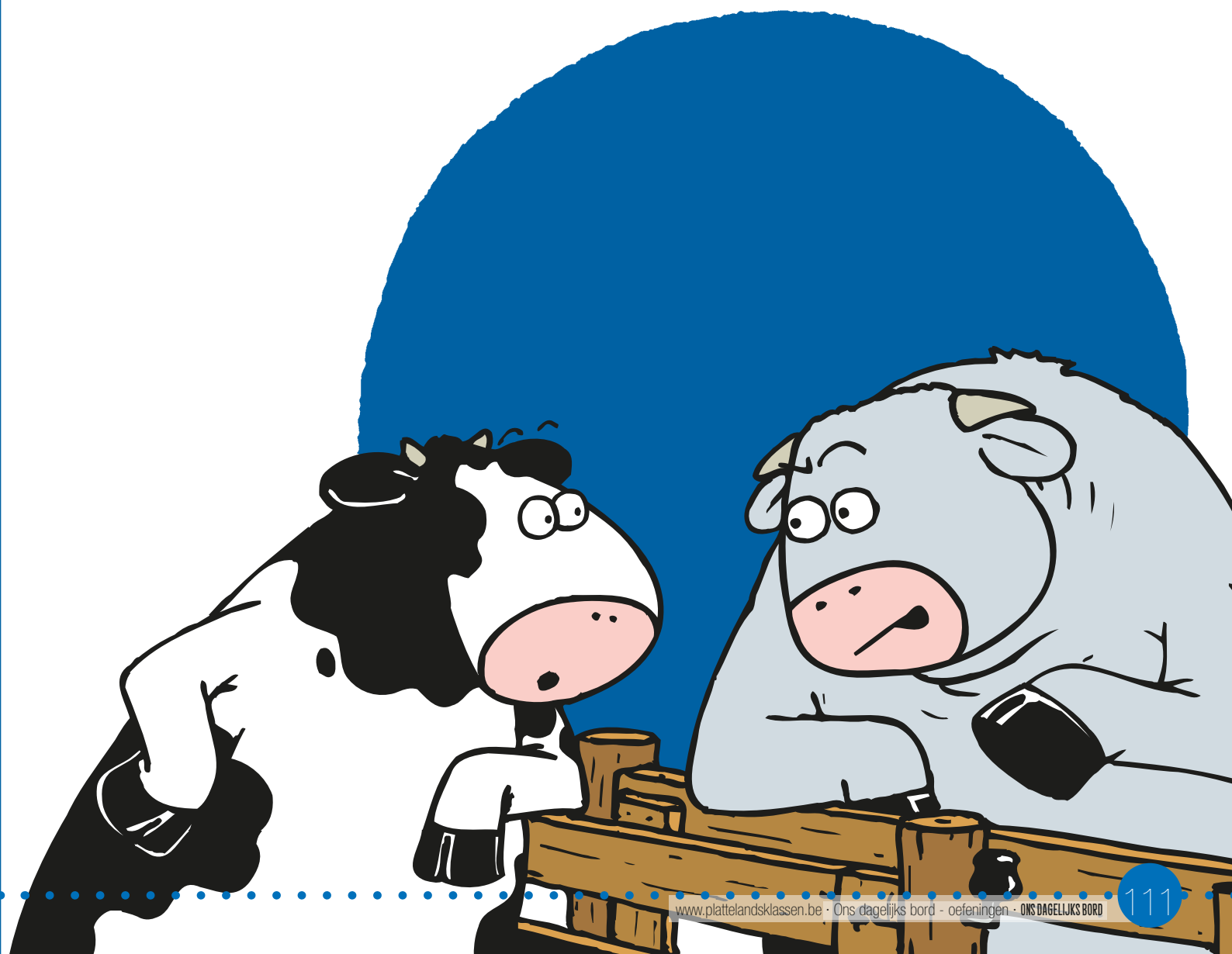


## 3.3.C. VLEES, WERKBLAADJES (WB)



# WAAR KOMT DIT VLEES VANDAAN?

## PLAATS DE JUISTE LETTER BIJ HET JUISTE CIJFER.

Door een verpakkingsetiket grondig te bestuderen ontdek je het volledige verhaal van het stuk vlees.

