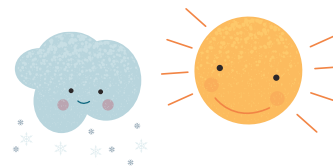


10/10

handleiding voor de leerkracht



DOELGROEP |
2de graad lager onderwijs

TIJDSDUUR |
2 lesuren

Groenten en fruit van het seizoen

Wie door de groenten- en fruitafdeling van de lokale supermarkt loopt, krijgt vaak het gevoel dat de wereld aan zijn voeten ligt. Je vindt er boontjes uit Kenia, tomaten uit Spanje en appels uit Argentinië. In de buurtwinkel waar je grootmoeder ging winkelen, was dit wel wat anders. In de lente kleurde de groentefdeling lentegroen: op het menu stonden o.a. de eerste bladgroente, asperges, wortelen en prei. Tegen de zomer kregen de rekken steeds meer kleur. Rode tomaten, gele paprika's en groene komkommers doen hun intreden. Bij het vallen van de bladeren was het kleurenpallet compleet. Terwijl de laatste tomaten uit de rekken verdwenen, waren de pompoenen en de eerste kolen daar. En dit alles kwam van de groenteboeren uit de streek.

Voedselkilometers

Groenten en fruit die buiten hun seizoen om toch in de winkel liggen, hebben vaak al heel wat kilometers afgelegd. Ze komen van landen waar ze op dat ogenblik wel kunnen geoogst worden. Zachte groenten en fruit die snel bederven worden per vliegtuig getransporteerd. Groenten die iets langer bewaren of waarvan het rijpingsproces kan worden uitgesteld (zoals bananen) worden per boot of camion getransporteerd.

De milieu-impact van al deze overbodige kilometers verschilt van voertuig tot voertuig. Dit komt omdat niet elk voertuig evenveel CO₂ uitstoot per kilometer.

- Boot: 15 tot 30 gram CO₂ per ton per kilometer
- Trein: 30 gram CO₂ per ton per kilometer
- Vrachtwagen: 210 tot 1430 gram CO₂ per ton per kilometer
- Vliegtuig: 570 tot 1580 gram CO₂ per ton per kilometer

Om te zorgen dat de groenten en fruit tijdens hun reis goed bewaard kunnen worden, worden ze vaak behandeld met bewaarmiddelen.

Serreteelt

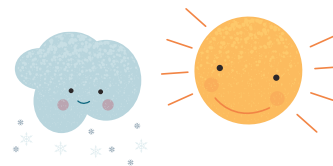
Terwijl het in het begin van de lente vaak nog aardig koud kan zijn, vind je toch al Belgische tomaten en aardbeien in de rekken. Met grote trots werd in 2012 al op 4 maart de eerste Belgische aardbei aan de pers voorgesteld terwijl in menig tuin de bloemen en planten nog aan het herstellen zijn van de vorst. Om dit te realiseren is veel warmte nodig. Door de serres te verwarmen vervroegen en versnellen de telers de teelt. Maar voor de verwarming van deze glazen gebouwen is veel energie nodig. De serres verbruiken zelfs evenveel energie als een vliegtuig dat de producten zou vervoeren voor 4000 à 8000 kilometer.

een digitale groente- en fruitkalender vind je op www.groentekalender.be



10/10

handleiding voor de leerkracht



DOELGROEP |
2de graad lager onderwijs

TIJDSDUUR |
2 lessen

Eindtermen

Gezondheid:

- 1.17 De leerlingen kunnen gezonde en ongezonde levensgewoonten in verband brengen met wat ze weten over het functioneren van het eigen lichaam;
- 1.19 De leerlingen beseffen dat het nemen van voorzorgen de kans op ziekten en ongevallen vermindert;

Milieu:

- 1.23* De leerlingen tonen zich in hun gedrag bereid om in de eigen klas en school zorgvuldig om te gaan met afval, energie, papier, voedsel en water;
- 1.24 De leerlingen kunnen met concrete voorbeelden uit hun omgeving illustreren hoe mensen op positieve, maar ook op negatieve wijze omgaan met het milieu;
- 1.26* De leerlingen tonen respect en zorg voor de natuur vanuit het besef dat de mens voor zijn levensbehoeften afhankelijk is van het natuurlijk leefmilieu.

Materiaal

Voor deze les heb je niet veel materiaal nodig.

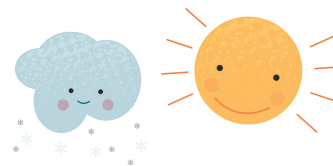
- Lesblaadjes: af te drukken vanop www.10op10.velt.be/limburg
- Groentekalender: www.groentekalender.be of gratis aan te vragen bij pim.pompoen@velt.be

Eventuele extraatjes: gratis aan te vragen door te mailen naar pim.pompoen@velt.be

- Pim Pompoens vouwblaadjes
- Pim Pompoens bladwijzer
- Foto's van groenten en fruit: te vinden op www.10op10.velt.be/limburg



10/10



handleiding voor de leerkracht

DOELGROEP |
2de graad lager onderwijs

TIJDSDUUR |
2 lessen

Het lesverloop (voor 2 lessen)

INTRO

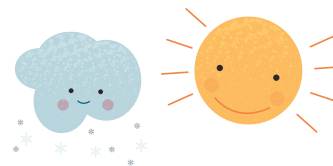
Organisatie	Leerinhoud	Lesverloop	Materiaal
Klassikaal	Zomer: warm, bloemen, ijsjes, ... Herfst: vallende bladeren, frisser, regen, ... Winter: sneeuw, koud, donker Lente: vogeltjes, fris groen, ...	Noem de vier seizoenen. Geef een paar kenmerken per seizoen.	Bordschema met opdeling in vier seizoenen

