



Smaaklessen Inspiratieboek Bovenbouw

Auteur	Steunpunt Smaaklessen Wageningen University
Team	Wikiwijs Maken Auteurs
Laatst gewijzigd	3 augustus 2015
Licentie	CC Naamsvermelding 4.0 Internationale licentie
Webadres	https://maken.wikiwijs.nl/41620/



Dit lesmateriaal is gemaakt met Wikiwijs van Kennisnet. Wikiwijs is hét onderwijsplatform waar je leermiddelen zoekt, maakt en deelt.

Inhoudsopgave

Aan de slag!	2
Zoeken	4
Consumentenaspecten	5
Eetgewoonten en cultuur	6
Smaak	7
Voeding en gezondheid	8
Voedselbereiding	9
Voedselproductie	10
Productgroepen	11
Contact	12
Over dit lesmateriaal	13

Aan de slag!



Hoe wordt sinaasappelsap gemaakt? Smaakt een biologische appel anders dan een gewone? Waarom is een volkorenboterham gezonder dan een witte? En wie durft rode appelmoes te proeven?

Smaaklessen is hét lesprogramma over voeding voor groep 1 tot en met 8 van de basisschool. Ervaren en beleven staan centraal. Door te proeven, ruiken, horen, voelen en kijken verkennen kinderen hun eten. Hiermee leren kinderen op jonge leeftijd gezonde en bewuste voedingskeuzes te maken.

U bevindt zich in het Inspiratieboek van Smaaklessen. Hierin vindt u allerlei concrete lesideeën die u

naast de gewone Smaaklessen kunt gebruiken. Wilt u eerst de gewone Smaaklessen uitvoeren? Ga dan naar [de lerarenhandleidingen](#).

Het inspiratieboek is opgedeeld in verschillende thema's die te maken hebben met eten: smaak, voeding en gezondheid, eetgewoonten en cultuur, voedselbereiding, voedselproductie en productgroepen.

Hoe werkt het?

1. Op deze pagina vindt u alle Inspiratieboek lessuggesties voor de bovenbouw. (Klik hier voor de [onderbouw](#) of de [middenbouw](#))
2. Klik op één van de thema's in het linkermenu. Dit thema wordt nu uitgeklapt.
3. U ziet een overzicht van alle lesactiviteiten die bij dit thema horen. In de naam van de lesactiviteit, ziet u direct met wat voor soort activiteit u te maken heeft (bijvoorbeeld: proeven, experimenteren, bewegen, knutselen).
4. Klik op één van de activiteiten. U ziet nu een volledige beschrijving van de activiteit.
5. Onderaan de lesactiviteit ziet u bij welke gewone Smaakles u hierbij kunt uitvoeren. Ga dus eventueel ook aan de slag met de bijbehorende Smaakles.
6. U kunt er ook voor kiezen om te zoeken in alle inspiratieboek suggesties. Typ dan uw trefwoorden in.

Zoeken

[Doorzoek het hele aanbod van Smaaklessen.](#) Zoek bijvoorbeeld op trefwoorden als 'aardappel', 'brood' of 'smaak'.

Zoek binnen het aanbod van Smaaklessen



[meer zoekopties >](#)



Consumentenaspecten

Wat kun je in de winkel kopen? Wat staat er precies op een etiket? Waar let je op als je boodschappen doet? En als je iets hebt gekocht, hoe zorg je dan thuis dat het ook goed blijft? Hoe voorkom je dat je eten verspilt? Hierover gaan de lesactiviteiten van het thema Consumentenaspecten.



Eetgewoonten en cultuur

Eet iedereen hetzelfde bij het ontbijt? Waarom eten mensen in Azië met stokjes? Waarom eten mensen sprinkhanen? Wat is Koosjer eten? En hoe komt het dat mensen in andere landen zoveel sambal door hun eten kunnen doen zonder dat hun mond in brand staat? Hierover gaan de lesactiviteiten van het thema Eetgewoonten en cultuur.



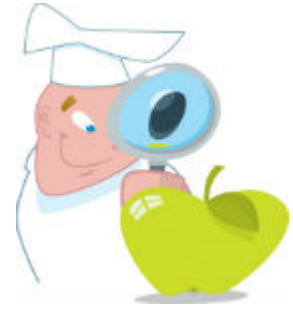
Smaak

Wat is Smaak? Wat zijn de hoofdsmaken? Hoe moet je proeven? Welke zintuigen heb je? Smaken blauwe pannenkoeken anders dan gewone? Durf je nieuwe soorten eten te proeven? Hoe komt het dat je eten soms eerst niet lekker vindt, maar na een aantal keer proeven wel? Hierover gaan de lesactiviteiten van het thema Smaak.