A houdbaarheidsstermijn

B verkoper

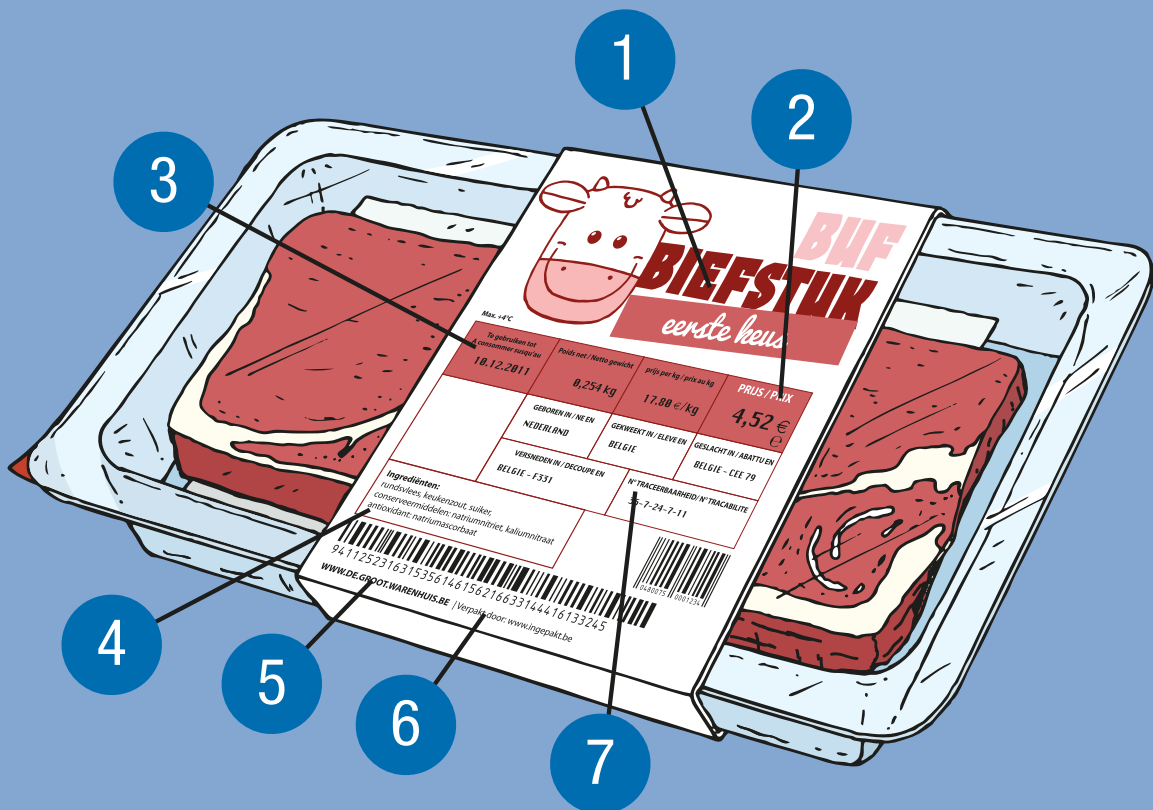
C traceerbaarheid

D netto hoeveelheid

E verpakker

F ingrediëntenlijst

G naam van het product

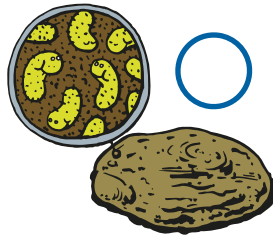


# DE MESTKRINGLOOP

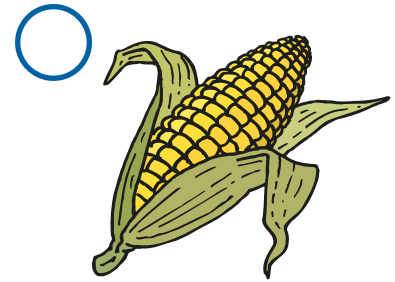
ZET DIT VERHAAL IN DE JUISTE VOLGORDE.



DE KOE PRODUCEERT MEST



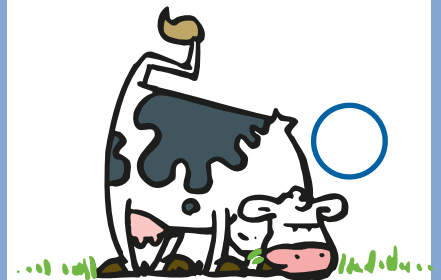
SCHIMMELS, BACTERIËN  
ZETTEN DE MEST OM  
IN EEN VRUCHTBARE BODEM.



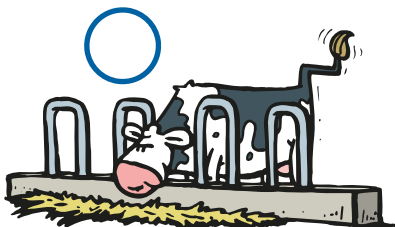
IN SEPTEMBER-OKTOBER  
WORDT DE MAÏS GEOOGST.



