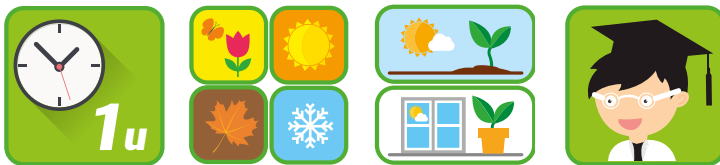


Via dit levende 'wie is het'- spel maken de kinderen kennis met allerlei groenten en fruit en hun kenmerken (herkomst, seizoen, kleur, bewaring of bereiding).



### Eindtermen:

- De leerlingen kunnen in een beperkte verzameling van organismen en gangbare materialen gelijkenissen en verschillen ontdekken en op basis van minstens één criterium een eigen ordening aanbrenge.
- De leerlingen kunnen met voorbeelden illustreren hoe mensen op positieve, maar ook op negatieve wijze omgaan met het milieu.

### Doelstellingen:

- De leerlingen kunnen veel voorkomende groenten en fruit uit hun omgeving herkennen en benoemen.
- De leerlingen kunnen een eigen ordening aanbrenge en verantwoorden (seizoen, inheems / uitheems, kleur...)
- De leerlingen kennen het verschil tussen import en export.
- De leerlingen kennen het begrip voedselkilometers.
- De leerlingen begrijpen waarom seizoensgebonden voeding beter is voor het milieu.

### Material:

Fiches van fruit / groenten

### Vorbereiding:

- Recto-verso printen van fiches, knippen en evt. lamineren
- Selectie maken van fiches in functie van de doelgroep / het doel van de activiteit.

### Spelverloop:

Via dit interactief spel maken kinderen kennis met een 40-tal soorten groenten en fruit, waaronder een aantal minder gekende 'vergeten groeten'.

De kinderen leren kijken naar verschillende kenmerken, leren de kenmerken beschrijven en verschillen opmerken.

Op de **voorzijde** van de fiches staat volgende informatie:

- de naam van het stuk fruit of de groente
- een afbeelding
- een symbooltje waarmee wordt aangegeven of de vrucht kan geteeld worden in België.

Op de **achterzijde** van de fiches staat volgende informatie:

- Geslacht (groente / fruit)
- Seizoen
- Land van herkomst
- Afstand tot België
- Een bewaartip
- Een typisch gerecht

Elke leerling krijgt een kaartje dat hij / zij goed bestudeert.

Vervolgens wordt de groep in 2 verdeeld. Beide groepen gaan tegenover elkaar staan in de klas. Elke groep kiest één kapitein, de kapitein heeft zelf geen kaartje nodig en mag het teruggeven aan de leerkracht. (de leerkracht kan ook vooraf zelf een kapitein aanduiden en hij / zij geen kaartje geven)

Elke groep kiest in samenspraak met de kapitein één kaartje uit. Dit gebeurt zonder dat het andere team dit hoort of ziet. Eenmaal de keuze gemaakt werd, worden de kenmerken van deze groente / dit stuk fruit stillletjes overlopen. Vooral de kapitein zorgt ervoor dat hij / zij elk kenmerk van dit kaartje uit het hoofd kent.

#### Bijvoorbeeld:

Kiest de groep het kaartje 'courgette' uit, dan weet de kapitein dat dit een groente is die in België geteeld kan worden, geogst wordt in de zomer of de herfst, het best buiten de koelkast bewaard wordt (in het donker, gedurende 1 week) en kan gebruikt worden voor courgettesoep.

Wanneer beide groepen klaar zijn met de voorbereiding gaan ze tegenover elkaar staan. Alle kinderen houden hun kaartje goed zichtbaar met de afbeelding voor zich uit.

Beurtelings stellen de kapiteins ja/nee vragen aan elkaar.

