



Co-funded by
the European Union

EUROPA OP EEN BORDJE

PARTNER: Qiosq

Land: The Netherlands



QUIOSQ
HERITAGE PROJECTS

Inhoudsopgave

1. Inleiding	2
2. Leerdoelen	3
3. Theoretische kader	4
4. Europa op een bordje	5
4.1 Inleiding tot het thema	5
4.2 Toepassing in het volwassenenonderwijs	6
4.3 Case Studies en voorbeelden	7
5. Onderwijs- en leermethoden	8
5.1 Methodologische aanpak	8
5.2 Voorgestelde activiteiten	9
6. Bronnenlijst en verdere leestips	10
7. Conclusie	10

1. Inleiding

Deze module biedt een praktische en didactische benadering voor volwasseneneducatoren die het concept *plaats* willen inzetten als motor voor betekenisvol leren. Het uitgangspunt is dat plaats – in de breedste zin van het woord – niet alleen de context is waarin leren zich afspeelt, maar ook een bron van kennis, ervaring en gedeelde betekenis vormt.

De module bouwt voort op de inzichten van UNESCO's *Teaching and Learning with Living Heritage*-initiatief. Het inzetten van immaterieel cultureel erfgoed in het onderwijs kan een belangrijke rol spelen in het bevorderen van inclusie, intercultureel begrip en een gedeelde Europese bewustzijn. Europa wordt vaker geconfronteerd met polarisatie, nationalistische retoriek en eurosceptis. Volwasseneneducatie kan helpen om bruggen te slaan in plaats van muren op te trekken.

Deze aanpak wil onderwijzers en begeleiders inspireren om erfgoed en *plaats* als vertrekpunt te nemen. De module nodigt hen uit om het begrip 'plaats' breed te interpreteren: een fysieke plek zoals een keuken of een wijk, maar evengoed een streek, een natie of een culturele ruimte. Vanuit hier vertrekken verhalen en gebruiken die enerzijds verbonden zijn met lokale identiteit en anderzijds wijzen op een grotere Europese verwevenheid.

De module heeft als doel om bij te dragen aan een open en veerkrachtige leeromgeving waarin zowel verschillen als gemeenschappelijke waarden zichtbaar worden. Het is cruciaal om een *constructivistische benadering* te hanteren: leren via dialoog, reflectie en gedeelde ervaring. De aangeboden activiteiten zijn modulair opgebouwd en stimuleren het bewustzijn over identiteit, culturele diversiteit en gedeeld erfgoed. Op die manier draagt deze benadering bij aan inclusie, samenwerkingsverbanden en actief Europees burgerschap.

Cultuur wordt daarbij niet begrepen als een statisch gegeven of een symbool van nationale trots, maar als een dynamisch proces van betekenisgeving dat leeft in de interactie tussen mensen, plaatsen en verhalen.

elen

Deze module beoogt een leerproces te faciliteren dat vertrekt vanuit een brede en dynamische invulling van het begrip plaats. *Plaats* is niet alleen een fysieke plek, maar een gelaagd concept die gevormd wordt door sociale, culturele, historische en zintuiglijke invloeden.

Door 'leren met plaats' te verbinden aan *immaterieel cultureel erfgoed* ontstaat een krachtige, flexibele en hands-on benadering van leren. Leerlingen worden aangemoedigd om na te denken over hoe gewoonten, verhalen en praktijken verbonden zijn aan een specifieke omgeving en hoe deze op hun beurt bijdragen aan een gevoel van identiteit en verbondenheid.

Via microlearning worden leeractiviteiten opgeknipt in behapbare delen die flexibel kunnen worden ingezet. Deze aanpak sluit goed aan bij de leefwereld van volwassenen en maakt het mogelijk om leren te verankeren in het dagelijkse leven. Door plaats en erfgoed te verbinden met persoonlijke ervaringen, worden reflectie, herkenning en intercultureel bewustzijn gestimuleerd.

