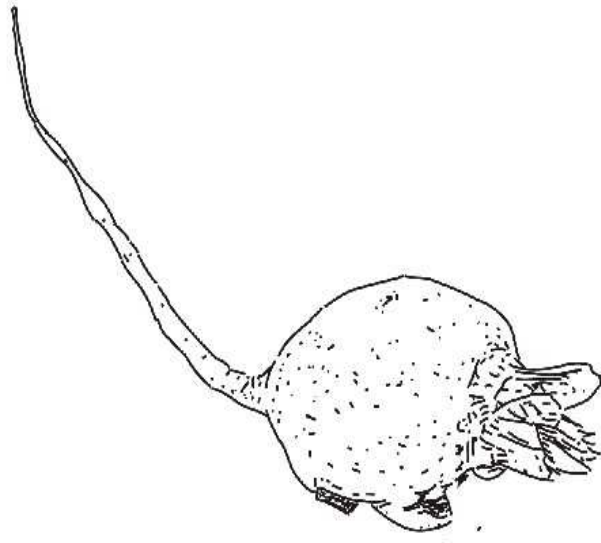


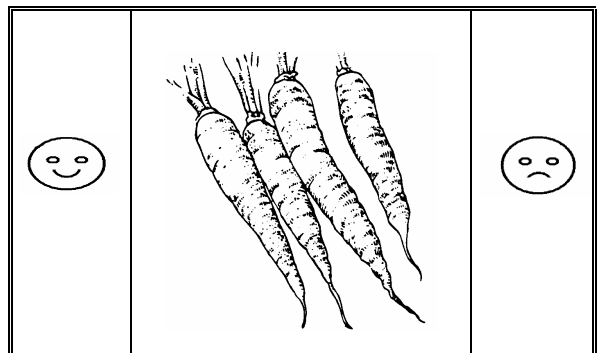
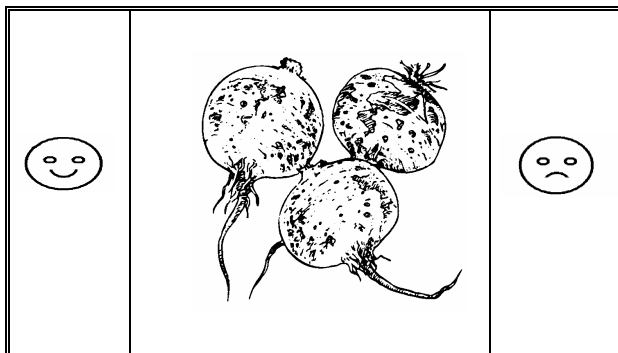
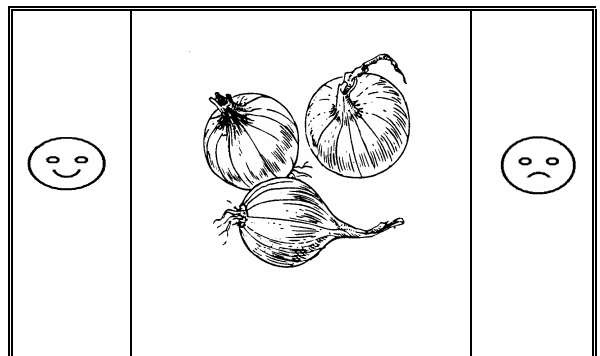
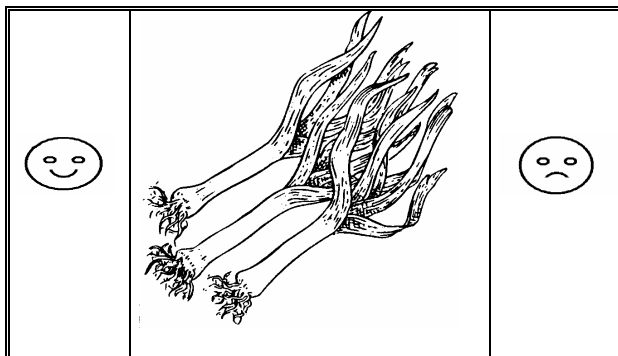
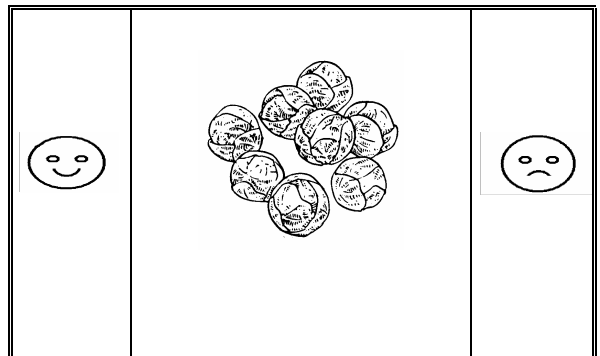
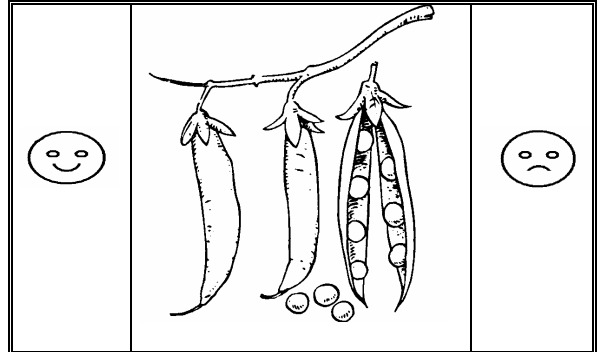
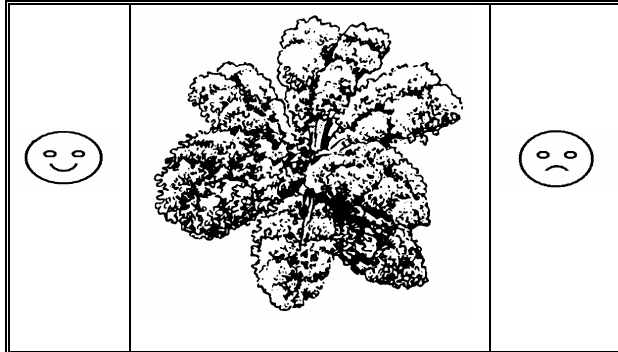
# Werkbladen