Voeding en gezondheid

Waarom heb je eten en drinken nodig? Welke voedingsmiddelen zijn goed voor je? Hoeveel heb je ongeveer op een dag nodig? Wat is de Schijf van Vijf? Wat gebeurt er met je tanden als je eet? En heb je meer trek als je meer beweegt? Hierover gaan de lesactiviteiten van het thema Voeding en gezondheid.



Voedselbereiding

Hoe maak je Indische groentesoep of ijsjes van fruit? Hoe ziet een mooi gedekte tafel eruit? Aan welke tafelmanieren hoor ik me te houden? Hoe lees ik een recept? En welke keukenspullen bestaan er allemaal? Hierover gaan de lesactiviteiten van het thema Voedselbereiding.



Voedselproductie

Welke weg heeft je eten afgelegd voor het op je bord terecht kwam? Hoe zit het met eten en duurzaamheid? Welke invloed hebben je keuzes op mens, dier en wereld? Wat is Fair Trade? En hoe zit het met dierenwelzijn? Hierover gaan de lesactiviteiten van het thema Voedselproductie.



Productgroepen

Wat voor soorten productgroepen zitten er in de Schijf van Vijf? Welke verschillende soorten brood zijn er? Wat voor vleesvervangers bestaan er? Wat kun je allemaal met een aardappel? Wat gebeurt er allemaal voordat de melk van een koe in de supermarkt ligt? En hoe voelt een stuk fruit? Hierover gaan de lesactiviteiten van het thema Productgroepen.



Contact

Over Smaaklessen

Smaaklessen is hét lesprogramma over voeding voor groep 1 t/m 8 van de basisschool. Door te proeven, ruiken, voelen?, horen en kijken verkennen kinderen hun eten. Hiermee leren kinderen op jonge leeftijd gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken. Kijk ook op www.smaaklessen.nl

Landelijk steunpunt Smaaklessen, Wageningen University

Website: www.smaaklessen.nl

E-mailadres: smaaklessen@wur.nl

Telefoonnummer: 0317 48 59 66

Twitter: @Smaaklesen



Over dit lesmateriaal

Colofon

Auteurs	Steunpunt Smaaklessen Wageningen University
Team	Wikiwijs Maken Auteurs
Laatst gewijzigd	3 augustus 2015 om 16:00
Licentie	De Internationale Creative Commons 4.0 licentie waarbij de gebruiker het werk mag kopiëren, verspreiden en doorgeven en afgeleide werken mag maken onder de voorwaarde: Naamsvermelding, zie http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/ . Meer informatie over de CC Naamsvermelding 4.0 Internationale licentie licentie.

Aanvullende informatie over dit lesmateriaal

Van dit lesmateriaal is de volgende aanvullende informatie beschikbaar:

Eindgebruiker leerling/student

Bronnen

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050725_medischetechnologie02
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050725_medischetechnologie02

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050725_medischetechnologie02
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050725_medischetechnologie02

<https://teleblik.nl/embed/media/57115>
<https://teleblik.nl/embed/media/57115>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20081231_kruidenier01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20081231_kruidenier01

<https://www.youtube.com/embed/j5ZpWYOEpwg>
<https://www.youtube.com/embed/j5ZpWYOEpwg>

<https://teleblik.nl/embed/media/5409774>
<https://teleblik.nl/embed/media/5409774>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20071129_suikerfeest01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20071129_suikerfeest01

https://www.youtube.com/embed/Ugl_XAUeS_A
https://www.youtube.com/embed/Ugl_XAUeS_A

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110901_thee01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110901_thee01

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20061219_voc02
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20061219_voc02

<http://teleblik.nl/embed/media/5410946>
<http://teleblik.nl/embed/media/5410946>

<https://www.youtube.com/embed/5gQlrjViQ-k>
<https://www.youtube.com/embed/5gQlrjViQ-k>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20080925_smaak01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20080925_smaak01

<https://teleblik.nl/embed/media/25708>
<https://teleblik.nl/embed/media/25708>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20081204_water01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20081204_water01