Deelnemers leren bovendien dat cultuur geen vaststaand geheel is, maar een levend proces dat voortdurend in beweging is. Gevoed door interactie, migratie, technologische verandering en ecologische factoren. Dat bewustzijn draagt bij aan het ontwikkelen van empathie, kritische zin en betrokkenheid in een diverse samenleving.

3. Theoretisch kader

In deze benadering staan drie belangrijke theoretische uitgangspunten centraal: *immaterieel cultureel erfgoed*, *microlearning* en *constructivisme*. Samen vormen ze een rijk en veelzijdig kader om de relatie tussen cultuur en leren te onderzoeken. Deze invalshoeken helpen ons beter te begrijpen hoe cultuurgericht onderwijs kan bijdragen aan inclusie, dialoog en verbondenheid binnen Europa. Hieronder worden deze concepten verder uitgediept, waarbij hun onderlinge samenhang en betekenis binnen hedendaagse leerprocessen centraal staan.

Immaterieel cultureel erfgoed

Immaterieel erfgoed omvat de levende tradities, gewoonten, kennis en vaardigheden die door gemeenschappen als onderdeel van hun identiteit worden gezien. Denk aan rituelen, tradities, podiumkunsten, feestelijke gebruiken, ambachtelijke technieken en bijbehorende objecten of plekken van betekenis. Dit erfgoed wordt van generatie op generatie doorgegeven en verandert voortdurend onder invloed van maatschappelijke, historische en ecologische omstandigheden. Het draagt bij aan het gevoel van verbondenheid en culturele continuïteit, en benadrukt de creativiteit en veerkracht van mensen. Tegelijk bevordert het wederzijds begrip en respect tussen verschillende groepen in de samenleving.

Microlearning

Microlearning is een leerstrategie waarbij kennis in compacte, makkelijk te verwerken stukjes wordt aangeboden. Het sluit aan bij de behoefte aan snel en praktisch toepasbaar leren, vooral in contexten waar tijd en aandacht schaars zijn. Elke les richt zich op één duidelijk onderwerp en maakt vaak gebruik van verschillende vormen van media, zoals beeld, geluid of interactieve werkvormen om de leerervaring boeiend en doeltreffend te maken. Deze aanpak is bijzonder geschikt voor het hedendaagse leerklimaat, waarin flexibiliteit, efficiëntie en directe toepasbaarheid steeds belangrijker worden. *Microlearning* maakt leren laagdrempelig en sluit goed aan bij de verwachtingen van jongere generaties.

Constructivisme

Volgens het *constructivisme* bouwen mensen hun kennis actief op, in plaats van die passief te ontvangen. Wat iemand leert, hangt nauw samen met wat diegene al weet en meemaakt. Leren gebeurt dus niet in een vacuüm, maar in een context die betekenisvol is voor de lerende.

Een kernprincipe binnen deze visie is dat leren plaatsvindt door te doen en te ervaren: door actief met de leerstof aan de slag te gaan, bijvoorbeeld via experimenten, opdrachten of reflectie. Daarnaast speelt sociale interactie een belangrijke rol. Kennis ontstaat in de dialoog met anderen en krijgt meer waarde wanneer verschillende perspectieven samenkomen. Tot slot benadrukt het constructivisme het belang van leren dat aansluit bij de leefwereld van de leerling. Wanneer onderwijs verbonden is met de praktijk en de culturele of maatschappelijke context, wordt het relevanter voor de leerling.

4. Europa op een bordje

4.1 Inleiding tot het thema

Deze benadering nodigt onderwijzers uit om de rijkdom van Europa's *immaterieel cultureel erfgoed* te verkennen via een van de meest herkenbare en verbindende uitdrukkingen ervan: voedseltradities. Binnen een breder educatief kader, waarin *plaats* wordt gezien als meer dan enkel de fysieke omgeving, fungeert deze methode als uitnodiging om samen met leerlingen te onderzoeken hoe omgeving, smaak en gebruik met elkaar verweven zijn. Wat we eten, hoe we het klaarmaken en waarom het betekenis heeft, wordt bepaald door de culturele en geografische context waarin we leven.

