



Leren duurzaam leven



ACTIE 6: ORGANISEER EEN AFVALARME PICKNICK

Wat?

Mobiliseer je klas, neem een picknickdekentje en weg ermee!

Doelstellingen:

- De leerlingen bewust maken van het afvalprobleem veroorzaakt door individuele verpakkingen.
- De leerlingen denken na hoe hun middagmaal afvalarm georganiseerd kan worden.

Verwante acties:

Actie 2: Wie schrijft een leuk artikelje over de picknick?

Materiaal:

- Gevulde brooddozen, koekendoosjes (kan vb. ook een botervlootje zijn), thermossen en/of drinkbussen

Verloop:

De leerkracht beslist om een afvalarme picknick te organiseren in of buiten de klas. Stimuleer de leerlingen om geen verpakkingen mee te nemen. De leerkracht overlegt samen met de leerlingen hoe ze dit aan boord kunnen leggen. **Deze picknick kan een stimulans zijn voor het gebruik van brooddoos en drinkbus.**

Tips voor een geslaagde picknick:

- Kader de picknick in de geschiedenisles: Wat dacht je van een middeleeuwse picknick van ridders en prinsessen?
- Koppel de afvalarme picknick aan een georganiseerde uitstap van de school (vb. tijdens schoolreis, sportdag)
- Maak zelf je limonade, ice tea of of thee met kraantjeswater.

Recept voor citroenmelisse-limonade: *Kook 1 liter water. Los 150 gr suiker op in het water. Voeg citroenmelisse erbij. Pers 2 citroenen, maar voeg het sap er pas bij als het water is afgekoeld. Voeg de citroenschillen (best biologische) toe aan het kokende goedje. Laat het drankje 2 uur trekken, als het kan zelfs 1 dag. Zeven. Drink deze limonade goed fris.*

Recept voor sinaasappel-gember icetea: *Breng 1 liter water aan de kook met 2 cm verse gember, 2 kruidnagels, 1 kaneelstokje, en de schil van een ½ – liefst biologische – sinaasappel (in reepjes gesneden). Gebruik het hete water om thee zetten met 10 gram sinaasappelthee. Voeg naar smaak wat zoetmiddel (suiker, honing, agavesiroop,..) bij en het sap van 2 sinaasappels. Laat het drankje ijskoud worden. De thee bewaart 3 dagen in de koelkast.*

Opmerking: Op de schil van niet-biologische citrusvruchten zijn vaak resten van chemische bestrijdingsmiddelen aanwezig. Sommige supermarkten waarschuwen hiervoor reeds via het etiket.

- Bak samen met de leerlingen koekjes.

Recept voor havermoutkoekjes met banaan (voor 20 stuks) 50 g bloem, 50 g havermout, mespunt bakpoeder, snuifje zout, snuifje kaneel, 75 g boter, 100 g suiker, 1 ei, 2 bananen, 50 grof gehakte noten

Meng de bloem met de havermout, het bakpoeder en het zout. Voeg kaneel toe en meng goed. Roer de vetstof met de suiker romig, voeg het losgeklopt ei toe. Pel de bananen en prak ze fijn. Meng de bananen door het botermengsel en voeg er de overige ingrediënten toe. Vorm met behulp van twee koffielepels kleine hoopjes op een ingevette bakplaat. Bak de koekjes 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Eindtermen

WO 1.18