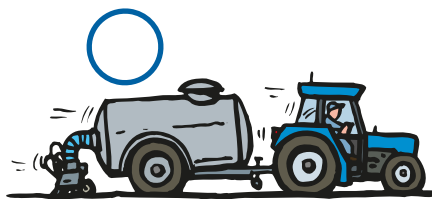
DE KOE KRIJGT ZIJN VOEDER  
IN DE STAL



DE KOE EET GRAS



'S WINTERS ETEN KOEIEN  
HAKSELMAÏS



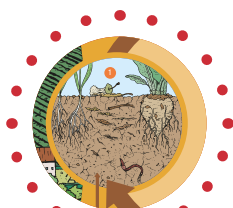
DE MEST WORDT UITGEREDEN.



DE MAÏSPANT NEEMT  
DE VOEDINGSSTOFFEN  
UIT DE BODEM OP.

## DIGI-VERRIJINGEN:

- *plaat 'Is mest van levensbelang?'*



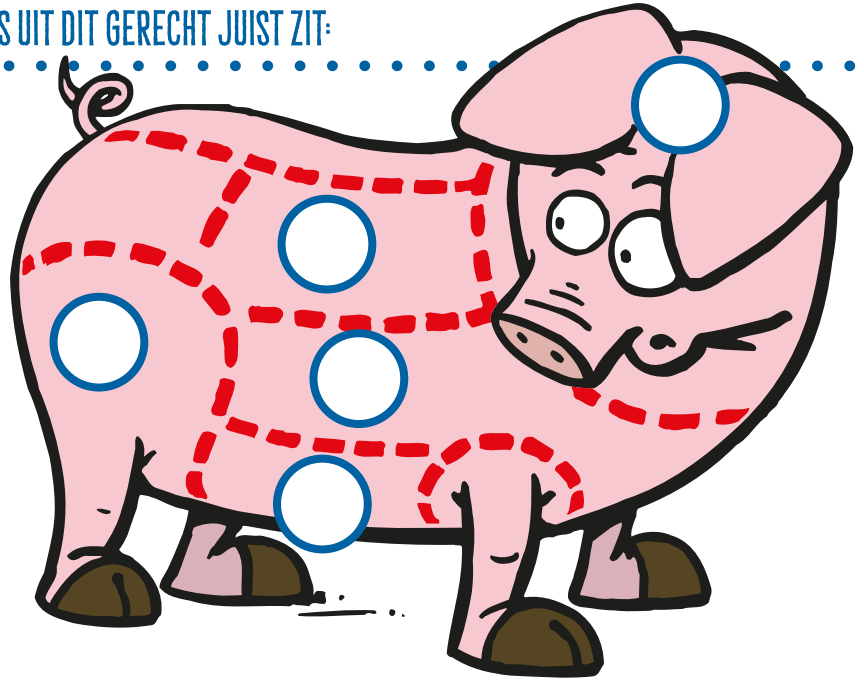
# WAAR ZIT DAT STUKJE?



## Varkenvlees

DUID OP HET VARKEN AAN WAAR HET STUK VLEES UIT DIT GERECHT JUIST ZIT:

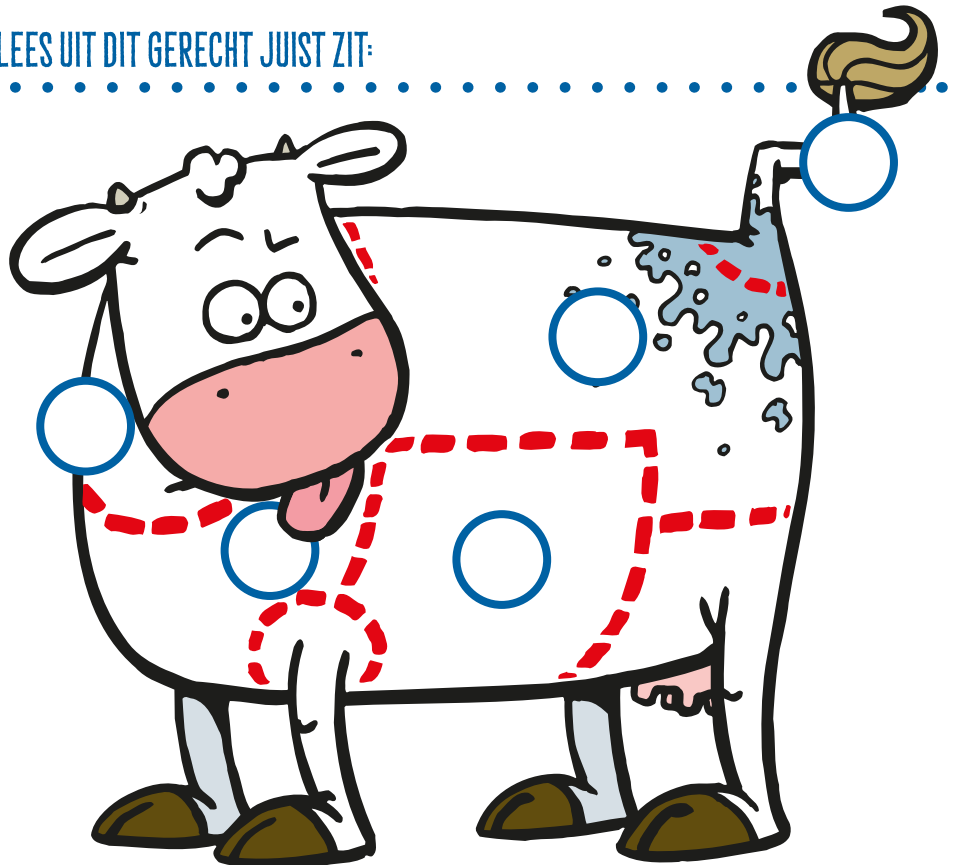
- 1 Ham (Parma, Ganda met meloen)
- 2 Kotelet (met erwtjes en worteltjes)
- 3 Ribbetjes (gemarineerd)
- 4 Spek (met eieren)
- 5 Geperste kop (met mosterd)