WERKBLAD Kleuterbouw

Mmm.... Wat lekker!

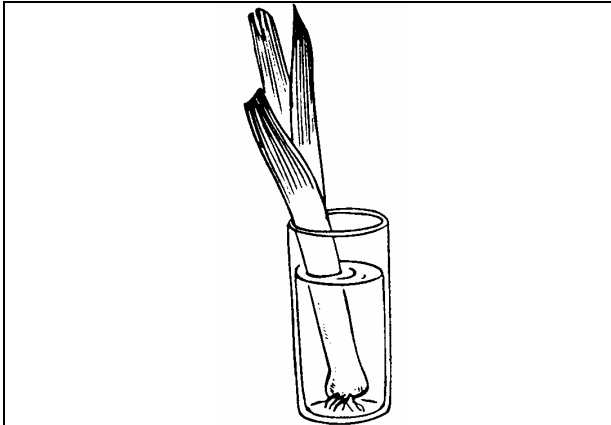
Je lacht als je iets lekker vindt. Smaakt het minder goed dan kijk je sip. Wat vind jij lekker? Kleur het juiste gezichtje.



**WERKBLAD** Kleuterbouw

**Het groeit!**

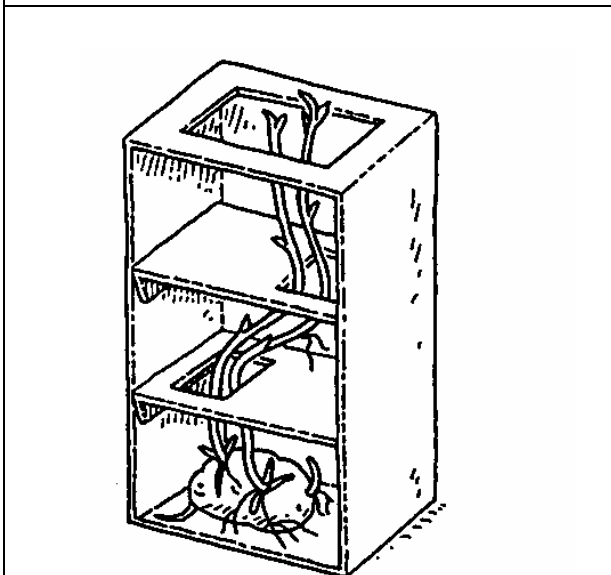
Geef de groente elke dag een beetje water, ook in het weekend. Kleur de plaatjes van de groente als je ziet dat het is gaan groeien.