De kapiteins blijven vragen stellen tot wanneer er maar 1 leerling meer rechtop staat. De groep die hier als eerste in slaagt en dus kan raden welke groente / fruit het andere team in gedachten had is de winnaar.

#### Bijvoorbeeld:

- Is het een groente? (ja) > alle kinderen met een fruitkaartje gaan zitten
- Is de groente rood? (nee) > alle kinderen met een rode groente gaan zitten
- Eet je de groente meestal in de zomer? (ja) > alle kinderen met een groente die niet in de zomer geteeld kan worden gaan zitten
- Komt de groente uit België? (ja) > de kinderen met een groente uit een ander land gaan zitten
- ...

Je kan dit spel verschillende keren herhalen.

Vaak kiezen kinderen voor groenten die ze minder goed kennen. Ze maken dus op een leuke manier kennis met 'vergeten groenten'.



## Nabespreking:

Na dit spel is het goed om even stil te staan bij volgende thema's als voedselkilometers, import en export, transportmiddelen, seizoensgebonden voeding en bewaring van producten.

### Onderwijsleergesprek:

- Wie heeft een groente / fruit uit België? (deze leerlingen gaan zitten)
- Waar komen de andere groenten / fruit vandaan?
- Hoeveel kilometers ligt dit van België verwijderd?
- Kan iemand dit aanduiden op een wereldkaart?
- Zouden deze groenten / fruit lang onderweg zijn?
- Bewaren deze groenten / fruit lang?
- Moeten ze een oceaan oversteken? Zo ja, welke? Duid aan op de wereldkaart.
- Hoe zouden deze groenten / fruit hier geraakt zijn? Met de auto, de vrachtwagen, het vliegtuig, een schip?
- Al deze groenten / fruit zijn de 'geïmporteerd'. We kunnen spreken over import en export. Wat zou export dan betekenen?
- Waarom is het beter om lokale groenten / fruit te eten, die niet geïmporteerd zijn? (transport, CO<sub>2</sub>-uitstoot, klimaatverandering)
- Wie van jullie zijn seizoensgroenten op dit moment? M.a.w. wie heeft groenten / fruit die we tijdens dit seizoen mogen eten? (deze leerlingen gaan zitten)
- Dus de andere groenten / fruit worden op dit moment niet in België geteeld. Zij zijn dus niet seizoensgebonden.
- Toch vinden we sommige van jullie momenteel ook in de winkelrekken. Zouden deze groenten / fruit dan uit België komen? (nee)
- Waarom is het beter om seizoensgebonden voeding te eten? (geen verwarmde serres, minder transport en minder lang bewaring in koelcellen)
- Hoe kunnen we nagaan welke groenten / fruit seizoensgebonden zijn? (groente- en fruitkalender)
- Waarom is het belangrijk om deze groenten / fruit zo goed mogelijk te bewaren? (verspilling tegengaan)
- Wat doen we met groenten / fruit dit slecht geworden zijn? (composteren)

### Achtergrondinfo

Omdat vliegen snel gaat, is het invoeren van verse groenten en fruit van andere continenten normaal. Dat hiervoor veel energie nodig is, wordt wel eens vergeten. Aardbeien in putje winter. Waarom niet?

Boeren over de hele wereld specialiseren zich in bepaalde producten en willen overal ter wereld verkopen. Dit wereldwijde systeem van voedselproductie zorgt ervoor dat we het hele jaar door veel keuze hebben in de winkel. Maar het zorgt ook voor een stijging van CO<sub>2</sub>! Die voedingsmiddelen moeten immers allemaal vervoerd worden met vrachtwagens, boten of vliegtuigen. De meeste geïmporteerde groenten en fruit zijn afkomstig uit Zuid-Europa. Deze worden vaak met de vrachtwagen vervoerd. Hoe verder het land, hoe groter de uitstoot. Wanneer producten uit verre landen niet lang bewaren, komen ze met het vliegtuig. Hierbij komt 40 keer meer CO<sub>2</sub> vrij, dan per boot.