## Rundvlees

DUID OP HET RUND AAN WAAR HET STUK VLEES UIT DIT GERECHT JUIST ZIT:

- 1 Biefstuk (met frietjes)
- 2 Stoofvlees (met frietjes)
- 3 Ossenstaart(soep)
- 4 Tong (in Madeirasaus)
- 5 Hamburger ('Big Mac')



# WIE WOONT WAAR?

## WELKE DIEREN LEVEN IN WELKE STAL ?

varkensstal - pluimveestal - melkveestal - paardenstal



- **koeien** zitten graag open en luchtig en krijgen veel daglicht (ramen in het dak/windschermen in de muur), er liggen sleufsilo's in de buurt, er staat een opstaande silo voor krachtvoer en er kan makkelijk binnen gereden worden met tractor (om te voeren).

- **varkens** hebben een afgesloten, lage stal met meestal een rij kleine ramen op hogere hoogte, er staan opstaande voedersilo's en we zien ventilatieschouwen op het dak, in de winter wordt de stal verwarmd.

- **legkippen** hebben iets hogere stallen dan **vleeskippen**, er zijn opstaande silo's en normaal geen daglicht (kunstlichtschema's), de stal wordt verwarmd en er is een ventilatiesysteem.

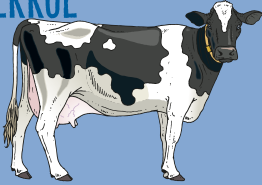
- **paarden** hebben elk een aparte, lichte en luchtige stal met deur die open kan, er is geen verwarming en er zijn geen silo's.

## LEVENSLLOOP

VUL DE LEEFTIJD IN DIE OVEREENKOMT MET DE VERSCHILLENDE FASEN IN DE LEVENSLLOOP VAN DEZE LANDBOUWDIEREN.

Je duidt dit best aan door de juiste periode in te kleuren op de tijdlijn, naast de overeenkomstige tekening.

## MELKKOE



pasgeboren kalf

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	maanden
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---------

pink of jaarling

8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	maanden
---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---------

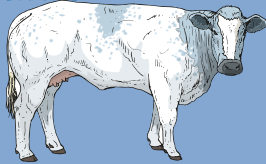
vaars

3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36	maanden
---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---------

melkkoe

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	jaren
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	-------

## VLEESRUND



kalf eenlingbox

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	weken
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	-------

kalf in groepsstal

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	weken
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	-------

slachtrijp kalf/rund

3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36	maanden
---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---------

## VLEESKIP



broedei

1	7	14	21	28	35	42	49	56	63	70	77	dagen
---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-------

kuiken

18	22	26	30	34	38	42	46	50	54	58	62	dagen
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-------

kip/kuiken in stal

18	22	26	30	34	38	42	46	50	54	58	62	dagen
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-------

## LEGKIP



broedei

1	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	dagen
---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	-------

kuiken

10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	dagen
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-------

legkip in stal

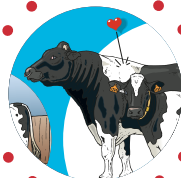
3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36	maanden
---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---------

soepkip

3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36	maanden
---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---------

## DIGI-VERRIJINGEN:

- Hebben koeien een pink?
- Het leven op een vleeskippenbedrijf





# SANITRACE: IDENTIFICATIESYSTEEM

Vanaf de leeftijd van 7 dagen bezit elk kalf, verplicht, een uniek paar oormerken. Alle landbouwdieren dragen een oormerk zowel in het linker- als het rechteroor. Het is een hulpmiddel bij het SANITRACE-identificatiesysteem dat vanaf 1990 wordt toegepast. Dit dient om het hele traject van een rund, varken, schaap of geit van geboorte tot aan het slachthuis, te kunnen volgen.