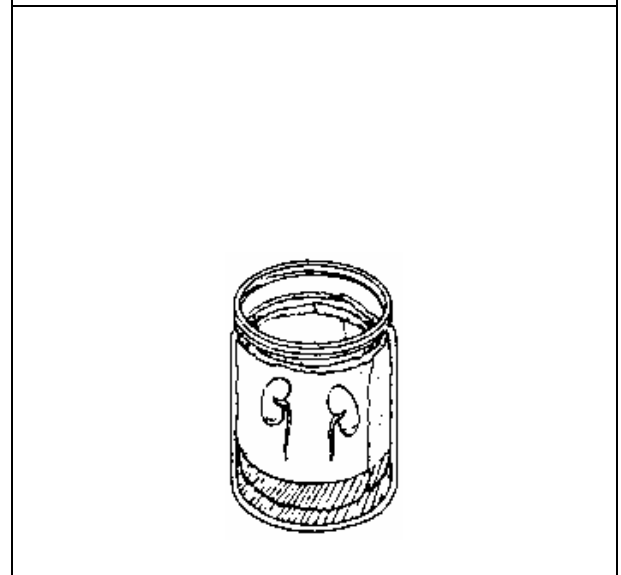
Prei



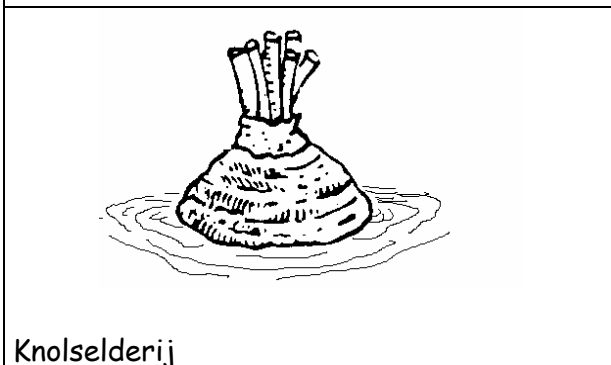
Ui



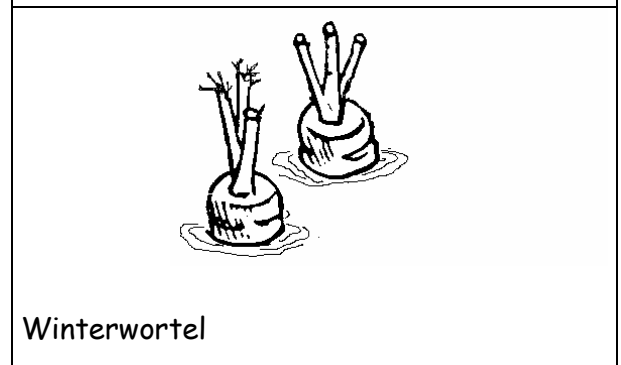
Aardappel



Groene erwt



Knolselderij



Winterwortel

**WERKBLAD Onderbouw**

**Deze week...**

Schrijf een week lang op wat je warm gegeten hebt. Vul in welke groente daarbij zat en welk ander eten je die avond kreeg.

Teken een gezichtje bij de groente.

Een lachebekje  betekent dat je die groente lekker vindt.

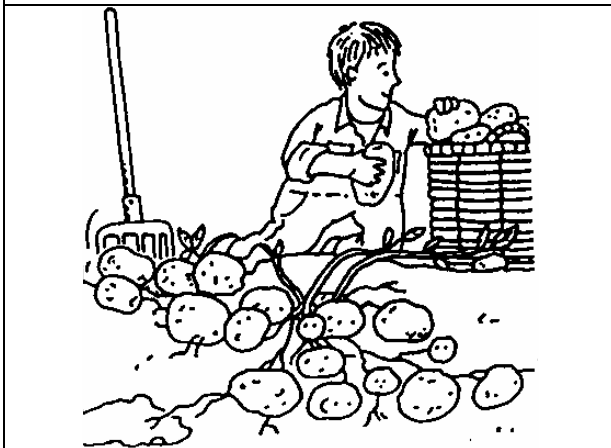
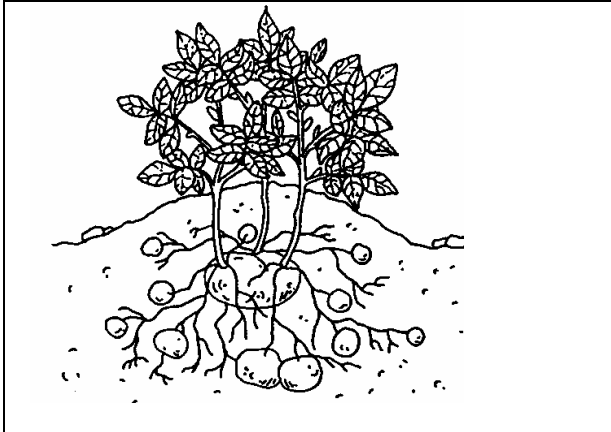
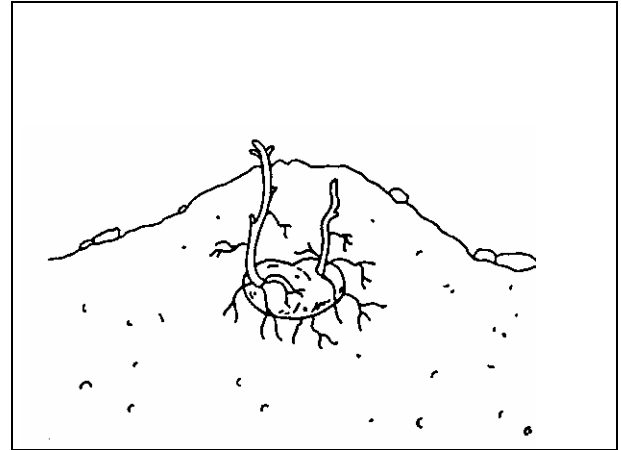
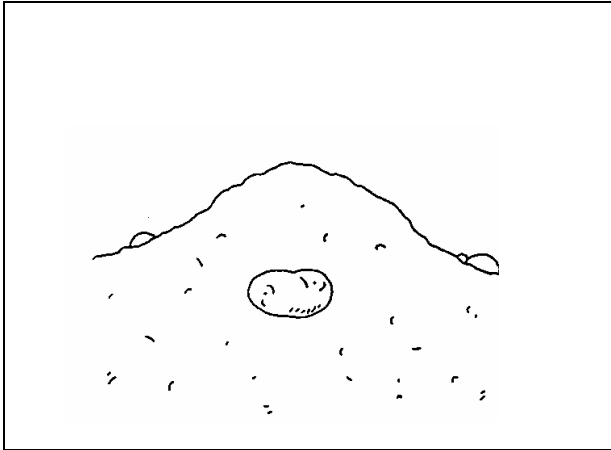
Een huilebalkje  betekent dat je die groente niet erg graag lust.

