SLIM ERFGOED

Interculturele ontmoetingen faciliteren a.d.h.v. erfgoededucatie

ONTWERP

Opzet

Partners: Lerarenopleiding UCLL, Cultureel erfgoed Annuntiaten, OKAN Kessel-lo, CLT NT2

Locatie: site Heilig-Hart-Heverlee

Wanneer: 10-11 oktober 2019

Thema: Voedingsgewoonten

Concept: twinning gelijkwaardigheid

Doelstellingen

Interculturaliteit

- Respectvol omgaan met elkaar
- Diversiteit als een meerwaarde valoriseren
- Zich bewust worden van de relativiteit van het eigen culturele referentiekader
- Zich empathisch opstellen ten opzichte andere gewoontes
- Constructief omgaan met negatieve gevoelens die uit culturele verschillen kunnen voortkomen

Voeding

- Gelijkenissen en verschillen tussen voedingsgewoonten van vroeger en vandaag verkennen
- Gelijkenissen en verschillen tussen voedingsgewoonten van anderen verkennen

Traject

- Intro & Carrousel
- Hoekenwerk: erfgoed & gesprek
- Opdracht: voedingsboom

Carroussel

- Wat eet jij graag? Wat is je lievelingsmaaltijd?
- In hoever eet je gezond? Wat eet je veel? Wat eet je (te) weinig?
- Wanneer eet je wat? Op welke tijdstippen op de dag eet je wat?
- Met wie eet je? Familie, vrienden, alleen, …
- Wie zorgt voor eten bij jou thuis? Welke taakverdeling is er?
- Wat eet je op feestdagen? Wat eet je op welke feestdagen?



Opdracht: voedingsboom

Persoon 1

Persoon 2



Jullie voedingsgewoonten vandaag

Voedingsgewoonten in jullie familie

Voedingsgewoonten vroeger

Verschillen

Gelijkenissen

Verschillen

Hoekenwerk

Doel: welke voedingsgewoonten hadden mensen in deze regio? In hoever zijn onze voedingsgewoonten veranderd?

4 HOEKEN

- Bewaring
- Etiquette
- Gezonde voeding
- Huishoudkunde/bereiding

STAPPEN/HOEK:

Stap 1: vroeger

Stap 2: Vandaag

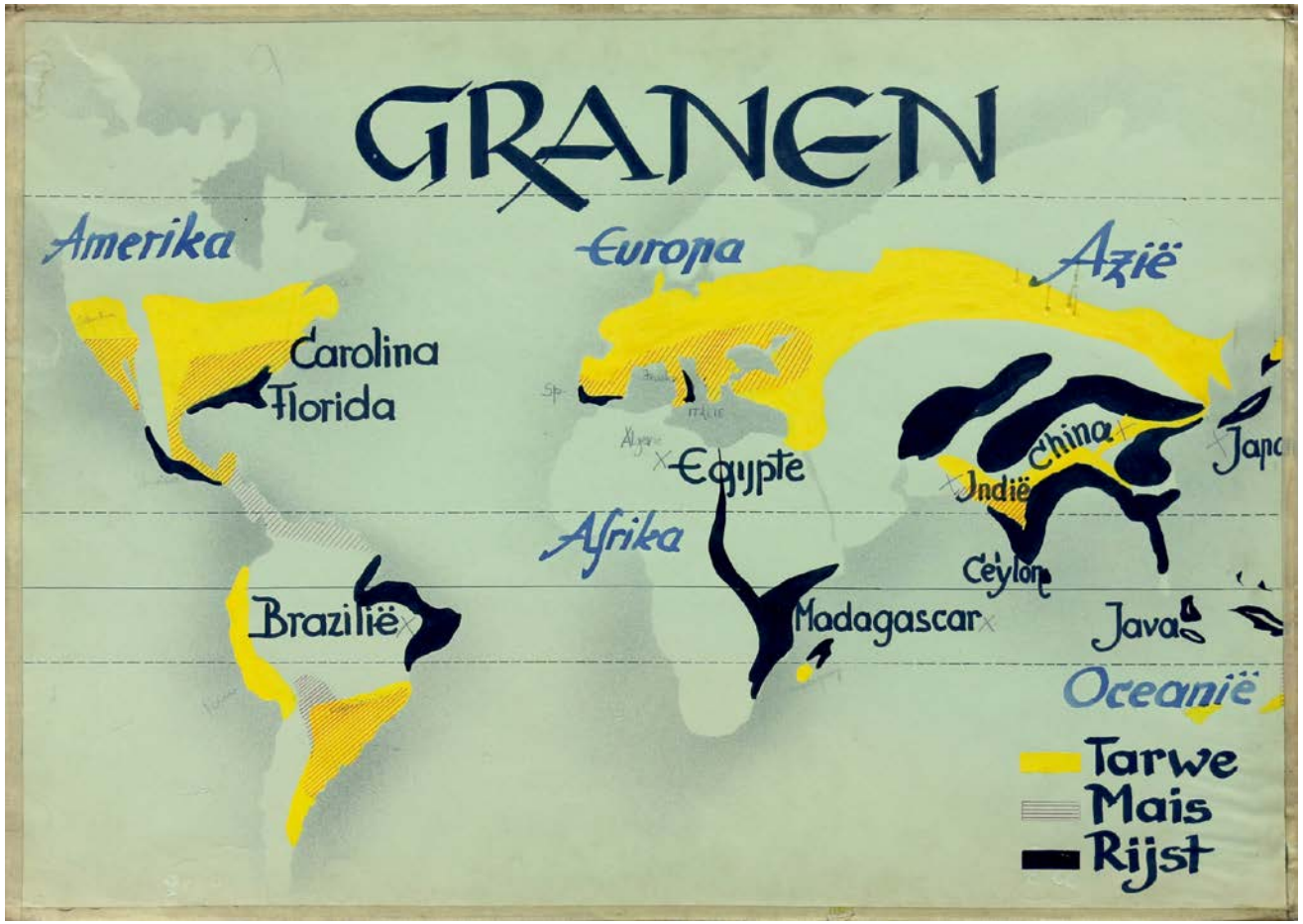
Stap 3: gelijkenissen/verschillen

+/- 30 min/hoek

Werkblad/hoek

HOEK: BEWARING
STAP 1: VROEGER
Welk type voeding werd vroeger op welke manier bewaard?
STAP 2: VANDAAG
Hoe bewaren we verschillende soorten voeding vandaag? Welke manieren van bewaring gebruiken we nog altijd? Bewaren we nog steeds voeding op dezelfde manier?
STAP 3: GELIJKENISSEN EN VERSCHILLEN
Welke verschillen zijn er wereldwijd in bewaring?

Traditie van de aardappel





AARDAPPELEN

Deze kostbare knol, die soms met een zekere minachting werd bejegend, en die nochtans ten volle zijn naam van « brood van den armen man » verdient, is wel het voedingsmiddel dat ons er doorheen helpt in deze zoo lastige omstandigheden. Om den aardappel tot zijn volle recht te laten komen, en er het volle rendement uit te halen, moet men nog weten hoe men hem behandelen moet.

Het zal wel overbodig zijn U te zeggen hoe aardappelen moeten bewaard worden : een droge en koele plaats, lucht en zorgzaamheid (om tijdig de scheuten weg te nemen, en de rotte knollen er uit te rapen) zijn de eenige vereischten.

De toebereiding echter vraagt een beetje meer kennis van zaken. Zoo is het een feit dat een aardappel, die in zijn schil wordt ge-

Suikerproductie in Tienen

1899-1900	17.377
1909-1910	52.179
1919-1920	70.611
1929-1930	134.430
1937-1938	176.946
1938-1939	199.961
1945-1946	74.890
1946-1947	97.600
1947-1948	160.408
1948.1949	132.177
1949-1950	137.995
1950-1951	159.500
1951-1952	161.800
1952-1953	141.800
1953-1954	150.253
1954-1955	157.267
1955-1956	160.130
1956-1957	163.523
1957-1958	162.230
1958-1959	165.406
1959-1960	164.276
1960-1961	163.171
1961-1962	177.878
1962-1963	174.031

Huishoudkunde





Bereiding





NAAR ONTWERPPRINCIPES

Hoe ontwerp je een leeromgeving in erfgoededucatie die effectief werkt aan

Denkoefening

- Wat maakt dit ontwerp sterk in het werken aan interculturaliteit? Wat ontbreekt?
- Welke andere voorbeelden ken je van erfgoedcontexten die werken aan interculturele competenties?
- Welke ontwerpprincipes/tips zou je geven aan educatief medewerkers in erfgoedcontext?

Voorstel

ERFGOED

- Tastbaar, authentiek
- Less is more

ZELFEXPLOREREND

MULTIPERSPECTIVITEIT

INTERACTIEF

COOPERATIEF

REFLECTIEF

OPDRACHT