Zo weet men meteen waar bijvoorbeeld zieke dieren vandaan komen. Ook de gebruiker van ongewenste preparaten kan worden opgespoord of de bron van besmetting kan worden achterhaald. Via het Sanitelnummer kunnen we zien welke ziektes, inentingen en geneesmiddelen dit dier kreeg. De registratie laat ook zien waar het dier werd aangekocht of wie de moeder en de vader ervan is.

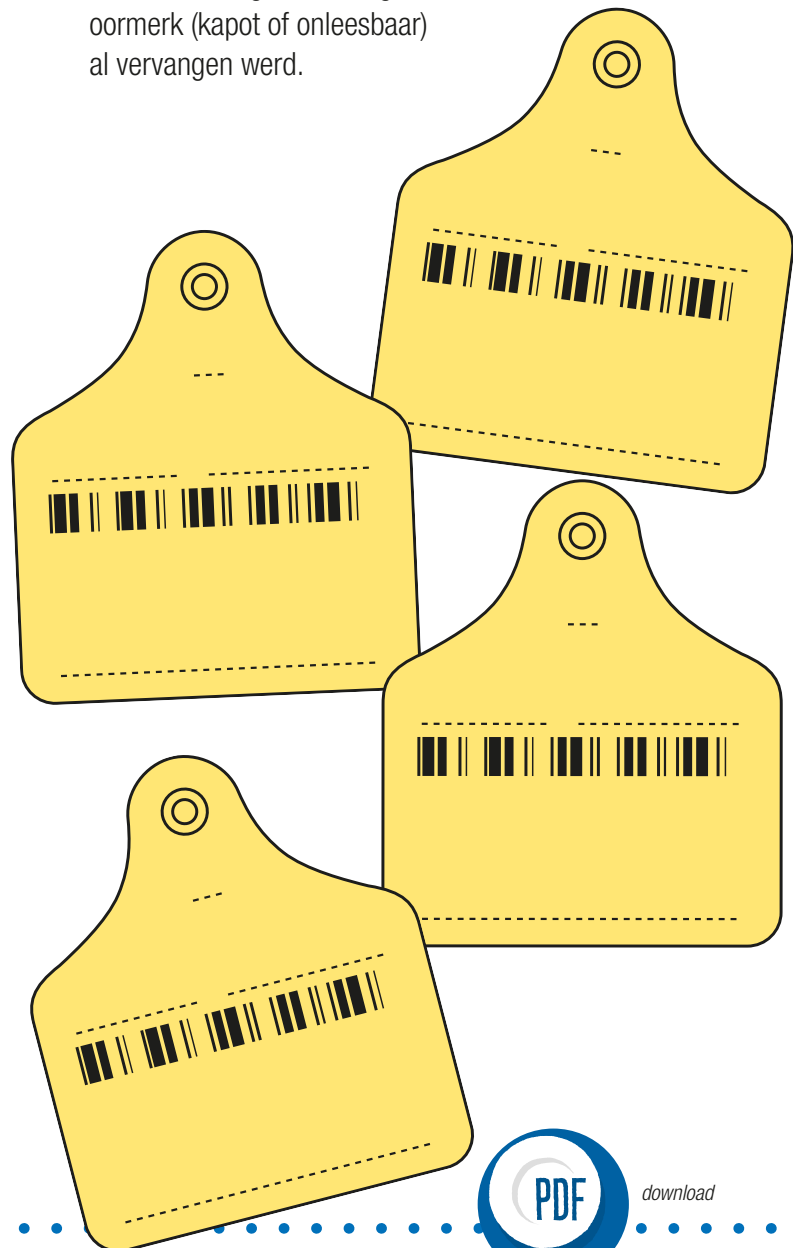
## VUL DE OORMERKEN IN.

### Je paspoort graag!

Deze opdracht kan je enkel uitvoeren als er koeien in de buurt staan. (Eventueel kan je de opdracht ook later uitvoeren als je langs een weide met koeien passeert.)



- Kan je enkele oormerknummers noteren?
- Als de koeien dicht genoeg staan kan je misschien ook het provincienummer noteren?
- Het hermerkingsnummer geeft aan hoeveel keer het oormerk (kapot of onleesbaar) al vervangen werd.





# WAAR IS DE MAIS?

## KAN JE DE DELEN VAN DE PLANT BENOEMEN?

In het voorjaar wordt maïs gezaaid en in één seizoen groeit het tot 2,5 meter hoog. Mais is een éénhuizige plant. Dit betekent dat er op één plant zowel mannelijke als vrouwelijke bloemen groeien. Het zijn echter de vrouwelijke bloemen die uitgroeien tot vruchten.