	GROENTE	ANDER ETEN
Maandag		
Dinsdag		
Woensdag		
Donderdag		
Vrijdag		

**WERKBLAD**    **Onderbouw**

**Hoe groeit een aardappel?**

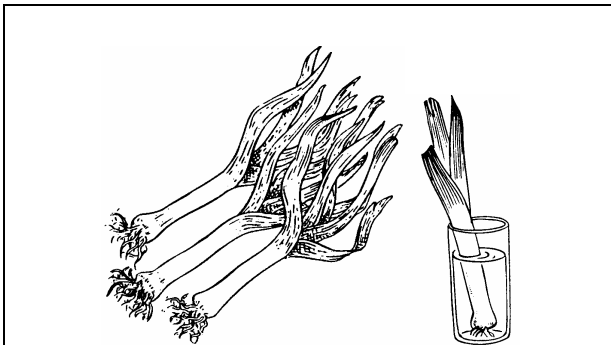
Op dit blad staan plaatjes van aardappels. Knip ze uit en leg ze op de juiste volgorde. Plak ze op een ander vel. Schrijf erbij wat het plaatje laat zien.



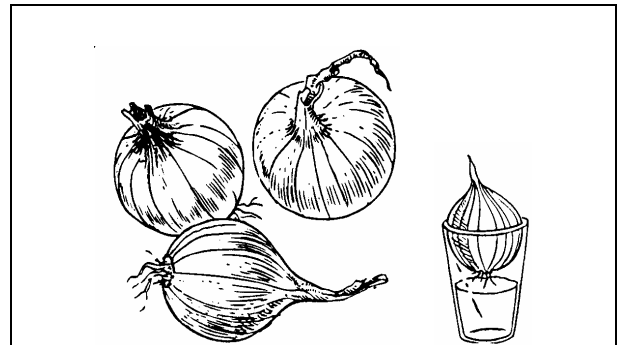
**WERKBLAD Onderbouw**

**Het groeit!**

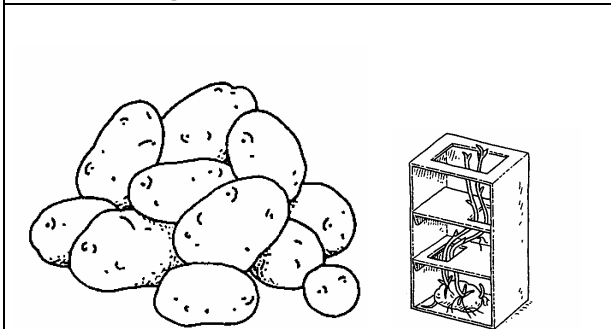
Geef de groente de juiste kleur. Bekijk de stukjes elke dag en geef ze elke dag een beetje water. Denk aan het water geven in het weekend.  
Schrijf erbij na hoeveel dagen je kon zien dat het stukje ging groeien.