<https://teleblik.nl/embed/media/1167630>
<https://teleblik.nl/embed/media/1167630>

<https://teleblik.nl/embed/media/1167637>
<https://teleblik.nl/embed/media/1167637>

<https://teleblik.nl/embed/media/1163013>
<https://teleblik.nl/embed/media/1163013>

<https://teleblik.nl/embed/media/5411094?start=277&end=970>
<https://teleblik.nl/embed/media/5411094?start=277&end=970>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20061219_voc02
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20061219_voc02

<https://teleblik.nl/embed/media/28264>
<https://teleblik.nl/embed/media/28264>

<https://teleblik.nl/embed/media/4565512?start=358&end=905>
<https://teleblik.nl/embed/media/4565512?start=358&end=905>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050115_schijfvanvijf01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050115_schijfvanvijf01

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20051013_overgewicht01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20051013_overgewicht01

<https://teleblik.nl/embed/media/3017726?start=1184&end=1457>
<https://teleblik.nl/embed/media/3017726?start=1184&end=1457>

<https://teleblik.nl/embed/media/5409784>
<https://teleblik.nl/embed/media/5409784>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20051219_recept01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20051219_recept01

```
<object data='data:application/x-silverlight-2,' type='application/x-silverlight-2' width='384'
height='216'> <param name='source' value='http://embed.player.omroep.nl/sle/
ugslplayer.xap' /> <param name='enablehtmlaccess' value='true' /> <param name='initParams'
value='version=sl.2.4.1,fragmentID=41874,videoQuality=std,playlistEnabled=True,playMode=pause'
/> <param name='background' value='#000000' /> <embed
source='http://embed.player.omroep.nl/sle/ugslplayer.xap' type='application/x-silverlight-2'
enablehtmlaccess='true' width='384' height='216'
initParams='version=sl.2.4.1,fragmentID=41874,videoQuality=std,playlistEnabled=True,playMode=pause'>
<a href='http://go.microsoft.com/fwlink/?LinkID=124807' style='text-decoration: none;'> <img
src='http://embed.player.omroep.nl/sle/downloadsilverlight.jpg' alt='Get Microsoft Silverlight'
style='border-style: none' /> </a> <br /> <a
href='http://player.omroep.nl/?afID=14101504&start=00:12:50&end=00:19:11'>Bekijk de video
in andere formaten.</a> </embed> </object>
<object data='data:application/x-silverlight-2,' type='application/x-silverlight-2' width='384'
height='216'> <param name='source' value='http://embed.player.omroep.nl/sle/
ugslplayer.xap' /> <param name='enablehtmlaccess' value='true' /> <param name='initParams'
value='version=sl.2.4.1,fragmentID=41874,videoQuality=std,playlistEnabled=True,playMode=pause'
/> <param name='background' value='#000000' /> <embed
source='http://embed.player.omroep.nl/sle/ugslplayer.xap' type='application/x-silverlight-2'
enablehtmlaccess='true' width='384' height='216'
initParams='version=sl.2.4.1,fragmentID=41874,videoQuality=std,playlistEnabled=True,playMode=pause'>
<a href='http://go.microsoft.com/fwlink/?LinkID=124807' style='text-decoration: none;'> <img
src='http://embed.player.omroep.nl/sle/downloadsilverlight.jpg' alt='Get Microsoft Silverlight'
style='border-style: none' /> </a> <br /> <a
href='http://player.omroep.nl/?afID=14101504&start=00:12:50&end=00:19:11'>Bekijk de video
in andere formaten.</a> </embed> </object>
```

<https://teleblik.nl/embed/media/5434158>
<https://teleblik.nl/embed/media/5434158>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110701_bioboerderij01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110701_bioboerderij01

<https://www.youtube.com/embed/BCa5BkkZgco>
<https://www.youtube.com/embed/BCa5BkkZgco>

<https://www.youtube.com/embed/Hmx3zbMVGBM>
<https://www.youtube.com/embed/Hmx3zbMVGBM>

<https://teleblik.nl/embed/media/5435044/fragment?start=0&end=330>
<https://teleblik.nl/embed/media/5435044/fragment?start=0&end=330>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110601_mondialevoetafdruk01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110601_mondialevoetafdruk01

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20060411_melk01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20060411_melk01

<https://teleblik.nl/embed/media/5432881>
<https://teleblik.nl/embed/media/5432881>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110701_megastal01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110701_megastal01

https://www.youtube.com/embed/_fV_u2KJA-g
https://www.youtube.com/embed/_fV_u2KJA-g