Plaats is hier geen passieve achtergrond voor leren, maar een actieve speler. Het gaat om de bodem waarin ingrediënten groeien, het klimaat dat bepaalt wat wanneer beschikbaar is, de markten en keukens waar recepten worden doorgegeven, en de rituelen waarin die kennis tot leven komt. Door voedsel opnieuw te koppelen aan de omgeving waar het uit voortkomt – of dat nu een kustdorp, een boerderij in de bergen of een stadswijk is – worden leerlingen uitgenodigd om cultuur te zien als iets levend, gewortelds en tastbaars.

Deze aanpak steunt op constructivistische leervormen en zet in op actief, reflectief en ervaringsgericht leren. Via microlearning-modules kunnen lesgevers gesprekken op gang brengen over hoe lokale geografie, ecologische omstandigheden en sociale praktijken onze Europese eetculturen vormgeven. Deelnemers worden aangemoedigd om hun eigen herinneringen, verhalen en culturele referenties te betrekken in het leerproces en te ontdekken hoe *plaats* meespeelt in de ontwikkeling van smaak, identiteit en traditie.

Voedsel wordt zo een dynamisch uitgangspunt om inzicht te krijgen in hoe het landschap, het klimaat en de locatie leiden tot uiteenlopende regionale tradities en recepten. Deze omgevingen – de geur van de aarde, het ritme van de seizoenen – vormen een vaak onzichtbaar maar krachtig leerproces dat van generatie op generatie wordt doorgegeven.

Netwerken van voedseluitwisseling in Europa tonen aan hoe migratie en handel door de eeuwen heen hebben bijgedragen aan wat we vandaag als 'traditioneel' beschouwen. De komst van nieuwe specerijen, het aanpassen van gerechten en het ontstaan van hybride eetculturen maken duidelijk dat cultuur tegelijk plaatsgebonden en dynamisch is.

Door aandacht te schenken aan het lokale en omgevings aspect van culinair erfgoed, worden leerlingen uitgenodigd om na te denken over de band met de plek waar ze leven. Het versterkt niet alleen hun cultureel bewustzijn, maar bevordert ook empathie en verbondenheid over grenzen en verschillen heen. In tijden van maatschappelijke fragmentatie biedt voedsel een tastbare, zintuiglijke en verbindende manier om opnieuw in contact te komen met wat ons bindt.

Uiteindelijk gebruikt deze benadering voedsel en *plaats* als krachtige middelen om erfgoed levendig te houden, gesprekken te openen en lerenden te laten ervaren dat cultuur geen abstract begrip is, maar iets wat geleefd wordt – verankerd in het landschap, de mensen en de praktijken die ons dagelijks omringen.

4.2 Toepassing in het volwassenenonderwijs

Deze methode leent zich uitstekend voor gebruik binnen het volwassenenonderwijs. Door diverse leermiddelen en technieken, wordt er ingespeeld op actief en persoonlijk leren. Door het inzetten van *microlearning* kunnen trainers lesinhoud op een toegankelijke manier aanbieden. Interactieve werkvormen zorgen voor een culturele immeserie, waarbij leerlingen rechtstreeks in aanraking komen met verschillende eetculturen.

Praktijkervaring vormt een essentieel onderdeel. Volwassenen worden gestimuleerd om zich actief bezig te houden met voedselculturen in hun eigen leefomgeving. Denk bijvoorbeeld aan het zoeken naar lokale ingrediënten in de natuur en het bereiden van een eenvoudig gerecht uit een bepaalde Europese regio. Het proces én de betekenis ervan worden op deze manier tastbaar en persoonlijk, waardoor deelnemers het culturele en plaatsgebonden belang van voedsel echt kunnen doorgronden.