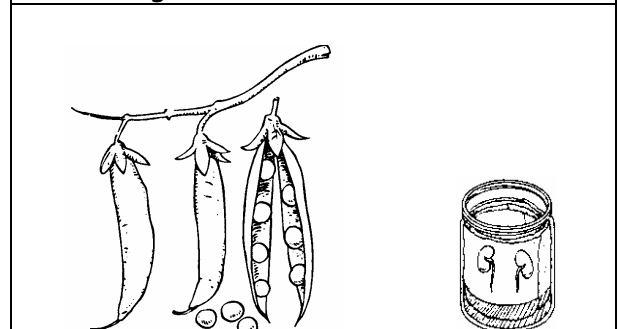
Prei ..... dagen



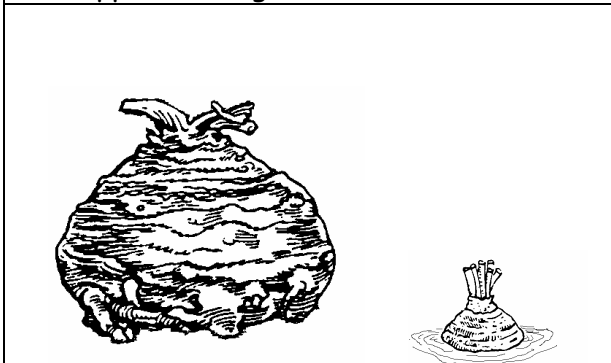
Ui ..... dagen



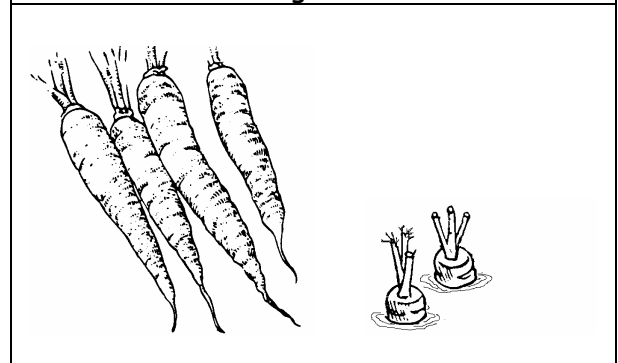
Aardappel ..... dagen



Groene erwt ..... dagen

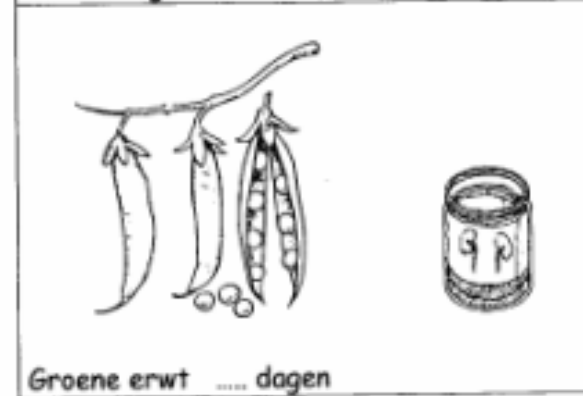
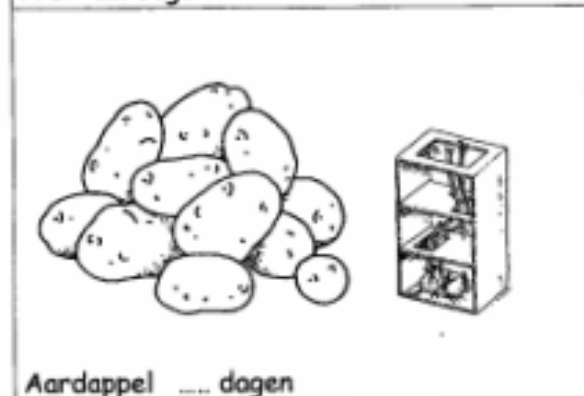


Knolselderij ..... dagen




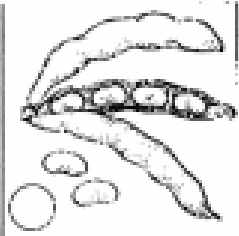
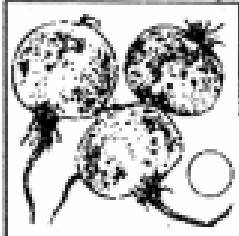
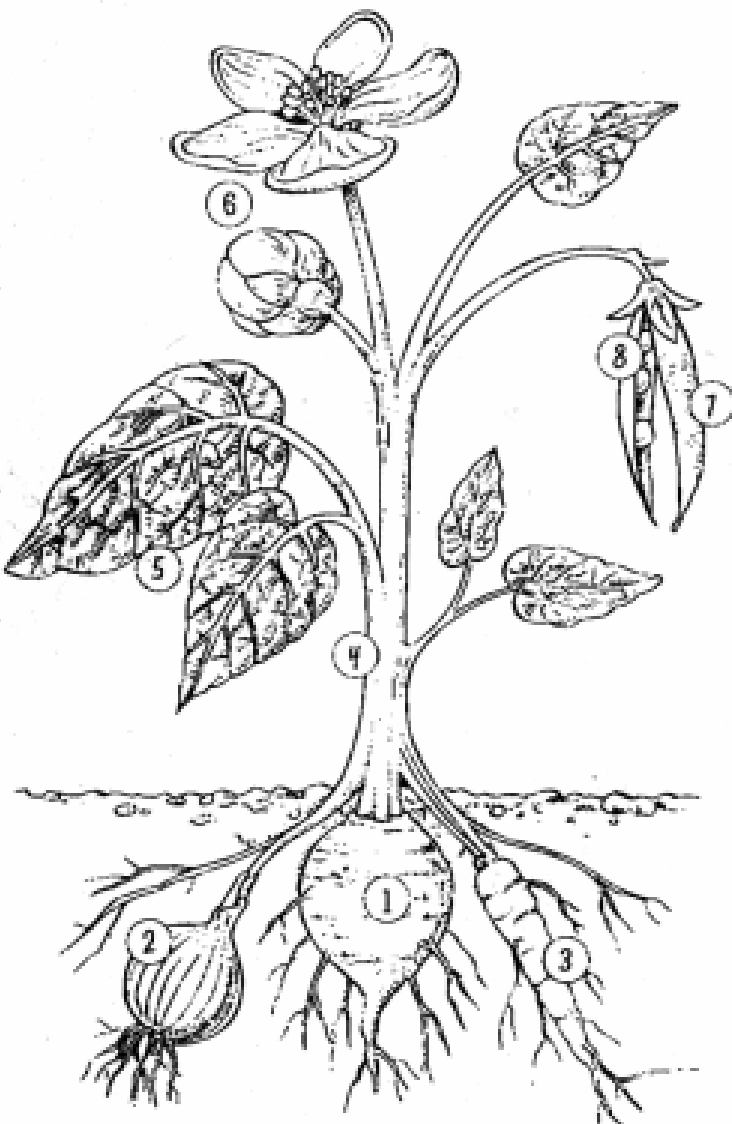
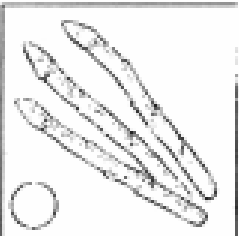
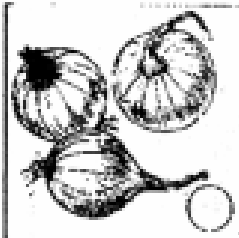
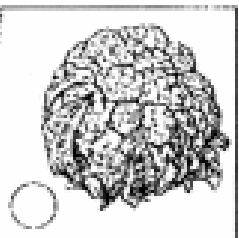
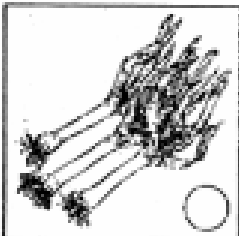
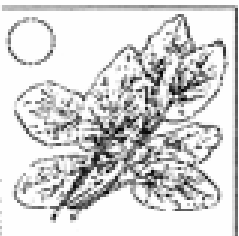
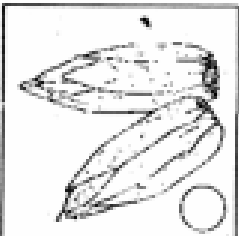
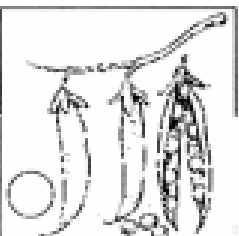
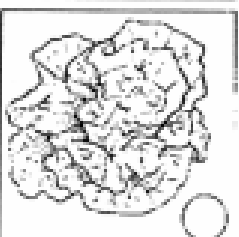
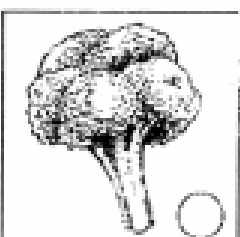
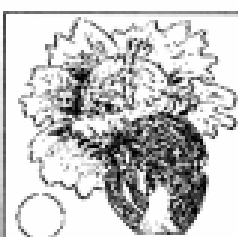
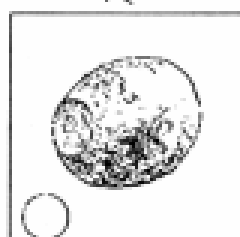
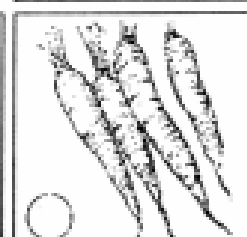
Winterwortel ..... dagen