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050725_medischetechnologie02
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050725_medischetechnologie02

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20101217_vlees01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20101217_vlees01

<https://www.youtube.com/embed/HQsb3FBs9HY>
<https://www.youtube.com/embed/HQsb3FBs9HY>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050224_bij01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20050224_bij01

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20051101_fairtrade01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20051101_fairtrade01

<https://teleblik.nl/embed/media/410>
<https://teleblik.nl/embed/media/410>

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20030623_aardappelen01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20030623_aardappelen01

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20040115_plastic01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20040115_plastic01

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20060411_yoghurt01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20060411_yoghurt01

https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110519_demelkfabriek01
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110519_demelkfabriek01

<http://teleblik.nl/embed/media/5431242?start=1106&end=1484>
<http://teleblik.nl/embed/media/5431242?start=1106&end=1484>

```
<object data='data:application/x-silverlight-2,' type='application/x-silverlight-2' width='384'
height='216'> <param name='source' value='http://embed.player.omroep.nl/sle/
ugsoplayer.xap' /> <param name='enablehtmlaccess' value='true' /> <param name='initParams'
value='version=sl.2.4.1,fragmentID=18429,videoQuality=std,playlistEnabled=True,playMode=pause'
/> <param name='background' value='#000000' /> <embed
source='http://embed.player.omroep.nl/sle/ugsoplayer.xap' type='application/x-silverlight-2'
```


enablehtmlaccess='true' width='384' height='216'
 initParams='version=sl.2.4.1,fragmentID=18429,videoQuality=std,playlistEnabled=True,playMode=pause'>
 <img
 src='http://embed.player.omroep.nl/sle/downloadsilverlight.jpg' alt='Get Microsoft Silverlight'
 style='border-style: none' />
 Bekijk de video
 in andere formaten. </embed> </object>
 <object data='data:application/x-silverlight-2,' type='application/x-silverlight-2' width='384'
 height='216'> <param name='source' value='http://embed.player.omroep.nl/sle/
 ugsIplayer.xap' /> <param name='enablehtmlaccess' value='true' /> <param name='initParams'
 value='version=sl.2.4.1,fragmentID=18429,videoQuality=std,playlistEnabled=True,playMode=pause'
 /> <param name='background' value='#000000' /> <embed
 source='http://embed.player.omroep.nl/sle/ugsIplayer.xap' type='application/x-silverlight-2'
 enablehtmlaccess='true' width='384' height='216'
 initParams='version=sl.2.4.1,fragmentID=18429,videoQuality=std,playlistEnabled=True,playMode=pause'>
 <img
 src='http://embed.player.omroep.nl/sle/downloadsilverlight.jpg' alt='Get Microsoft Silverlight'
 style='border-style: none' />
 Bekijk de video
 in andere formaten. </embed> </object>

<https://teleblik.nl/embed/media/5434696>
<https://teleblik.nl/embed/media/5434696>

Gebruikte Wikiwijs Arrangementen

Aardappelen in het broodvak (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41964/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Aardappelfamilie (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41969/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Aardappelgebruik (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41968/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Actie voor veiligheid in de keuken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41638/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Aroma's ruiken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41729/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Bacterien doden (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41633/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Beroepsproever (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41714/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Bindmiddel in aardappelen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41971/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Biologische boeren (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41940/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Biologische etiketten (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41942/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Boeren in Peru (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41939/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Broodje gezond (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41854/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Calorie-loop (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41793/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Campagne voeren op school (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41813/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Chips met smaak (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41678/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Chips nader bekeken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41790/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Ciabatta (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41856/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Combinatie smaak en geur (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41732/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Conserveren (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41640/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

De 5 Gouden Regels (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41775/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

De keuken van alle landen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41663/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

De kruidenier (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41648/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

De melkfabriek (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41958/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

De multifunctionele aardappel (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41972/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

De neus proeft (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41731/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

De pindaproef (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41784/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Dieren of dingen? (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41928/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Discussie onbewerkt eten (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41917/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Discussie over zakgeld (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41791/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Durf eens iets nieuws! (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41654/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