1. wortel
2. vrouwelijke bloem groeit uit tot kolf
3. stengel
4. blad
5. mannelijke bloem

## ER BESTAAN VERSCHILLENDE SOORTEN MAIS EN DE NAAM VERRAADT HET GEBRUIK.

Waarvoor gebruikt men suikermaïs?

.....

.....

.....

Waarvoor gebruikt men kolf- of korrelmaïs?

.....

.....

.....

Waarvoor gebruikt men snijmaïs?

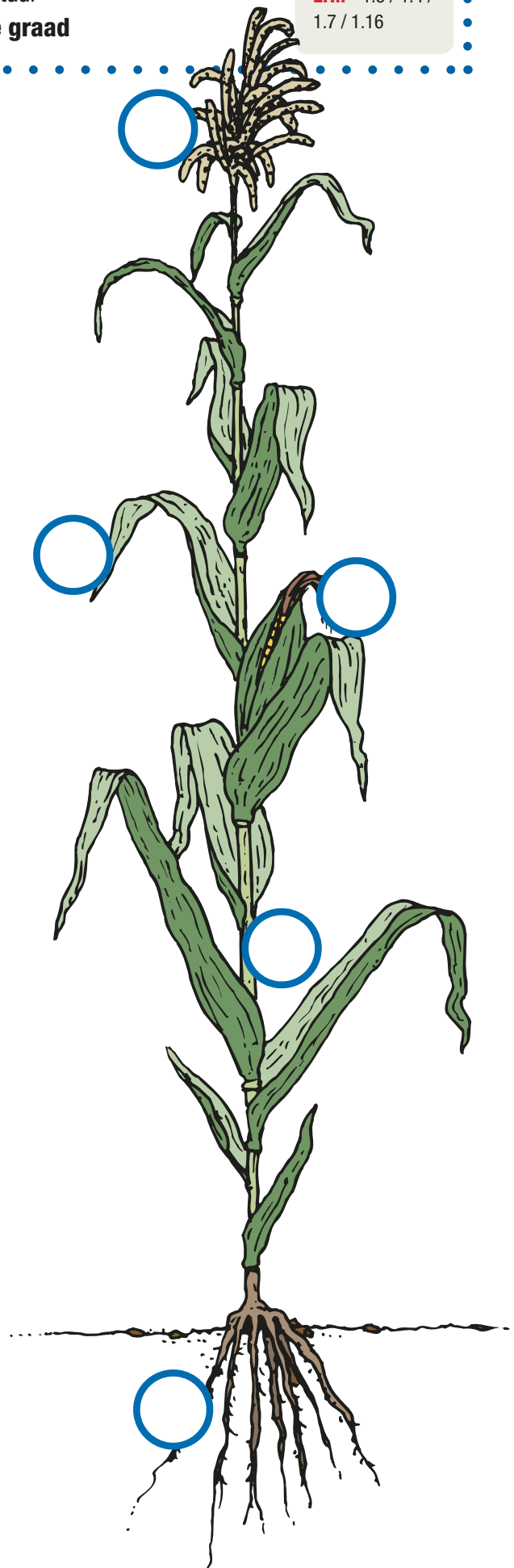
.....

.....

digiverrijkingen van p. 117 naar hier halen :

\* Zea Mays

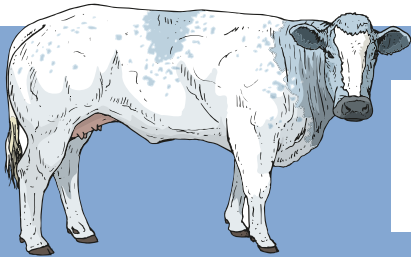
\* Plaat met Maistoepassingen



# RUNDERRASSEN

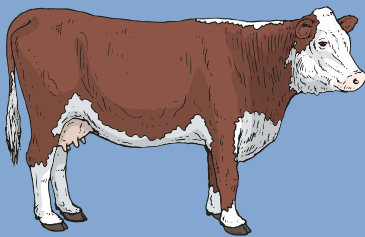
SCHRIJF HET JUISTE LAND VAN HERKOMST BIJ ELK RAS EN VUL HET NUMMER IN OP DE KAART VAN EUROPA?

*Het Belgisch Witblauw ras is een typisch vleesrund uit ons land. Er zijn in andere landen echter nog meer typische vleesrundersen.*



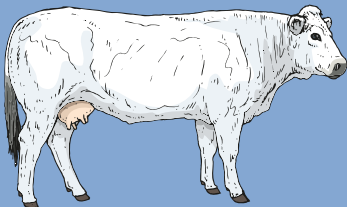
**1. Belgisch Witblauw.**

Land: .....