Samenwerkingsopdrachten moedigen aan om ervaringen met koken en leren te delen. Dat versterkt het gevoel van gemeenschap en bevordert gezamenlijk leren. Zo ontstaan waardevolle gesprekken en inzichten. In tegenstelling tot veel schoolse kennis wordt voedselcultuur vaak thuis en via informele wegen doorgegeven – via verhalen, herinneringen en gewoontes. Mondelinge tradities spelen hierin een centrale rol. Door het delen van persoonlijke verhalen en interculturele dialoog draagt deze aanpak bij aan wederzijds respect en samenwerking tussen verschillende culturen.

De methode stimuleert uitwisseling en reflectie. *Groepsgesprekken* en gezamenlijke projecten moedigen deelnemers aan om hun eigen tradities, herinneringen en inzichten te delen. Dat bevordert niet alleen kritisch denken, maar ook wederzijds begrip en verbondenheid binnen de groep.

Juist in het volwassenenonderwijs is deze aanpak bijzonder geschikt, omdat ze aansluit bij hoe volwassenen het best leren: op basis van eigen ervaring, relevantie en zelfsturing. Volwassen leerlingen brengen vaak een schat aan levenservaring, voorkennis en persoonlijke leerdoelen met zich mee. Deze methode helpt onderwijzers om daar effectief op in te spelen en het onderwijs af te stemmen op die rijke diversiteit aan perspectieven.

Door een *constructivistische leerbenadering* te koppelen aan een verkenning van Europa's veelzijdige eetculturen, ontstaat een boeiende en levendige leerervaring. Het is een manier om immaterieel erfgoed niet alleen te bewaren, maar er ook actief en betekenisvol mee aan de slag te gaan.

4.3 Case Studies en voorbeelden

FOODSHIFT Trajecten

Het project FOODSHIFT Pathways loopt van 2022 tot 2025 en wordt gedragen door zes partners verspreid over Europa. Binnen dit Erasmus+ initiatief wordt nauw samengewerkt met scholen, leerkrachten en ander onderwijspersoneel om de manier waarop thema's als duurzaamheid, klimaat en voedsel in het onderwijs geïntegreerd worden, onder de loep te nemen en te versterken. Het doel is om het onderwijs beter af te stemmen op de veranderende maatschappelijke noden. Leerkrachten worden ondersteund met praktische en inhoudelijke tools, waaronder lesmateriaal en video's die aanzetten tot kritisch en creatief denken over voedselcultuur en eetgewoonten.

<https://www.susmetro.eu/foodshift-pathways/>

Voedsel uit het Bos

De Jaartraining Voedselbossen van *Voedsel uit het Bos* biedt een diepgaande en inspirerende leerervaring rond voedselbossen: een ecologische manier van voedselproductie geïnspireerd op natuurlijke bossystemen. De training bestaat uit drie modules die stap voor stap ingaan op alles wat nodig is om zelf een voedselbos te starten – van de basisprincipes tot het maken van een doordacht ontwerp. Deelnemers bouwen tijdens het traject een degelijke kennisbasis op om zelfstandig een voedselbos op te zetten. De opleiding combineert interactieve livesessies met online leeronderdelen voor een rijke leerervaring.

<https://voedseluithetbos.nl/en/de-jaartraining-voedselbossen/>

FoodEducators

FoodEducators is een initiatief van EIT Food dat leerkrachten ondersteunt met interactieve leermiddelen om jongeren bewust te maken van gezonde en duurzame voedselkeuzes. Via lespakketten en activiteiten wordt gewerkt rond vier thema's: gezondheid en voeding, duurzaamheid in voeding, voedselwetenschap en voedselsystemen, en beroepen in de agrifoodsector. De aanpak stimuleert jongeren om na te denken over hun rol als consument en ondernemer, en moedigt leiderschap en bewuste keuzes aan.

<https://www.foodeducators.eu/>

EducLocalFOOD

EducLocalFOOD is een Erasmus+ project dat zich richt op het ontwikkelen van een onderwijsset over lokale en duurzame voedselsystemen, speciaal voor docenten in het agrarisch technisch onderwijs. Het project speelt in op actuele uitdagingen zoals klimaatverandering, onzekerheid voor boeren en gezondheidsproblemen door ongezonde voeding. Door kennis en vaardigheden aan te reiken, helpt het project bij de transitie naar duurzamere voedselpraktijken.

