



# de klimaatjes in de klas



In *Kliekjesfeest* laten de Klimaatjes op eigen wijze zien dat het niet nodig is om eten weg te gooien, omdat je hier nog de leukste en lekkerste gerechten van kunt maken. Het boek is geschikt voor kinderen vanaf 4 jaar.



12 VERANTWOORDE  
CONSUMPTIE  
EN PRODUCTIE



# de doelen



## Kerdoel SLO 34

Kinderen leren inzien dat voedselpatronen effect kunnen hebben op de leefomgeving en de maatschappij (te denken valt aan voedselverspilling)



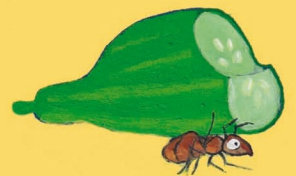
## Duurzaam ontwikkelingsdoel 12

Kinderen leren over voedselverspilling en worden zich er bewust van hoe zij dat zelf tegen kunnen gaan.

# aan de slag

Dit heb je nodig:

- boek *Kliekjesfeest*
- een boodschappentas vol kliekjes, zoals een stukje kaas, halve appel, handje rozijnen, geopend pak yoghurt, noten, kleine tomaatjes, druiven, halve banaan, half flesje frambozensaus, een aangebroken potje honing, enkele noten enz.
- keukengerei als bakjes, snijplanken, (botte) messen, schaaltes, satéprikkers, papieren muffinbakjes enz.



1. Lees het boek voor. Stel inhoudelijke en open vragen. Begrijpen de kinderen wat kliekjes zijn? En waarom je geen eten weg moet gooien?
2. Pak de boodschappentas en vertel de kinderen dat je van de Klimaatjes hebt geleerd dat het niet nodig is om kliekjes weg te gooien. Vertel dat je alle kliekjes uit jouw koelkast hebt meegenomen en dat je niet weet wat je hier nog mee moet doen, 'Wat heb ik nou nog aan een halve banaan als ik grote honger heb?'
3. Laat de kinderen oplossingen bedenken en deze delen met de groep. Stel voor om samen met de kinderen een eigen kliekjesfeest te vieren. Verdeel de kliekjes over de kinderen en vraag of ze een plan willen maken voor een nieuw gerecht.
4. Laat ze het plan met elkaar bespreken en vervolgens met de rest van de klas. Denk aan prikkers met fruit, yoghurt met rozijnen en noten, kaas met druiven enz. De kinderen gaan met de uitgedeelde kliekjes volgens plan aan de slag. Maak hierbij afspraken over het gebruik van keukengereedschap. Laat de kinderen tenslotte hun naam bedenken voor hun gerecht en maak er een feestelijke presentatie van. Proeven van elkaars gerechten hoort er natuurlijk bij.

*Tip: wanneer je besluit om deze activiteit met de hele groep te doen, dan is het raadzaam om hulp in te schakelen van collega's, stagiaires of ouders.*

