

Smakelijke winter

Inleiding

Dit seizoenpakket zit vol met eetbare verrassingen. Door ontdekkend leren in te zetten, kunnen de leerlingen op hun eigen niveau uitvinden wat ze aan deze materialen kunnen onderzoeken. Stimuleer het onderzoekende gedrag door open vragen te stellen en laat de kinderen onderzoeken met hun zintuigen. Aan het eind kunnen jullie de inhoud van dit pakket op een smakelijke manier verwerken. Wij wensen jullie weer heel veel plezier met dit nieuwe seizoenpakket van Natuurstad!

Verbruiksmateriaal

1. Verschillende soorten (droog)bonenplanten
2. 2 rode bieten
3. Winterwortelen
4. Knolselderij
5. Zoete aardappel
6. Rammenas
7. Potje augurken
8. Potje appelmoes
9. 2 uien
10. Aardappels
11. 2 preien
12. Spruitkoolplant

Bruikleen

Let op; het volgende materiaal halen we op in week 9 of week 10:

13. 1 stampotstamper
14. Transporttas



Tips voor gebruik:

Onderbouw

- Bekijk, ruik, en onderzoek de verschillende groenten. Weten de kinderen welke groenten het zijn?
- Ga stempelen of verven met rode biet of aardappel.
- Maak de peulen open en ontdek de bonen.
- Sorteert de verschillende bonen op kleur, grootte, vorm, etc.
- Maak met de bonen een 'voelpot' en laat de kinderen voelen.
- Zaa de verschillende bonen en kijk wat er gebeurt.
- Speel groentememory.

Middenbouw

Zie ook tips onderbouw.

- Snijd eens een aardappel en een ui doormidden en bekijk de binnenkant. Ontdek de verschillen.
- Onderzoek de spruitplant, pluk een spruitje en haal deze uit elkaar. Wat valt op?
- Laat de kinderen geblinddoekt verschillende groenten proeven (biet, ui, wortel, rammenas).
- Bekijk de appelmoes en augurken; waarom kan je het lang bewaren?

Bovenbouw

Zie ook tips onder- en middenbouw.

- Hoe komt het dat de groenten goed bewaard kunnen worden in de winter?
- Snijd de groenten doormidden en onderzoek de binnenkant (practicum).
- Maak een natuurgetrouwe tekening.
- Maak je eigen wortelhangplant. Hol een wortel uit, hang het ondersteboven en vul het met water.

Alle groepen

- Verwerk de groenten tot een lekkere stampot.
- Kweek je eigen groenten nog een keer. Zet de plantwortels, met 1 cm groente er nog aan, van de ui en prei in een laagje water. Kijk de weken daarna wat er gebeurt.
- Kweek je eigen groenten nog een keer. Zet de toppen (met 1 cm groente er nog aan) van de wortel, rode biet, rammenas in een laagje water. Volg het groeiproces.
- Gebruik het kookvocht van de bieten als natuurlijke verf!
- Maak met al het groenafval een composthoopje in de tuin en kijk de weken erna wat ermee gebeurt.

Tips op internet:

Onderbouw

- [Schooltv: spruitjes met moffel en piertje](#) (video 2:28 min)

Middenbouw

- [Natuur aan de basis: seizoengroenten](#) (lesmateriaal)
- [Schooltv: spruitjesteelt](#) (video 1:07 min)

Bovenbouw

- [Schooltv: hoe groeien spruitjes, het hele groeiproces van zaadje tot spruitje](#) (video 2:32 min)
- [Schooltv: zijn wortels goed voor je ogen?](#) (video 1:43 min)
- [Waarom, daarom: waarom prakken Nederlanders hun eten?](#) (video 2:06 min)
- [Zo laat je groenten nog een keer groeien](#) (video 1:15 min)
- [Zwevende aardappel: hoe kan je een aardappel laten zweven in water?](#) (proefje)
- [Aardappelbatterij: hoe kan je stroom opwekken uit aardappelen?](#) (proefje)

Alle groepen

- [NME-centra Zeeland: wintergroenten les pakket](#) (lesmateriaal)
- [Netwerk Gelderse centra voor Natuur en Milieueducatie: Wintergroenten](#) (lesmateriaal)
- [Slurpende wortel: hoe kan je de aders in wortels zichtbaar maken?](#) (proefje)
- [Maak je eigen hoestsiroop van rammenas](#) (recept)

