

LESPAKKET

**Circulaire Economie &
Oesterzwammen kweken op
koffiedik**

Docenten Handleiding



INHOUD LESPAKKET

Deze workshop is ontwikkeld door Fryslân Fungies en richt zich op het thema Circulaire Economie met als praktijk voorbeeld het kweken van oesterzwammen op koffiedik.

Na deze workshop zijn leerlingen bekend met het principe 'Circulaire Economie' en gaan ze zelf ermee aan de slag door oesterzwammen te kweken op koffiedik

Het lespakket bestaat uit de volgende vier onderdelen:

1. INLEIDENDE PRESENTATIE

In de bijlage vindt u presentatie slides over het thema Circulaire Economie en hoe het kweken van oesterzwammen op koffiedik hierin een rol vervuld. Ook wordt hierin aandacht gegeven aan duurzame voeding.

Het document 'Ondersteunende informatie bij presentatie' dient als inspiratie document ondersteunend aan de presentie. Hierin staat per slide informatie over de getoonde afbeeldingen.

2. GROWKIT MAKEN

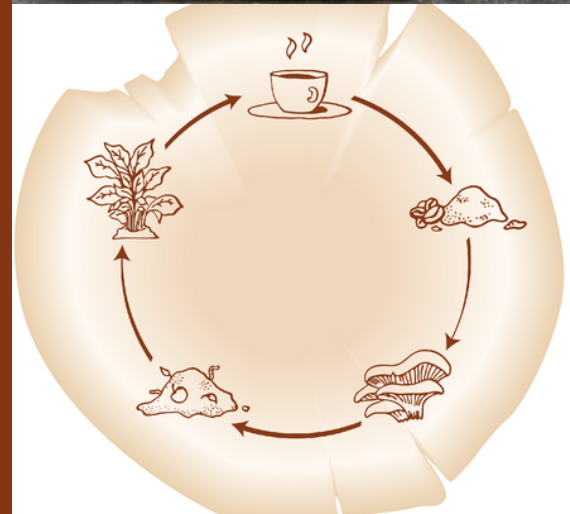
In dit onderdeel maken leerlingen een eigen Growkit waarin oesterzwammen worden gekweekt op koffiedik.

Het document 'Handleiding Growkit maken' bevat het stappenplan welke kan worden uitgedeeld aan de leerlingen.

Materialen die zelf geregeld dienen te worden zijn:

- Koffiedik (maximaal één dag oud en bewaren in een afsluitbaar bakje/emmer)
- Een yoghurt emmertje, melkpak of andere goed afsluitbare verpakking (één per leerling)
- Kommetje / bord voor het mengen van het koffiedik met oesterzwam-broed (één per leerling)
- Schaar
- Eetlepels, bij voorkeur één per leerling
- Heet water om de zelf meegenomen verpakking schoon te maken

Het oesterzwam-broed dient gekoeld te worden bewaard tot gebruik.



3. AANVULLENDE VRAGEN

In dit onderdeel gaan leerlingen aan de slag met verdiepende vragen over het concept van oesterzwammen kweken op koffiedik.

De vragen zijn te vinden in bijlage "aanvullende vragen". Het onderdeel "kansen van koffiedik" omvat enkele rekenvragen. Het onderdeel "duurzaam voedsel" omvat vragen over de presentatie.

De antwoorden op de vragen zijn onderaan in dit document te vinden.

4. KOKEN MET OESTERZWAMMEN

Optioneel kan er gekookt worden met oesterzwammen. eventueel kunnen hier de zelf gekweekte oesterzwammen voor worden gebruikt. Wanneer er onvoldoende zwammen gekweekt zijn kunnen deze worden aangevuld met oesterzwammen uit de supermarkt.

Kijk voor de leukste, uiteenlopende recepten op:

www.fryslanfungies.nl/recepten



KIJK VOOR MEER INFORMATIE OP
WWW.FRYSLANFUNGIES.NL

Fryslân
FUNGIES



ANTWOORDEN VAN OPDRACHTEN

DE KANSEN VAN KOFFIEDIK

OPDRACHT 1

10 x het aantal juffen en meesters op de school

OPDRACHT 2

(antwoord van opdracht 1) / 150 x 1 kilogram

OPDRACHT 3

0,20 x (antwoord van opdracht 2

OPDRACHT 4

(Antwoord van opdracht 3 X 10 x 1,50 euro

DUURZAAM VOEDSEL

OPDRACHT 1

Rund heeft de hoogste CO2 uitstoot, Daarna kip, daarna oesterzwammen (zie presentatie).

OPDRACHT 2

Rund heeft de hoogste verbruik van voedsel. Daarna kip en daarna oesterzwammen (zie presentatie).

OPDRACHT 3

Rund heeft de hoogste water gebruik, Daarna kip, daarna oesterzwammen (zie presentatie).

OPDRACHT 4

Oesterzwammen zijn het meest duurzaam. Daarna Kip en daarna rund (zie presentatie.)