Geef de groente de juiste kleur. Bekijk de stukjes elke dag en geef ze elke dag een beetje water. Denk aan het water geven in het weekend.  
Schrijf erbij na hoeveel dagen je kon zien dat het stukje ging groeien.



WERKBLAD Middenbouw

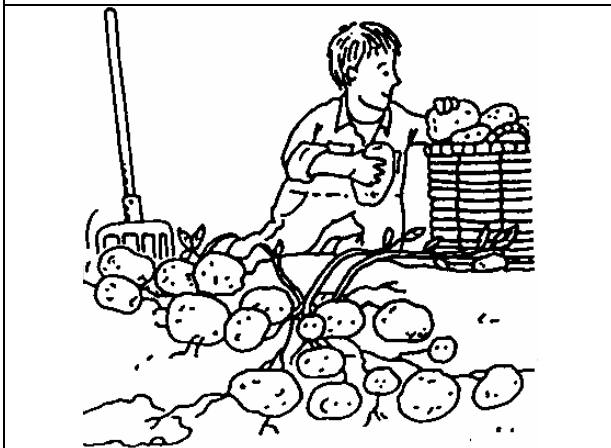
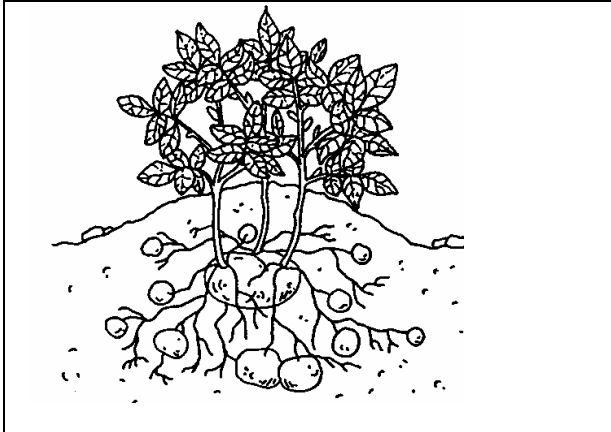
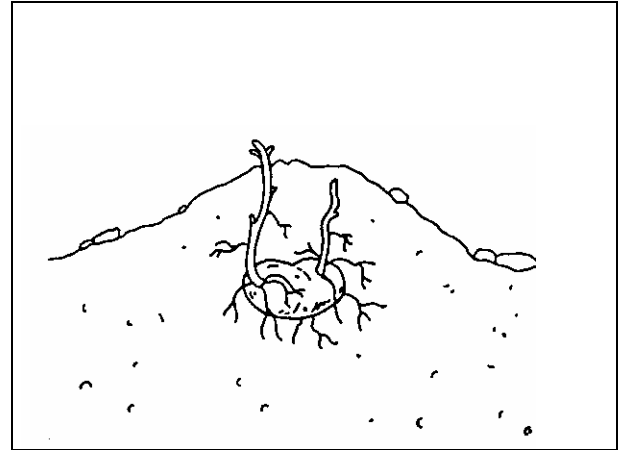
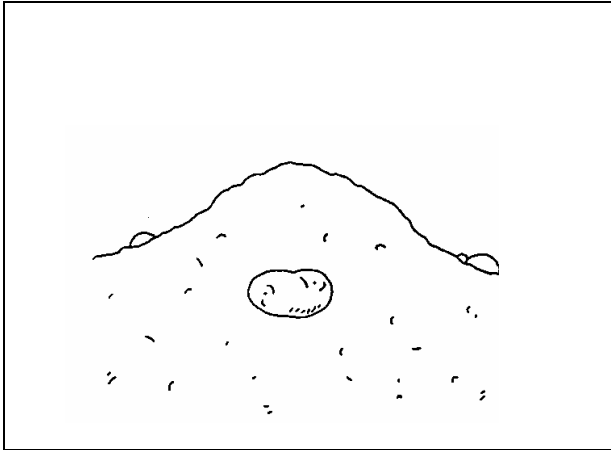
Welk deel van de plant eten wij?

