

Onderweg naar een
gezonder leven

Silva Verde



Wat is ons plan?

Ons plan is:

1. om deze school zo gezond mogelijk te maken door informatie te delen.
2. Gezonder voedsel naar de kantine te brengen
3. Beter voor het milieu te werken.



1

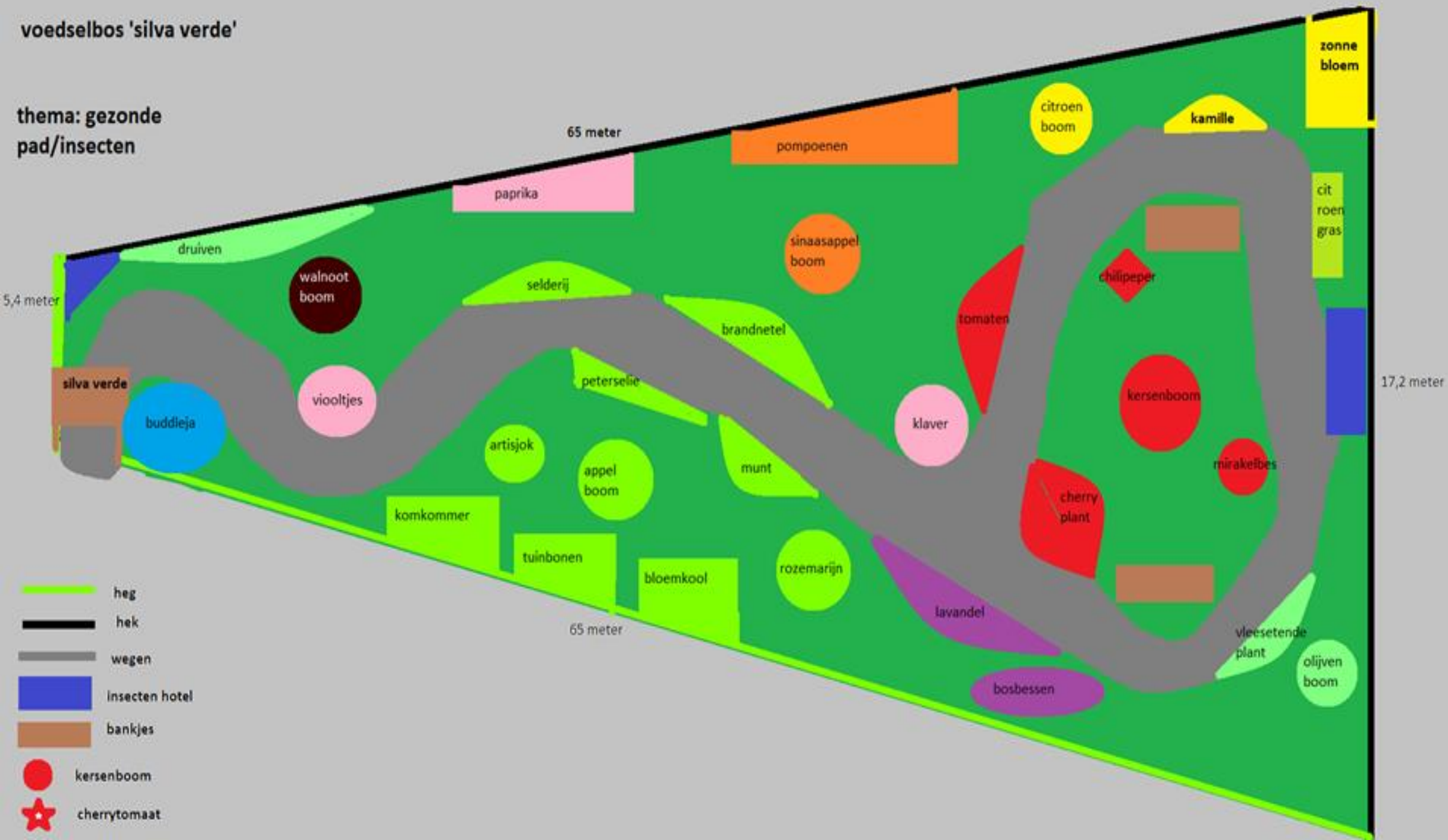


- Munt

[illegible]

voedselbos 'silva verde'

thema: gezonde
pad/insecten



Houdbaarheid

- Transport
- bestrijdingsmiddelen
- Verser dan vers
- Bederf tegen....
- micro-organismen





Poster

Opvallend, veel
plaatjes

Geeft weer wat we
verkopen

Insecten, eindproduct



ADVIES

Mail directie:

Geachte heer/ mevrouw,

Mijn naam is Eline Scherber en ik zit in klas HE41FVV. Voor het vak green science wat bij ons door Meneer Beckers word gegeven. moesten wij samen met de eerstejaars van de bloem- groen en styling klas (HE41BGS) groepjes maken, ik zit in het groepje met Eric Provaas, Femke Swelsen, Quinte Konijn en we hebben met dit groepje een opdracht gemaakt. Aangezien wij onze krachten goed kunnen bundelen zijn hier positieve ideeën uit voort gekomen voor onze school.

Ons idee is om doormiddel van een eigen voedselbos een gezonde school kantine te creëren. En doordat het dan juist uit de schools eigen tuin komt is het product wat je ermee kan maken of waar het van gemaakt is ook nog duurzaam. Ook leren de kinderen dan dat je niet zomaar alles kan krijgen wanneer je maar wil, want dan krijg je meer te maken met seizoengroentes en seizoenfruit. Dus dat leid tot meer variatie in de kantine dat is ook gezonder want dan is het volgens de natuurlijke weg ook gegroeid en uiteraard biologisch. De seizoengroente zijn bijvoorbeeld in de zomer meer aardbeien dan in de winter.

Ook doen we dan meteen aan cradle to cradle (een soort recyclen) want we gaan dit voedsel bos dan maken op het stuk grond op school waar nu alleen bomen en/of struiken staan (bij de dier verblijven) dus we hoeven geen nieuw stuk land te kopen/huren of iets in die richting. Dus het stuk land wat nu niet echt gebruikt word krijgt dan wel een functie. Dan word de natuur ook nuttig benut.

Ook de houdbaarheid zal langer zijn want dan pluk je alleen het genen wat je nodig hebt en de rest laat je aan de plant, boom of struik hangen dan kunnen dat misschien andere klassen gebruiken voor bijvoorbeeld de kooklessen. Dan word er ook weer minder eten weg gegooit dus is dat ook weer beter voor het milieu. Uiteraard plukt iedereen wat hij of zij nodig heeft.

Wij hebben bijvoorbeeld een smoothie gemaakt met aardbeien, kersen, framboos, bosbessen, walnoten yoghurt. En dat hebben we in een keuken machine gedaan en dat ongeveer een minuutje laten blenden, zodat alles goed klein is en alles goed door elkaar is geblend. Uiteindelijk de walnoot fijn gehakt en over de smoothie gesprengeld.

Met vriendelijke groet,

Quinte Konijn, Femke Swelsen, Eric Provaas en Eline Scherber .

EINDPRODUCT

Zijn er nog vragen?

