

Wanneer zijn de tomaten rijp en vallen de appels van de bomen? Bijna alle groente- en fruitsoorten zijn gebonden aan een bepaalde periode in het jaar. Via deze memory maken kinderen kennis met seizoensgebonden voeding.



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 aanbrengeen.

Kunnen met concrete voorbeelden uit hun omgeving illustreren hoe mensen op positieve, maar ook op negatieve wijze omgaan met milieu.

Doelstellingen:

De leerlingen kunnen veel voorkomende groenten en fruit uit hun omgeving herkennen en benoemen.

De leerlingen maken kennis met het begrip van seizoensgebonden voeding.

De leerlingen kunnen enkele milieuvoordelen opsommen van seizoensgebonden voeding.

Materiaal:

Memorykaartjes: seizoensgroenten en -fruit

Vorbereiding:

Memorykaartjes recto-verso uitprinten, knippen en evt. lamineren.

Spelverloop:

Via dit eenvoudige memoryspel maken kinderen kennis met seizoensgebonden groenten en fruit.

Er zijn per seizoen 12 kaartjes (48 in het totaal), telkens 6 kaartjes met een afbeelding van een groente of fruit en 6 kaartjes met een afbeelding van het bijpassende seizoen. Per groente- of fruitkaartje, zijn er dus 6 passende seizoenskaartjes. Dit zorgt ervoor dat het spel vlot verloopt.

Alle 48 kaartjes worden met de achterzijde naar boven op tafel gelegd. Beurtelings draaien de kinderen 2 kaartjes om. Wanneer 2 kaartjes bij elkaar horen (dezelfde kleurencombinatie), worden ze bijgehouden. Elk paar kaartjes telt bij de puntentelling op het einde van het spel als 1 punt.

Nabespreking:

Lokaal en seizoensgebonden voeding, zorgt voor een minimum aan transport en energieverbruik. Belgisch geproduceerde en/of bewaarde groenten en fruit zijn dus beter voor onze planeet!

- Verwarmde serres

Men gebruikt verwarmde serres om groenten en fruit ook buiten het natuurlijke seizoen te kweken: zo worden onder andere sla, courgettes of tomaten ook tijdens de wintermaanden geteeld. Dit zorgt voor heel wat extra uitstoot van broeikasgassen.

- Transport

Ons voedsel legt gemiddeld zo'n 2000km af alvorens het op ons bord belandt. Denk maar aan de boontjes uit Kenia, bananen uit Costa Rica, maar ook tomaten en sinaasappels uit Spanje... Het vervoer vanuit deze verre landen is erg vervuilend.

- Bewaring

Bewaring is de opslag (in kelders, opslagplaatsen of koelkasten) van fruit en groenten om de smaak ervan te bewaren en te vermijden dat ze bederven (dus niet: invriezen of inblikken). Ook voor het bewaren van groenten en fruit gebruikt men soms energie (koelkasten). De bewaring in koelkasten vraagt wel veel minder energie dan het transport per boot of vliegtuig.

Bijvoorbeeld:

1 kg Belgische bewaarappels, opgegeten na de winter in april: 0,15 kg CO₂
1 kg Chileense appels ingevoerd per boot: 0,55kg CO₂

GoodPlanet Actions

Doe met de hele school mee aan de GoodPlanet Challenges: 'Eet Lokaal'

GoodPlanet daagt iedereen uit om mee in actie te schieten voor een goed leven op een goede planeet, overal en voor iedereen. Tijdens 5 actiedagen doorheen het schooljaar vraagt GoodPlanet aandacht voor enkele grote uitdagingen voor de toekomst: voeding, afval, energie, water en biodiversiteit. Het doel van deze acties is om stil te staan bij de impact van onze dagelijkse leefgewoonten en aan te tonen dat elk eenvoudig gebaar een verschil maakt. Samen kunnen we het tij keren.

De actie 'Eet lokaal' nodigt uit om een lokaal tussendoortje van 't seizoen te eten en eens stil te staan bij de ecologische voetafdruk van ons voedsel.

[Meer info op www.goodplanetchallenges.be](http://www.goodplanetchallenges.be)