	<p>1 knol    2 bol    3 wortel    4 stengel 5 blad    6 bloem    7 vrucht    8 zaad</p>	
		
		
		
		
		
		

**WERKBLAD Middenbouw**

**Hoe groeit een aardappel?**

Op dit blad staan plaatjes van aardappels. Knip ze uit en leg ze op de juiste volgorde. Plak ze op een ander vel. Schrijf erbij wat het plaatje laat zien.

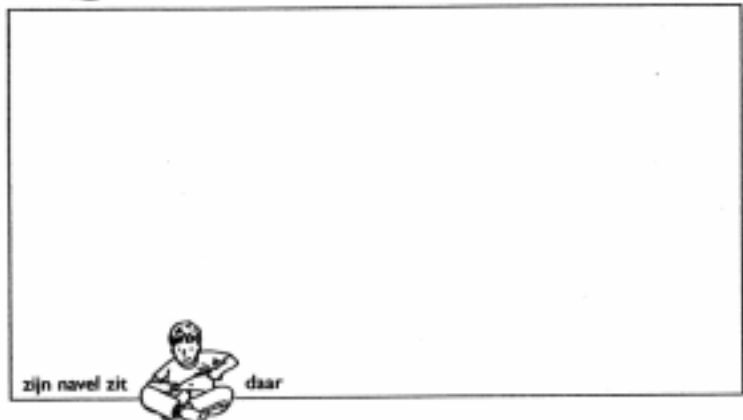




1 mijn  heet: .....

- 2 hij is  geel  
 bruin  
 rood  
 blauw




3 mijn  ziet er zo uit:



4 mijn  heeft . . . . ogen

- 5 de schil is  glad  
 ruw  
 rimpelig

6 mijn  ruikt .....

- 7 ik eet  nooit   
 . . . . keer per week   
 elke dag 

8 schrijf op wat je van  kunt maken:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



## INFORMATIEBLAD Bovenbouw

## Groentekalender

	jan	feb	maart	april	mei	juni	juli	aug	sept	okt	nov	dec
aardappelen	B	B	B	B	B	B/K	B/K	B	B	B	B	B
andijvie				K	K	K	K	K	K	K	K	K
asperge					K	K						
aubergine							K	K	K	K		
bleekselderij							K	K	K	K		
bloemkool				K	K	K	K	K	K	K	K	
boerenkool	K	K	K							K	K	K
broccoli			K	K	K	K	K	K	K	K	K	
chinese kool							K	K	K	K	K	
courgette							K	K	K			
doperwt						K	K					
knolselderij	B	B	B					K	K	K	B/K	B
knolvenkel							K	K	K	K		
komkommer						K	K	K	K	K		
koolrabi				K	K	K	K	K	K			
koolraap	B	B	B							B/K	B/K	B
kropsla				K	K	K	K	K	K	K	K	
paprika								K	K	K		
peultjes					K	K	K					
pompoen	B	B						K	K	B/K	B	B
prei	K	K	K	K		K	K	K	K	K	K	K
raapstelen				K	K	K						
rabarber				K	K	K	K					
radijs				K	K	K	K	K	K			
rode biet	B	B	B	B			K	K	K	K	B	B
rode kool	B	B	B				K	K	K	K	B	B
savooienkool	K	K				K	K	K	K	K	K	K
schorseneren	K	K	K							K	K	K
snijbonen							K	K	K	K		
spinazie			K	K	K	K	K	K	K	K		
spitskool					K	K	K		K	K		
spruitkool	K	K	K							K	K	K
tomaten							K	K	K	K		
uien								K	K	K	B	B
veldsla	K	K	K							K	K	K
winterwortels	B	B	B							K	B	B
winterpostelein	K	K	K									K
witlof	K	K	K	K						K	K	K
witte kool	K	K	K				K	K	K	K	K	B
ijsbergsla							K	K	K	K		
zomerpeen					K	K	K	K	K	K	K	

**B = Bewaargroente****K = Groente van de koude of volle grond (vers van het land)**

1. Kleur de wintermaanden blauw. Welke groenten zijn in deze maanden vers van de koude (of volle) grond te verkrijgen?

---

---

2. Welke zijn de bewaargroenten in de winter?

---

---

3. Waarom zijn bewaargroenten belangrijk?

---

---

4. Wat betekent B/K?

---

---

5. Zijn aardappelen wintergroenten?

---

---

6. Kleur de zomermaanden geel. Welke groenten zijn in deze maanden vers van de koude (of volle) grond te verkrijgen?

---

---

7. Welke zomergroenten zijn maar twee of drie maanden vers verkrijgbaar?

---

8. Hoe kun je deze groenten toch het hele jaar door eten?

---

9. Hoe kan het dat we het hele jaar door verse groenten kunnen krijgen?

---

**Winterstampot: Boerenkool!**

**Maak samen met je klas een typische wintermaaltijd, met of zonder echte rookworst.**

**Je hebt nodig:**

*een kilo boerenkool, fijngesneden, 2 kilo aardappelen, scheutje azijn, 3 glazen melk, zout, 2 grote pannen, aardappelmesje, stamper, pollepel.*

Vul de pan met water. Schil de aardappelen, snij ze doormidden, doe ze in de pan en zet de pan op het vuur. Als het water kookt, voeg je een theelepel zout toe. Daarna zet je het vuur lager.

