

Wist je dat de witloof in ons bord eigenlijk een bloem is? En dat meloenen groeien als pompoenen? Komen aardappelen uit de grond of groeien ze aan struiken? Dankzij deze domino kom je het allemaal te weten.



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 aanbrengen.
- tonen respect en zorg voor de natuur vanuit het besef dat de mens voor zijn levensbehoeften afhankelijk is van het natuurlijk leefmilieu.
- kunnen het verband illustreren tussen de leefgewoonten van mensen en het klimaat waarin ze leven

Doelstellingen:

De leerlingen:

- kunnen veel voorkomende groenten en fruit uit hun omgeving herkennen en benoemen.
- kunnen de belangrijkste delen van fruit of groente (wortel, stam/stengel, tak, knop, blad, bol / knol) aanduiden en benoemen.
- De leerlingen kunnen een eigen ordening aanbrengen en verantwoorden (vruchten, bloemen, eetbaar, nuttig)

Materiaal:

Dominokaartjes

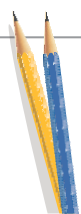
Vorbereiding:

Recto-verso printen van dominofiches, knippen en evt. lamineren

Spelverloop:

Kinderen zien vaak enkel de groenten en het fruit zoals ze in de winkelrekken liggen, maar waar ze

precies vandaan komen of hoe ze geteeld worden, kunnen ze zich moeilijk voorstellen. Via dit spel maken kinderen kennis met de planten, struiken of bomen waar onze groenten en fruit aan groeien. Bovendien leren ze ook iets meer over de delen van de plant die uiteindelijk in ons bord belanden.



Speluitleg (min 3 spelers):

Je kan individueel werken of in kleine groepjes. Bij deze speluitleg gaan we ervan uit dat het gaat om individuele spelers.

Je schudt alle kaarten van dit dominospel en verdeelt ze over de spelers. Elke speler legt z'n kaarten voor zich uit op tafel (of houdt ze in de hand). De jongste speler mag als eerste een kaart naar keuze leggen in het midden van de tafel. Daarna wordt in wijzerzin verder gespeeld. Wie niet kan leggen, slaat een beurt over. Wie als eerste alle kaarten kwijt is, is de winnaar.

Variante (min 2 spelers):

Je geeft elke speler 3 kaarten die hij / zij voor zich uit op tafel legt (of in de hand houdt). De andere kaarten belanden met afbeelding naar beneden op een stapeltje. Wanneer iemand niet kan leggen, mag hij / zij een kaart nemen van de stapel. Wie als eerste alle kaarten kwijt is, is de winnaar.

Belangrijk:

Wanneer je met de kaarten open op tafel speelt, kan de leerkracht het spel gemakkelijk begeleiden en bespreken. Eenmaal de kinderen het spel al wat beter kennen, kunnen ze spelen met de kaarten in de hand.

Kaartjes:

- Selderplant - appel
- Appelboom - spruitjes
- Spruitjesplant - paprika
- Paprikastruik - meloen
- Meloenplant - aardappel
- Aardappelplant - aubergine
- Aubergineplant - boontjes
- Boontjesplant - broccoli
- Broccoliplant - sinaasappel
- Sinaasappelboom - witloof
- Witloofplant - aardbei
- Aardbeiplant - tomaat
- Tomatenplant - bloemkool
- Bloemkoolplant - pompoen
- Pompoenplant - framboos
- Frambozenstruik - radijs
- Radijsjes in de grond - banaan
- Bananenboom - pastinaak
- Pastinaakplant - ananas
- Ananasplant - sla
- Slaplantjes - bosbes
- Bosbessenstruik - courgette
- Courgetteplant - druiven
- Druivenstruik - kers
- Kersenboom - rabarber
- Rabarberplant - hazelnoot
- Hazelaar - champignons
- Champignons in de grond - raap
- Raap in de grond - selder

Bespreking

Als leerkracht kan je tijdens het spel en na het spel vragen stellen aan de leerlingen om hen enkele inzichten bij te brengen over groenten en fruit.

Enkele voorbeeldvragen:

- Welke groenten / fruit staan afgebeeld op jouw kaartje?
- Heb je deze groente / fruit al eens gegeten?
- Gaat het hier over een groente of een fruit? Waarom denk je dat? Aan wat zie je dat?
- Groeit deze groente / fruit aan een plant, een struik of een boom?
- Groeit deze groente onder of boven de grond?
- Sommige planten zijn eenjarig, andere zijn meerjarig. Wat zou dit betekenen? (een eenjarige plant sterft af in het najaar)
- Zou deze plant één- of meerjarig zijn? Hoe zie je dat?
- Zou je deze groente of fruit zelf kunnen kweken? Waarom niet, waar wel? (afh. v. klimaat)
- Fruit groeit meestal aan houtachtige planten. Wie kan er een houtachtige plant aanduiden?
- Een vrucht is het deel van de plant dat de zaden bevat. Noten zijn zaden. Wie kan een vrucht tonen? (bijv. groen vruchtvlees van okkernoot)

Welk deel van de plant eten wij?

- Bij welke planten eten wij de stengel van de plant? (bijv. selder, rabarber, asperge)
- Bij welke planten eten wij de bloem van de plant? (bijv. broccoli, bloemkool, artisjok)
- Bij welke planten eten wij de wortel van de plant? (bijv. wortels, pastinaak, rode biet, radijsjes)
- Bij welke planten eten wij het blad van de plant? (bijv. sla, spruitjes, spinazie, witloof, savooikool, andijvie...)

Achtergrondinformatie

Het verschil tussen groenten en fruit is niet zo eenduidig te omschrijven. Er zijn namelijk meerdere sectoren (culinaire sector, tuinbouwsector, plantenkunde enz.), die telkens een andere ordening hanteren. Omdat sommige kinderen zich sowieso afvragen wat nu precies het verschil is tussen groenten en fruit geven we hier enkele omschrijvingen. Groenten en fruit zijn eetbare delen van planten, maar de terminologie 'groente' of 'fruit' wordt niet gebruikt in de plantenkunde.

Wanneer we deze ordening hanteren, zijn er uiteraard enkele uitzonderingen. Zo kan een tomaat eerder als fruit worden beschouwd en rabarber als een groente. Aardappelen worden soms een 'groente' genoemd, soms worden ze gezien als een aparte categorie.

FRUIT - VRUCHT - NOOT

Fruit is de verzamelnaam voor alle suikerhoudende eetbare vruchten en schijnvruchten van -in vele gevallen- een houtig gewas. Een vrucht is het deel van de plant dat de zaden bevat. Sommige zaden noemen wij 'noten'.

Vaak is fruit afkomstig meerjarige planten. Fruit wordt meestal rauw gegeten, als nagerecht of los van de maaltijd.

GROENTEN

Dit is de verzamelnaam voor alle andere eetbare delen van planten.

Vaak is een groente afkomstig van eenjarige kruidachtige planten (niet houtachtig). Groenten worden meestal warm bereid, als maaltijd of in soep.