<https://www.educlocalfood.eu/>

5. Onderwijs- en leermethoden

5.1 Methodologische aanpak

In deze onderwijsmethode worden vijf pedagogische benaderingen toegepast die richting geven aan het ontwerp van de leeractiviteiten en strategieën. Deze aanpak is geworteld in principes uit het volwassenenonderwijs en cultureel leren, en heeft als doel een leeromgeving te creëren die inclusief, flexibel en stimulerend is. Door het combineren van microlearning, constructivistisch leren, zintuiglijke betrokkenheid en interculturele dialoog ontstaat een rijke leerervaring die actieve deelname, reflectie en betekenisvolle culturele interactie mogelijk maakt. Samen vormen deze benaderingen een stevig fundament voor het vergroten van cultureel bewustzijn en onderling begrip.

Microlearning biedt leerinhoud in compacte, overzichtelijke eenheden die elk focussen op één specifiek concept of vaardigheid. Dit sluit goed aan bij de realiteit van volwassen lerenden, die vaak beperkt de tijd hebben om zich langdurig op studie te richten. Door de opbouw in kleine stappen kunnen cursisten flexibel en in hun eigen tempo met het materiaal aan de slag.

Constructivistisch leren gaat uit van het principe dat mensen actief kennis opbouwen op basis van hun eigen ervaringen en interacties. In plaats van kennis passief over te nemen, worden lerenden uitgedaagd om zelf te verkennen, vragen te stellen en te reflecteren. Deze aanpak stimuleert kritisch denken en creativiteit en helpt om de leerstof te verbinden met het dagelijks leven en de persoonlijke context van de lerende.

Zintuiglijk leren voegt een fysieke en emotionele dimensie toe aan het leerproces. Door meerdere zintuigen aan te spreken – bijvoorbeeld via geur, smaak of tast – wordt de leerervaring intenser en makkelijker te begrijpen. Dit type leren creëert vaak een sterkere band met het onderwerp en maakt abstracte concepten tastbaar.

Interculturele dialoog speelt een centrale rol in deze methode. Leerlingen worden uitgenodigd om in gesprek te gaan over hun eigen culturele achtergrond en die van anderen. Door persoonlijke verhalen en tradities te delen, groeit het begrip voor culturele verschillen én overeenkomsten. Zo ontstaat ruimte voor het doorbreken van stereotypen en voor het ontwikkelen van wederzijds respect.

Tot slot stimuleert de methode **culturele uitwisseling vanuit de leerlingen zelf**. Door ruimte te geven aan de kennis, gewoonten en gebruiken van de leerlingen, ontstaat er een dynamische leeromgeving waarin iedereen iets bijdraagt. Of het nu gaat om recepten, rituelen of herinneringen: ieders bijdrage wordt gezien als waardevol leermateriaal dat het groepsproces verrijkt.

Deze vijf benaderingen samen zorgen ervoor dat leren niet alleen een cognitief proces is, maar ook een sociale en culturele ervaring. Een ervaring waarin deelnemers niet alleen iets leren over cultuur, maar vooral ook *van* elkaar.

5.2 Voorgestelde activiteiten

Actieve dialoog en/of gastsprekers

Voorgestelde onderwerpen:

- Hoe migratie voedselpraktijken heeft beïnvloed.
- Hoe voedselpraktijken bepalen wat je koopt.
- Hoe het lokale weer invloed heeft op hoe laat je gaat avondeten.
- Hoe culturele gewoonten bepalen waar je verse producten haalt.
- Hoe regio's lokale voedselpraktijken bepalen.
- Hoe technologie beïnvloedt wanneer we voedsel consumeren.
- Opmerkelijke voedseltradities in Europa.
- Wat de gemiddelde persoon eet door de dag heen.

