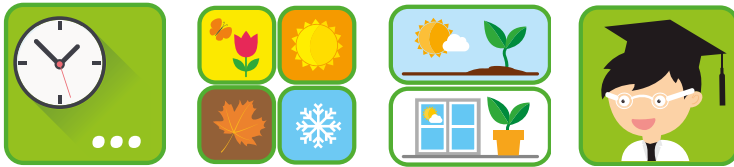


Rammenas, aardpeer of warmoes? Dankzij een memory en enkele andere leuke activiteiten worden vergeten groenten onvergetelijk.



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 illustreren dat de mens de aanwezigheid van organismen beïnvloedt.
- De leerlingen tonen respect en zorg voor de natuur vanuit het besef dat de mens voor zijn levensbehoeften afhankelijk is van het natuurlijk leefmilieu.

Doelstellingen:

- De leerlingen kunnen veel voorkomende groenten en fruit uit hun omgeving herkennen en benoemen.
- De leerlingen kunnen enkele minder bekende groenten uit de kleinschalige landbouw herkennen en benoemen.
- De leerlingen kunnen met concrete voorbeelden aangeven dat mensen een positieve, maar ook negatieve wijze omgaan met milieu.

Material:

- Memorykaartjes: vergeten groenten
- Enkele vergeten groenten, snijplankje en snijmes

Vorbereiding:

- Zorg voor enkele vergeten groenten om te proeven (koolrabi, aardpeer, pastinaak...)
- Memorykaartjes: recto-verso printen, uitknippen en evt. lamineren
- Plan een bezoek aan een moestuin in de buurt / een groenteboer of een groentewinkeltje.

Verloop:

De groenten en het fruit die standaard in de winkelrekken liggen, zijn maar een greep uit het ruime aanbod. Vooral in de koudere maanden van het jaar, worden er wel eens groenten geoogst die we soms durven te vergeten.

Wanneer de leerlingen zelf een moestuintje hebben, bespreek dan zeker wat op dit moment allemaal in de moestuin groeit. Is er geen Zie Ze Groeien - Moestuintje op school, dan raden wij aan om met de klas zeker eens te gaan kijken naar een moestuin of de tuin van een groenteboer uit de buurt.

In de moestuin:

- Welke groenten herkennen jullie?
- Welke groenten herkennen jullie niet?
- Vinden we deze groente ook terug in de supermarkt?
- Zien deze groenten er net zo uit in de winkel?
- Welk deel van de groente eten wij? Wat doen we dan met het andere deel? (compost)
- Hoe maken wij deze groente klaar? Zie de groente er dan nog steeds hetzelfde uit?
- Welke groentjes eten jullie graag? En hoe zijn deze groentjes dan klaargemaakt?

In de klas:

Eenmaal terug in de klas maak je een groot woordspin op het bord. In het midden schrijf je in het groot 'groenten'. Laat de leerlingen er beurtelings alle groenten rondschrijven die ze kennen.

- Welke groenten waren tijdens de uitstap nieuw voor jullie?
- Wie kent de naam van deze groenten? (steek een aantal minder bekende groenten in de lucht zoals koolrabi, schorseneer, kool enz.)
- We noemen deze groenten 'vergeten groenten'. Meestal worden ze in de wintermaanden geoogst. Tegenwoordig vind je ze gelukkig al iets vaker in de winkelrekken terug.
- Laat de kinderen van enkele van deze vergeten groentjes proeven (rauw of klaargemaakt). Wat vinden ze ervan?

Vergeeten groente:

Dit is een groente die hier bij ons heel goed groeit, maar ze is door de mensen vergeten omdat er in de winkel het hele jaar door zoveel keuze is. Nochtans zijn de vergeten groenten vaak heel bijzonder van vorm en van smaak.

Speluitleg "Memory"

Alle 24 kaartjes worden met de achterzijde naar boven op tafel gelegd. Beurtelings draaien de kinderen 2 kaartjes om. Wanneer 2 kaartjes bij elkaar horen (de kleur van het kadertje dient als controlemiddel), worden ze kort besproken en bijgehouden. Passen de kaartjes niet bij elkaar, dan worden ze terug omgedraaid. Elk paar kaartjes telt bij de puntentelling op het einde van het spel als 1 punt.

Speluitleg "Vergeeten groente?"

Leg alle kaartjes met de voorzijde naar boven op tafel, laat de kinderen goed kijken en zich alle kaartjes memoriseren. Terwijl 1 leerling even niet kijkt, wordt één kaartje (evt. een passend paar kaartjes) weggenomen. Indien nodig worden de kaartjes een beetje herschikt. Is hij / zij de groente vergeten?



Vragen tijdens het spel:

- Wie kent deze groente? Wie heeft deze groente al eens gegeten? Hoe was ze klaargemaakt?
- Hoe smaakt deze groente? Zoet, bitter, zuur, pikant, neutraal, lekker of eerder vies?
- Zouden we deze Belgische groente nu in de winkelrekken vinden? (seizoen)

Nabespreking:

Vergeten groenten zijn meestal gemakkelijk te kweken groenten, die we gedurende de jaren een beetje uit het oog verloren zijn. Naar schatting zijn zo'n 75% van de groenten- en fruitsoorten die 100 jaar geleden werden gekweekt, vandaag verdwenen.

De lijst van vergeten groenten varieert uiteraard van streek tot streek en verandert per seizoen. Het telen van vergeten groenten draagt bij tot de biodiversiteit in onze tuin.

Biodiversiteit

Heel wat planten- en diersoorten staan op punt om te verdwijnen in de toekoms. De snelheid waarmee dit gebeurt, ligt veel hoger dan de natuurlijke gang van zaken. Het is duidelijk dat de mens in dit proces een belangrijke rol speelt.

Wanneer we spreken over biodiversiteit, dan hebben we het eigenlijk over alle levensvormen op Aarde: planten, dieren, zwammen, micro-organismen enz.

Mensen zijn voor hun levensbehoeften afhankelijk van het natuurlijk leefmilieu, het is dus van groot belang om de biodiversiteit in stand te houden. Denk maar aan de bijtjes. Zonder hen, zouden heel wat groenten en fruit van het menu verdwijnen. Kleinschalige, gevarieerde landbouw kan uitputting van de bodem tegengaan. Bovendien is omwille van de variatie de oogst heel wat beter bestand tegen ziektes.

Onderzoek: spreekbeurt door de leerlingen

- Wat is de naam van de groente?
- Wordt ze nog geteeld? Waarom wel / niet? En vroeger?
- Vanwaar komt de groente?
- Werde deze groente overal vergeten of enkel bij ons?
- Is deze groente vandaag weer populair aan het worden?
- Hoe moet je ze eten? Rauw, gekookt, ...?

Extra info

- Week van de Smaak: <http://www.weekvandesmaak.be/>
- Leuke weetjes en info over groenten: www.ourobouros.be
- Vincent ontdekt vergeten groenten (reportage van de VRT, duur: 10'43"): <http://www.een.be/programmas/vlaanderen-vakantieland/vincent-ontdekt-vergeten-groenten>
- 't Grom, het eerste doe-museum rond groenten en tuinbouwerfgoed: <http://tgrom.be/>
- Brussels Museum van de Molen en Voeding: <http://www.moulindevere.be/j/index.php?lang=nl>
- Koken met Vergeten Groenten: <http://www.wattedoen.be/koken-met-vergeten-groenten-359316.shtml>