KERN

Organisatie	Leerinhoud	Lesverloop	Materiaal
Onderwijs-gesprek	Groente- en fruitkalender (zie www.groentekalender.be)	Leerkracht deelt de groenten uit. Leerlingen hangen de groenten bij het seizoen waarvan ze denken dat dit het seizoen is waarin de groenten geoogst kunnen worden.	Echte groenten en fruit OF foto's van groenten en fruit Bordschema met opdeling in de vier seizoenen
		Pim Pompoen schiet de leerlingen te hulp met de groentekalender. De leerlingen verbeteren het bordschema.	
	Lentegroenten: voornamelijk de stengel en bladgroenten. Dit is ook het eerste deel van de plant dat we zien verschijnen als het groeit. Zomergroenten: vaak vruchten. Vruchten hebben licht nodig om te kunnen groeien.	Via onderwijs-gesprek gaat de leerkracht op zoek naar de kenmerken die typisch zijn voor bepaalde groenten van het seizoen.	



10/10



Het lesverloop (voor 2 lesuren)

KERN

Organisatie	Leerinhoud	Lesverloop	Materiaal
Onderwijs-gesprek	<p>Herfstgroenten: veel keuze: je kan de zomergroenten nog oogsten, maar ook andere groenten en fruit zijn rijp</p> <p>Wintergroenten: taai en fors gebouwd zodat ze de eerste koude kunnen trotseren. Ze kunnen de winter overleven dankzij hun reservestoffen. Wintergroenten kan je vaak ook lang bewaren. Na de koudste maanden zijn er niet zoveel groenten meer om te oogsten.</p>	Vb.-vragen: <ul style="list-style-type: none">• Lente: welke delen van de plant zie je?• Winter: hoe smaken de groenten van de winter? Moet je hard knabbelen?• Welke vorm hebben de groenten van de zomer?• ...	
Verwerking		Leerlingen vullen het eerste deel van de leerlingenblaadjes in. Er wordt klassikaal verbeterd.	Leerlingenblaadjes (deel 1)
	<p>Waarom kiezen voor groenten en fruit van het seizoen?</p> <ul style="list-style-type: none">• Minder voedselkilometers• Geen nood aan verwarmde serre• Minder duur	3 prenten worden geprojecteerd. Leerlingen vertellen wat ze zien en gaan op zoek naar de drie voordelen van het gebruik van groenten en fruit van het seizoen.	3 prenten
Verwerking		Leerlingen vullen het tweede deel van de leerlingenblaadjes in.	Leerlingenblaadjes (deel 2)

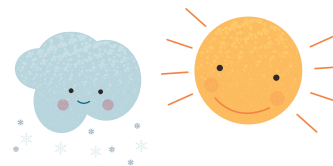
AFRONDING (2de lesuur)

Organisatie	Leerinhoud	Materiaal
Crea-activiteit	Uitwerken van een eigen, creatieve groentekalender. Dit kan klassikaal of individueel.	



10/10

handleiding voor de leerkracht



DOELGROEP |
2de graad lager onderwijs

TIJDSDUUR |
2 lesuren

doe mee en win een gratis workshop!

Maak met je klas een eigen groentekalender. Alles kan, alles mag! Enkele ideeën:

- Collage
- Een groentekalender met groenten uit papier marché
- Tekeningen
- Een spandoek
- ...

Maak er een foto van, stuur hem op naar pim.pompoen@velt.be of post hem op www.facebook.com/pimpompoen. Wie weet gaat jouw klas aan de haal met een gratis workshop 'Ecosmossen met Pim Pompoen'. Inschrijven voor 31 december 2012.

Extra's

Wil je met je klas het thema dieper uitspitten, dan vind je hieronder een hoop leuke lesideeën. Je vindt er ook een paar activiteiten die je met de hele school kan ondernemen.

Ecosmossen met Pim Pompoen = KLASACTIVITEIT

In deze kookles maak je samen met de leerlingen lekker groentebeleg. Met een minimale voorbereiding thuis, kan je veilig aan de slag in de klas.

Meer info: www.schoolmoestuin.be → duurzame voeding → lesideeën → ecosmossen met Pim Pompoen

Bezoek aan een bioboer of ecologische volkstuin = KLASACTIVITEIT

De plaats waar het allemaal begint... de tuin! Ga samen met je leerlingen op bezoek bij een bioboer of ecologische volkstuin in je buurt en zie waar de groenten echt vandaan komen.

Adressen van bioboeren in de buurt? www.biobedrijvengids.be

Bezoek aan de boerenmarkt = KLASACTIVITEIT

Op de markt vind je voornamelijk groenten van het seizoen. Ga met je leerlingen op zoektocht naar de groenten van het seizoen. Daarna kan je ermee aan de slag in klas.

Jongeren keren het klimaat = SCHOOLACTIVITEIT

De herfst is het ultieme seizoen voor appels en bovendien is 16 oktober Wereldvoedseldag. Op deze dag eten we een lokaal geteelde appel of een ander stuk seizoensfruit als tienuurtje.

Meer info: www.jongerenkerenklimaat.be/nl/eet-lokaal.htm

Gemaakt door Velt, met steun van Limburg.net

limburg.net

