

# PROEF EN SMAAK

## De Nederlandse glastuinbouw als smaakmaker

### Inhoud kort:

Leerlingen/studenten of koks in opleiding worden meegenomen in de wereld van de Nederlandse glastuinbouwsector en worden bewust gemaakt hoe deze sector met haar kennis, technologieën en producten kan bijdragen aan de duurzame productie van smaakvolle en gezonde verse voeding.

### Inhoud uitgewerkt:

De leerlingen/studenten worden ontvangen door een gids van Tomatoworld. Ze krijgen uitleg over Tomatoworld en kijken een kort filmpje. Vervolgens doen ze met de gids een rondleiding door het expositiecentrum. Ze leren met welke mondiale uitdagingen we te maken hebben:

- \* opwarming van de aarde
- \* waterschaarste
- \* bevolkingsgroei en urbanisatie
- \* verspilling
- \* eindigheid van fossiele brandstoffen
- \* voedselveiligheid en voedselbeschikbaarheid.

Dan worden de leerlingen/studenten meegenomen in de wereld van de Nederlandse glastuinbouw sector. Ze leren in de tentoonstellingsruimte over zaadveredeling, hoe de producten in een kas groeien, welke technologische hoogstandjes worden gebruikt en waarom is Nederland zo goed is in glastuinbouw. In de demonstratiekas kunnen de leerlingen/studenten het verhaal nog eens beleven, ze zien meer dan 80 verschillende tomatenrassen, de hommels die rondvliegen, de manier waarop wordt geteeld en hoe biologische gewasbescherming wordt ingezet.

Tot slot wordt er in dit programma bij het tomatenschap uitgebreide aandacht besteed aan de keten, aan smaak, consumentengedrag en schappresentatie. De leerlingen/studenten doen een tomatensmaaktest en een cressen-workshop waarin ze de ultieme smaken van verschillende kiemgroenten proeven.

Hoe: Plenaire met de gehele groep

Duur: 2 uur.

Voor wie: Alle leerjaren VO/MBO/HBO