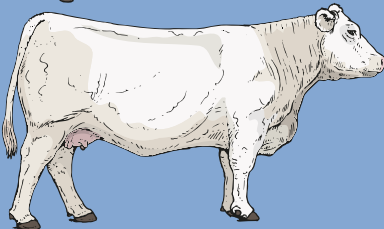
**2. Hereford**

Land: .....



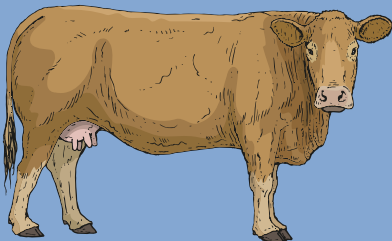
**3. Piemontese**

Land: .....



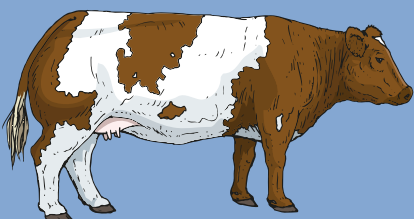
**4. Charolais**

Land: .....



**5. Limousin**

Land: .....



**6. Verbeterd roodbont**

Land: .....



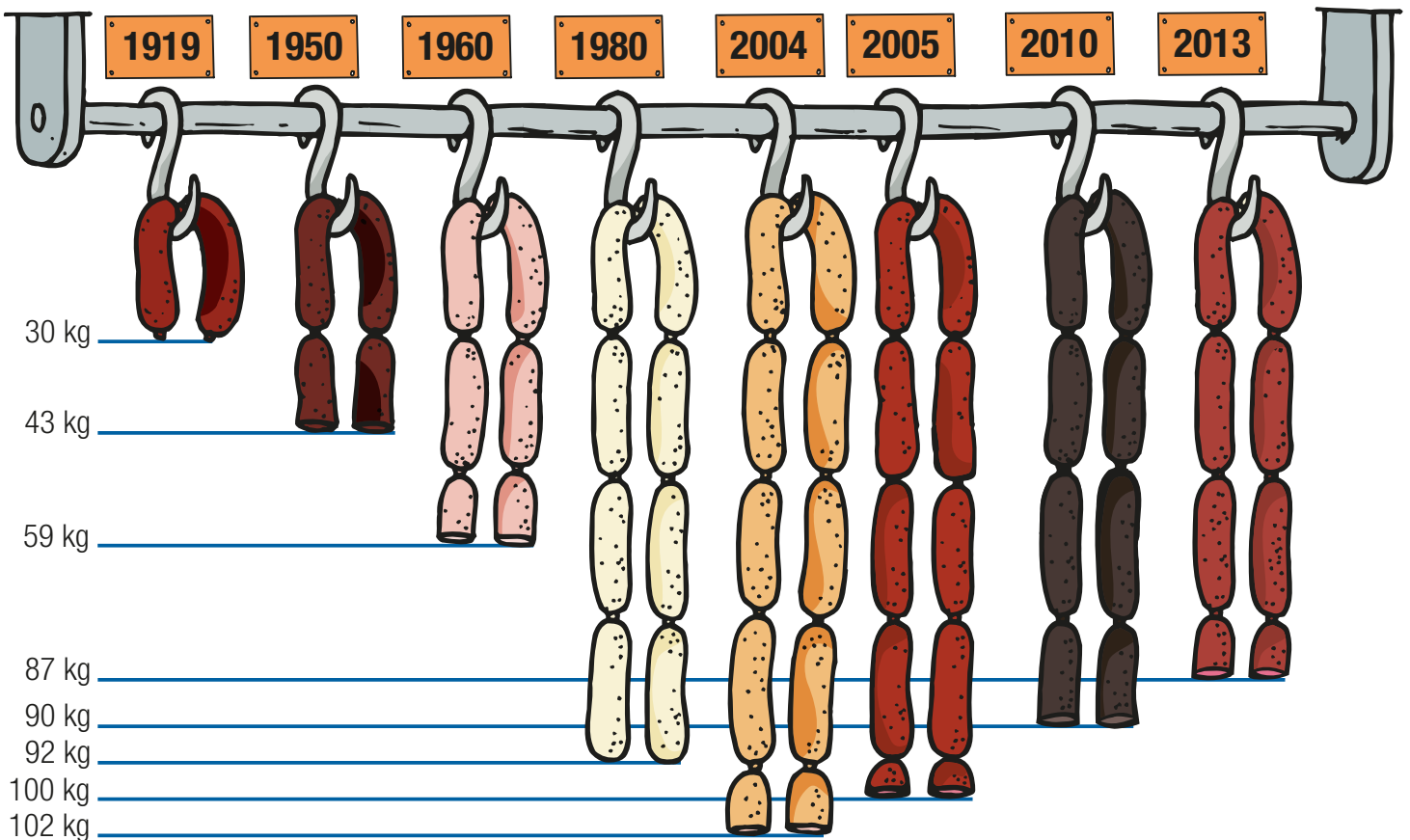
# VLEESVERBRUIK

## Dit moet je weten:

Volgens wetenschappers hoef je per dag maar 100 g vlees te eten. Vroeger moesten mensen hard werken op het veld of in de fabriek en mochten ze meer vlees eten. Nu vervangen machines meestal de zware arbeid. Belgen eten vooral gemengd vlees (worst, gehakt) gevolgd door varkensvlees, dan kip en dan rundvlees.