Activiteiten

Suggesties:

- Lokale (wilde) ingrediënten zoeken en leren hoe je de natuur en haar hulpbronnen kunt gebruiken om te koken.
- Lokale voeding koppelen aan het seizoen en/of de regio.
- Deelnemen aan (lokale) voedselgerelateerde tradities.
- Leren koken van gerechten uit andere gemeenschappen.
- Samen lokale traditionele gerechten maken.
- Een (virtuele) voedseltour door de regio.

Mogelijke functionaliteiten

- Interactieve voedselkaart van Europa: Geeft aan regio's en voedseltradities waar gebruikers op kunnen klikken om meer te leren over specifieke culturele gebruiken en contexten.
- Receptencollectie & kookuitdagingen: Nodig deelnemers uit om traditionele Europese gerechten te koken en hun ervaringen te delen.
- Sessies met gastsprekers: Organiseer (virtuele) gesprekken met chefs, voedselhistorici of culturele experts over de wisselwerking tussen voeding, cultuur en erfgoed in Europa.

6. Bronnenlijst en verdere leestips

"Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage." *UNESCO*, United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, <https://ich.unesco.org/en/convention>.

Dolasinski, Mary Jo, and Joel Reynolds. "Microlearning: A New Learning Model." *Journal of Hospitality & Tourism Research*, vol. 44, no. 3, 2020, pp. 551-561. SAGE Journals, <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1096348020901579>.

"De Jaartraining Voedselbossen." *Voedseluihetbos*, <https://voedseluihetbos.nl/en/de-jaartraining-voedselbossen/>.

"Educlocal Food." *Educlocal Food*, <https://www.educlocalfood.eu/>.

"Food Educators." *Food Educators*, <https://www.foodeducators.eu/>.

"FoodShift Pathways." *SusMetro*, <https://www.susmetro.eu/foodshift-pathways/>.

McLeod, Saul, PhD. "Constructivism." *Simply Psychology*, 31 Mar. 2025, <https://www.simplypsychology.org/constructivism.html>.

Meer leestips:

Brown, Malcolm. "Learning Spaces." *Educating the Net Generation*, 2005. <https://www.educause.edu/research-and-publications/books/educating-net-generation>.

Gonzales, Paula G., Noh, Daniel., and Wilson, Daniel., *Making the Space for Learning*. <https://pz.harvard.edu/sites/default/files/Making%20Space%20for%20Learning%20.pdf>

Pancioli, Chiara., Macaуда, Anita., "The space as an educational and a didactic tool of interpretation: the example of the atelier of "The child and the city" *Journal of Theories and Research in Education*, 17 Feb 2017.

Weiss, M. N., "'Wise up!' – Philosophical Practice as Lifelong Learning?" *Journal Lessico di Etica Pubblica. Electronic ISSN: 2039-2206*, 2017.

7. Conclusie

Deze module biedt onderwijzers een praktische aanpak om 'plaats' te gebruiken als krachtig leermiddel. Ze laat zien dat plaats meer is dan een fysieke achtergrond – het is een culturele, zintuiglijke en omgevingsrijke context die het leren verdiept, vooral rond Europa's *immaterieel erfgoed*. Met pedagogische benaderingen zoals microlearning, constructivisme en zintuiglijke betrokkenheid helpt de module om sterke verbindingen te leggen tussen leerlingen en hun culturele omgeving. Zo ontstaat ruimte voor reflectie op lokale én gedeelde tradities, en wordt intercultureel begrip bevorderd. In een tijd van groeiende fragmentatie in Europa draagt deze methode bij aan verbinding en dialoog. De module ondersteunt gedeelde waarden en versterkt een inclusieve, veerkrachtige gemeenschap. Via interactieve en praktijkgerichte werkvormen krijgen onderwijzers en leerlingen de middelen om zich te verdiepen in hun omgeving én in het bredere culturele verhaal waar zij deel van uitmaken.



Co-funded by
the European Union



Overcoming Nationalism and Euroscepticism Through Culture