Vul de tweede pan half met water, doe de fijngesneden boerenkool erbij met een scheutje azijn. Zet de pan het op vuur. Als de boerenkool kookt, voeg je een theelepel zout toe. Daarna zet je het vuur lager.

Laat de groenten een half uur koken. Controleer of de aardappels gaar zijn, door er met een vork in te prikken. Als ze zacht zijn, kun je ze afgieten. Met de deksel half op de pan. Roer vervolgens de melk er met een pollepel door.

Schep de boerenkool door de aardappelpuree. Stamp de boerenkool met de puree door elkaar. Als de boerenkoolstampot te droog is, doe je er wat kookvocht bij.

Klaar!

**Transport en energie**

Veel groenten kunnen alleen in bepaalde maanden geteeld en geoogst worden. Maar de mensen willen wel elke dag kunnen eten waar ze zin in hebben. Daarom worden veel groenten (en fruit) geïmporteerd. Dat wil zeggen: ingevoerd in Nederland, vanuit een ander land. Met welk transportmiddel de groenten worden vervoerd hangt natuurlijk af van het land van herkomst. Maar ook met de bederfelijkheid van de groenten of het fruit.

**Bekijk onderstaande tabel en beantwoord de volgende vragen:**

Welk transportmiddel kost de meeste energie?

Welk transportmiddel kost de minste energie?

Transportmiddel	Energieverbruik per 1000 km (megajoules)
Boot over zee	0.1
Boot over rivier	0.5
Trein	0,8
Vrachtauto	2-8 (afhankelijk van de grootte van de vrachtauto)
Vliegtuig	10

**Hoe zit het nou precies met dat transport?**

Veel geïmporteerde groenten zijn afkomstig uit Zuid-Europa. Deze worden per vrachtwagen vervoerd. Hoe verder het land bij ons vandaan is, hoe meer energie het kost om het naar ons land te halen. Tenminste, wanneer gelijke vervoermiddelen gebruikt worden. Druiven uit Griekenland kosten dus meer energie, dan druiven uit Spanje.

Helemaal groot wordt dit verschil als het om bederfelijke producten gaat. Boontjes uit Kenia die worden ingevlogen, kosten vele malen meer energie dan boontjes uit Spanje, die per vrachtauto komen.

**De volgende vuistregel kun je toepassen:**

Bederfelijke producten van een ander continent vervoer je per vliegtuig.

Bederfelijke producten zijn

bv. Sla, tomaten, komkommers, boontjes en zacht fruit.

Bewaargroenten en -fruit zijn bijvoorbeeld:

appels, kool, wortels, knollen en winterwortels.

**Wat komt met de boot, wat met het vliegtuig?**

Boot	Vliegtuig
Uien	Sperziebonen (winter)
Tomaten	Asperges (winter)
Kiwi's	Passievruchten
Bananen	Aardbeien (winter)
Peren	Bramen (winter)
Druiven	Frambozen (winter)
Perziken	Mango's
nectarines	Peultjes (winter)
appels	Lychees (winter)

**Vraag**

Kijk naar je Vragenlijstje.

Je hebt bepaalde groenten gevonden en gezien uit welke landen ze komen.

Kun je zien of bovenstaande vuistregel klopt?

**Opdracht**

Je hebt op je vragenlijstje onderzocht uit welke landen de groenten afkomstig zijn.

De volgende opdracht is: kies nu een importgroente en maak een recept voor een groentegerecht. Kies groenten uit zo veel mogelijk verschillende landen. Schrijf het recept heel mooi op en versier het met tekeningen.

Als iedereen een groentegerecht heeft bedacht en een mooi recept heeft gemaakt, kunnen deze gebundeld worden tot een 'internationaal kookboek voor deze tijd van het jaar'!

WERKBLAD Bovenbouw

Vragenlijstje

**Welke groentes zie je in de winkel? Waar komen ze vandaan?**

Kruis de groente aan die je ziet en schrijf het land van herkomst op de lijn.

O spruitjes \_\_\_\_\_

O winterwortel \_\_\_\_\_

O prei \_\_\_\_\_

O bleekselderij \_\_\_\_\_

O broccoli \_\_\_\_\_

O aardappel \_\_\_\_\_

O uien \_\_\_\_\_

O paprika \_\_\_\_\_

O selderijknol \_\_\_\_\_

O boerenkool \_\_\_\_\_

O spitskool \_\_\_\_\_

O sla \_\_\_\_\_

O tomaten \_\_\_\_\_

O aubergine \_\_\_\_\_

O peultjes \_\_\_\_\_

O sperziebonen \_\_\_\_\_

Zie je nog andere groenten, vermeld ze dan hieronder.

O \_\_\_\_\_

O \_\_\_\_\_

O \_\_\_\_\_

O \_\_\_\_\_

O \_\_\_\_\_

O \_\_\_\_\_