## GRAFIEKEN LEZEN.

Bereken hoeveel gram vlees de Belg gemiddeld at per dag in de verschillende jaartallen in de grafiek.



## Bespreek met de klasgroep de onderstaande vragen

Wie heeft het meeste vlees nodig, mannen of vrouwen? - Wie heeft het meeste vlees nodig, kinderen of volwassenen? - Moeten we vlees eten? Kunnen we vlees vervangen? - Hoeveel vlees hebben we per dag nodig? - Welk vlees eet ik het liefst? - Waarom is het ene vlees erg duur en het andere veel minder?

Dat kan aan de hand van een panelgesprek waarin de ene helft de andere helft van de klas moet trachten te overtuigen van hun gelijk. Als moderator geef jij (leerkracht) uiteraard het meest zinnige antwoord.

Meer concrete informatie hierover vind je [op www.nice-info.be](http://www.nice-info.be) of [www.watetenwemorgen.be](http://www.watetenwemorgen.be)

<http://www.nice-info.be/>

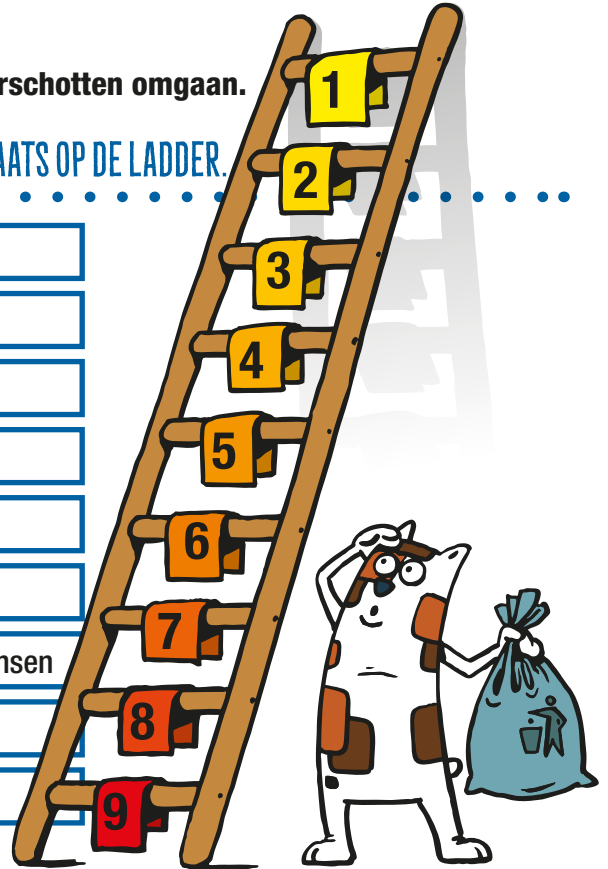
# ONZE BESTE KLANT IS DE VUILNISBAK



De 'Ladder van Moerman' leert ons hoe we best met voedseloverschotten omgaan.

ZET HET JUISTE CIJFER BIJ DE JUISTE LETTER EN GEEF HET DE JUISTE PLAATS OP DE LADDER.

1	D. Voorkomen en niet verspillen
	B. Composteren tot meststof (geen voorbeeld)
	A. Hergebruik in de industrie
	H. Energie en meststof van maken
	E. Verbranden van oud voedsel (geen voorbeeld)
	I. Voederen aan dieren of hergebruik in diervoer
	C. Doorgeven van het eten, nieuwe bestemming geven voor mensen
	G. Herbewerken van eten voor mensen
9	F. Storten (dumpen) van oud voedsel (geen voorbeeld)



GEEF TELKENS EEN OF ENKELE VOORBEELDEN BIJ HET GEBRUIK

1 - D 'Voorkomen en niet verspillen = geen afval' is de beste manier om met voedseloverschot om te gaan.

2

3

4

5

6

7

8

9 - F 'Storten (dumpen) van oud voedsel/overschot' is het slechtste wat je kan doen en staat dus onderaan de ladder.

KAN JE DE TITEL VAN DIT WERKBLADJE VERKLAREN?