



Verdiepingsopdrachten challenge 3: Watermeloenspektakel

De fruitsalade-wedstrijd



In groepjes, liefst in de kantine of kooklokaal

Opdracht: koken



Duur: 30-45 minuten

Introductie

In de quiz stond de watermeloen centraal. Een ideaal ingrediënt voor een fruitsalade. Maar zo zijn er nog veel meer lekkere fruitsoorten te bedenken die tot hun recht komen in een heerlijke fruitsalade.

Doel van de les

De leerlingen:

- vinden het leuk en belangrijk om nieuwe soorten fruit te proeven
- ontdekken dat de productie van fruit afhankelijk is van het seizoen en de streek waar ze worden verbouwd.
- kunnen zelf een gerecht bereiden met fruit.

Benodigheden/voorbereiding

- Snijplanken, dunschillers, mesjes, schalen en schaaltes, vorkjes en/of lepeltjes
- Verschillende soorten fruit en eventueel kruiden, zoals munt en basilicum.
- Afstemmen met schoolleiding of het gebruik van scherpe messen toegestaan is. En overleg met kantinedame of -heer over het gebruik van materialen uit de keuken.
- Vraag de leerlingen of ze voor deze les allemaal één of meerdere stukken fruit meenemen waarvan zij verwachten dat die lekker zijn in een fruitsalade. Stimuleer dat ze veel verschillende soorten fruit meenemen, dan maken ze meer kans op de prijs voor de beste salade! Ze krijgen ook meer punten als ze letten op herkomst en seizoen (duurzaamheid). Alternatief: neem zelf verschillende fruitsoorten en eventueel kruiden mee naar school. Inspiratie kun je opdoen op www.milieucentraal.nl of www.voedingscentrum.nl.



De les

Verdeel de klas in groepjes van drie tot vier (afhankelijk van het aantal snijplanken en schalen). Elk groepje start een eigen fruitsalade-bar. Met als opdracht de lekkerste fruitsalade van de klas te bereiden. De groepjes overleggen over de lekkerste combinaties. Geef aan dat het slim is om daarbij te letten op:

- Smaak, kleur, structuur, herkomst en of dit het goede seizoen is voor de vrucht.
- Voorproeven is belangrijk!
- Onderling fruit uitwisselen, mag. Laat de groepjes hun recept opschrijven, zodat ze het later thuis kunnen namaken of delen met vrienden.
- Let op wat erin gaat, maar ook hoeveel.

Afsluiting

Aan het eind van de les presenteert elk groepje zijn fruitsalade. De hele klas mag proeven. Welk groepje heeft de lekkerste gemaakt en mag zich de fruitsalade-expert van de klas noemen? Deel foto's op social media!

Een wereld vol groente en fruit



In groepjes, eventueel als huiswerkopdracht

Opdracht: Onderzoeken en presenteren



Duur: 30 minuten



Introductie

In de stelling hebben leerlingen ontdekt dat watermeloenen vaak geïmporteerd worden vanuit Turkije en wat dat betekent voor het milieu. Nu gaan ze uitzoeken hoe dat met andere groente- en fruitsoorten zit.

Doel van deze les

De leerlingen:

- ontdekken dat de productie van fruit en groente afhankelijk is van het seizoen en de streek waar ze worden verbouwd.
- ontdekken dat het transport van groente en fruit invloed heeft op het milieu.



Benodigheden/voorbereiding

- Wereldkaart, papier, pen, plakband
- Computers met internetverbinding
- Werkblad 4 (met 10 kaartjes, printen)

De les

Print de bijgevoegde tien kaartjes waarop de naam van een groente- of fruitsoort staat. Denk bij groente aan asperges, erwten, bonen, paksoi, aubergine, avocado, courgette, witlof, broccoli, andijvie. Denk bij fruit aan: ananas, mango, aardbeien, druiven, grapefruit, granaatappel, banaan, vijg, perzik, peer. Verdeel de klas in groepjes van ongeveer twee leerlingen en laat elk groepje blind een kaartje uit beide stapeltjes trekken. Elk groepje gaat op onderzoek uit naar de groente- en fruitsoort die op de kaartje staat.

Oogst

Leg uit dat het ene product beter is voor het milieu dan het andere. Dat hangt af van waar en wanneer het groeit en hoe (en of) het naar Nederland komt. Een sinaasappel die met de boot uit Zuid-Afrika komt, is bijvoorbeeld beter voor het milieu dan een aardbei uit de Nederlandse kas.

De tweetallen beantwoorden de volgende vragen:

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt het geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het vervoerd?
- Wanneer moeten wij het product eten als we rekening willen houden met het milieu?

Afsluiting

Aan het einde van de les presenteren de leerlingen hun bevindingen voor de wereldkaart en ze presenteren de antwoorden op de gestelde vragen. Ze plakken het kaartje waar hun groente of fruit op staat op deze wereldkaart, zodat de klas aan het eind van de les een mooi overzicht heeft van waar in de wereld welke producten vandaan komen. Eventueel kunnen de kaartjes ingekleurd worden: blauw voor winter (in Nederland). Groen voor lente, geel voor zomer, oranje voor herfst.





Asperges

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Ananas

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Erwten

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Mango

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Sperziebonen

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Aardbeien

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Paksoi

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Druiven

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?



Aubergine

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Grapefruit

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Avocado

- Waarom komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Granaatappel

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Courgette

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Banaan

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Witlof

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Vijg

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?



Aubergine

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Grapefruit

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Broccoli

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Perzik

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Andijvie

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

Peer

- Waar komt het product vandaan?
- Waar wordt dit product geteeld?
- In welk seizoen wordt het geoogst?
- Hoe wordt het product vervoerd?
- Wanneer moeten wij het eten als we rekening willen houden met het milieu?