E-nummer samenspraak (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41629/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Eenheidssmaak (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41653/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Eettest (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41937/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Eten en drinken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41819/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Eten is om op te eten (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41930/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Eten lekker maken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41756/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Fair Trade is fair (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/45664/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Feesten en hun traktaties (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41657/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Fluorexperiment (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41763/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Fruitproducten proeven (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41911/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Gebiedende wijs (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41827/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Giga Schijf van Vijf (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41774/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Groepsgesprek: Dierlijk eten (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/45770/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Handen wassen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41093/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Hapstaptest en vetfit (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41805/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Het broodvak (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41851/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Het drankvak (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41990/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Het gecodeerde ei (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41901/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Het groente- en fruitvak (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41857/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Het vetvak (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41983/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Het vleesvak (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41960/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Het water loopt me in de mond (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41815/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Hoe kun je gezond trakteren (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41786/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Hoe vies zijn we eigenlijk? (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41639/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Hoe werkt dat? (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/45686/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Hoe wordt roomboter gemaakt? (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41956/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Hoeveelheden in beeld (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41776/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Honing (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41903/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Houdbaarheidsdatum (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41621/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Huilen van een ui (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41844/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Indische groentesoep (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41839/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Kauwen op suiker (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41792/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Keuringsdienst van Waren (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41641/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Kippentest (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41762/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Klassenrestaurant (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41822/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Koeien melken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41924/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Koffie en cultuur (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41664/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Komkommers biologisch bekeken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41941/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Kruiden en specerijen thuis (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41730/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Landschappen van eten (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41921/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Megastallen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41925/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Melk in het vleesvak (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41951/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Melkonderzoek (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41919/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Metaalsmaak (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41715/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Multiculturele traktaties (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41658/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Muntthee maken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41655/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Olie en water (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41987/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Oud Hollands trakteren (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/45682/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Pitabroodjes de luxe (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41838/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Plantaardig versus dierlijk (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41912/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Plantdelen eten (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41907/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Planten en kruiden koppelen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41727/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Poetsochtend (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41764/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Praten over het smaakgeheugen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41753/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Proeven en voelen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41737/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Recepten lezen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/45667/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Rode Drabsap-proef (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/45672/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Sambalbrand (2014)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41662/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Sap proeven (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41752/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Servetten vouwen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41821/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Slasaus (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41624/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Smaakfoppen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41712/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Smaakgeheugenproef (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41755/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Smaakinterview (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41713/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Smaaklessen Inspiratieboek Middenbouw (2015)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41188/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Smaakmemory (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41328/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Smaakpapillen bedwelmen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41677/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Smaakpolitie (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41637/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Smoothie (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41840/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Soep koken vers of kant-en-klaar (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41622/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Solanine (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41918/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Specerijen in de ontdekhoek (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41726/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Spelen met erwtensoep (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41916/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Sperziebonen bewaren (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/45685/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Sporttest (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41808/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Sprinkhanen en andere griezelige voeding (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41661/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Supermarkt plattegrond (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41652/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

SuperShopper (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41651/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Thuis etiketten zoeken (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41627/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Toetjes (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41848/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Tomaten vergelijken (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41679/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Tomatenproducten proeven (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41910/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Topkoks (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41841/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Uit welk land komt dat? (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41922/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Uitstapje naar een tuindersbedrijf (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41947/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Umami tomaat (2013)
Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41709/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Van koe naar biefstuk (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41927/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Van mond tot kont (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41817/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Verpakkingen-reclame (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41632/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Vet etiket (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41618/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Vet interessant! (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41989/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Vetlekker (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41769/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Vette vierkanten (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41988/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Vlees of vleesvervanger (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41962/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Voedingskeuzes dilemma (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41849/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Voedingsmiddelen op letter (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/45753/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Voedselverspillingstest (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41929/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Voeldoos maken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41719/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Voors en tegens van kant-en-klaar (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41850/>

Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Waar komt dat vandaan (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41777/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Waar komt je eten eigenlijk vandaan? (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41963/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Waarom ontbijten (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41768/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Wat kun je niet eten? (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41724/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Wat varkens willen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41926/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Wat zijn dat voor manieren? (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41824/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Wedstrijdje tussen kant-en-klaar en vers (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41852/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Woordenschat rond recepten (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41826/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Zelf yoghurt maken (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41959/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Zetmeel in aardappelen (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41970/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Zoutarm en gewoon brood (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41855/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Zoute proef (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41788/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen

Zure limonade (2013)

Link: <https://maken.wikiwijs.nl/41787/>
Auteur: Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen