



## PRAKTIJKVERHAAL

### Moestuin als vertrekpunt voor voedselonderwijs bij Marecollege Leiden



**Koken met groente uit de moestuin, onderdeel van onder andere het vak biologie en opgenomen in het groene schoolplein: bij het Marecollege in Leiden is de schoolmoestuin het vertrekpunt voor allerlei schoolvakken en activiteiten. Hoe pak je zoiets aan?**

“Voedselonderwijs gaat onder andere over waar je voedsel vandaan komt en hoe het wordt verbouwd. Welke landbouwmethoden bestaan er en hoe lang doet een bloemkool erover van zaad tot oogst? Aangezien ik een landbouwopleiding heb en een stadstuinderij in Leiden heb opgezet, besloot ik deze kennis te gebruiken voor het voedselonderwijs op het Marecollege. De ontwikkeling van het gezonde schoolplein gaf mogelijkheid de moestuin in de plannen op te nemen”, vertelt Jessica Zwartjes. Zij is initiatiefneemster van het voedingsbeleid op het Marecollege in Leiden.

#### **Kooklessen met groentes uit de moestuin**

“Het was een mooie uitdaging om de moestuin in zoveel mogelijk lessen te verwerken. Allereerst wordt de moestuin ingezet voor de kooklessen die aan bod komen in het vak *Voedselvaardigheid* voor brugklassers en tweedeklassers. De leerlingen oogsten zelf hun ingrediënten voor de recepten. Deze gerechten worden vervolgens geproefd door de hele klas en vaak worden de hapjes ook verkocht in de Gezonde Schoolkantine. Zelfs het groenteafval wordt nuttig gebruikt, door het te composteren en te gebruiken als voeding voor de bodem. Mijn ideaal is dat de leerlingen ook



tuinlessen krijgen, waarbij ze naast het oogsten, ook les krijgen in o.a. het zaaien en planten”, vertelt Jessica.

### **Aan de slag met specerijen van de ontdekkingsreizen**

De kooklessen zijn op hun beurt weer gerelateerd aan verschillende periodevakken. “Bij biologie komt bijvoorbeeld gezond en duurzaam koken aan bod. Daarnaast mogen de leerlingen zelf aan de slag in de moestuin, om de theorie in de praktijk om te zetten. Bij het vak geschiedenis leren de leerlingen koken met verschillende specerijen, in het kader van de ontdekkingsreizen. Ook bij aardrijkskunde wordt er gekeken naar voeding. De nadruk ligt hier op de eetculturen bij verschillende volkeren.”

### **Gezonde School vignet**

Sinds 2015 is het Marecollege een Gezonde School, een mooie bijkomstigheid van het gezonde onderwijsbeleid. “Mijn voornaamste doel was en is om een gezonde voedselomgeving voor de school creëren. Van het [vignet voor de Gezonde School](#) hoorde ik later pas. Ik heb het vervolgens aangevraagd voor onze school, omdat het een herkenbaar logo en je kunt zo ook het voedselbeleid duurzaam verankeren.”

Zowel de leerlingen als docenten zijn enthousiast over het gezonde lesaanbod. “Leerlingen willen regelmatig het recept mee naar huis nemen en zijn teleurgesteld als een les uitvalt. Voor het nieuwe schooljaar zou ik het daarom erg mooi vinden als het lukt om moestuinlessen in te plannen. Als dat lukt, dan schrijf ik hiervoor een lesplan en vraag ik een Jong Leren Eten subsidie aan voor de benodigde materialen”, concludeert Jessica.

### **Meer informatie**

Het Marecollege was één van de scholen die aan bod kwam in [het onderzoek](#) van Marlon van der Waal. Zij onderzocht hier hoe duurzame en gezonde voeding beter kan worden ingebed in het voorgezet onderwijs.

