

