KEUZEDEEL DUURZAAMHEID IN HET BEROEP

Omschrijving van de opdracht periode 3

# INLEIDING

In deze periode staat het thema voeding centraal. De afgelopen jaren is steeds meer bekend over gezonde en duurzame voeding. Het produceren van onze voeding kost veel energie en heeft vaak een slechte invloed op het milieu.

In Lelystad wordt veel voedsel geproduceerd dat vaak niet in Lelystad wordt gegeten. Het voedsel doorloopt meestal een lange route van de boer (de producent) naar de klant (consument). Deze lange keten is vaak niet goed voor de mens en natuur. We gaan in deze periode daarom aan de slag met het bevorderen van lokaal en duurzaam eten.

Samen met je medestudenten onderzoek je wat duurzame voeding is. Dit doe je

o.a. bij Lelystadse boeren en bij andere inormatiebronnen.

# DE OPDRACHT – PERIODE 3

Jullie krijgen de volgende opdracht:

***Laat zien dat jij met lokale en duurzame producten een gerecht kan koken dat bij jou en bij je cultuur past. Leg het vast in een duurzaam receptenboek voor de Lelystadse boer.***

***Maak een pagina waarin je je recept laat zien en waaruit duidelijk wordt waarom het een duurzaam gerecht is.***

Kijk ook dit filmpje waarin een van de Lelystadse boerinnen de opdracht toelicht.

# WAAR MOET HET AAN VOLDOEN?

Het eindproduct moet aan de volgende eisen voldoen

## Vorm:

* De receptpagina past in een vast format dat je krijgt van de docent.
* Op de pagina is in ieder geval zichtbaar:
	+ Een foto van het gerecht in zijn geheel
	+ Het “verhaal” achter het gerecht (uit jouw eetcultuur)
	+ Foto’s van minimaal drie ingrediënten die centraal staan in het gerecht
	+ Een beschrijving van hoe je het recept moet koken en wat je nodig hebt
	+ De kosten van het gerecht
	+ Een aantrekkelijke opmaak

## Inhoud

* Het is een duurzaam recept.
* Waar komen de ingrediënten vandaan en waarom zijn ze duurzaam? Lokaal inkopen kan niet met alle ingrediënten, maar doe het zo veel mogelijk. Kies bij niet-lokale producten wel voor zo duurzaam mogelijke producten.
* De kosten van de het gerecht zijn aangegeven.
* Gebruik minimaal 2 ingrediënten van de Lelystadse boeren.
* In het reflectieverslag blik je terug op waarden, inhoud en proces.

## Presentatie

* De eindpresentatie vindt plaats in de klas en het receptenboek van alle klassen wordt aangeboden aan de Lelystadse Boer. De beste 3 recepten worden door hen uitgekozen.
* Presenteer je gerecht en de receptpagina.
* De presentatie doe je met de hele groep.
* De presentatie duurt maximaal 10 minuten.
* In de presentatie kom in ieder geval aan de orde:
	+ Wat het verhaal achter het recept is
	+ Waarom het een duurzaam recept is. Welke keuzes hebben jullie gemaakt en waarom?
	+ Leg uit waarom jullie denken dat dit recept de interesse zal wekken van Lelystadse burgers.
	+ Laat zien welke lokale producten zijn gebruikt.
	+ Laat proeven!
	+ Wat jullie geleerd hebben en of je zelf anders bent gaan kijken naar voeding.

## Beoordeling

De pagina van het receptenboek en de presentatie woden beoordeeld op bovenstaande eisen. Je krijgt een onvoldoende of een voldoende voor het eindresultaat.