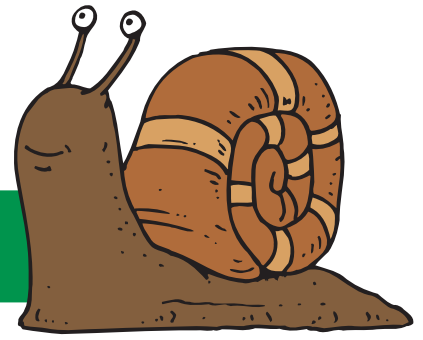


# Activiteit 9

## De slak



### Derde graad

Vul eerst onderstaande vragen in en probeer dan de delen van de slak te benoemen. Trek pijlen naar het juiste deel.

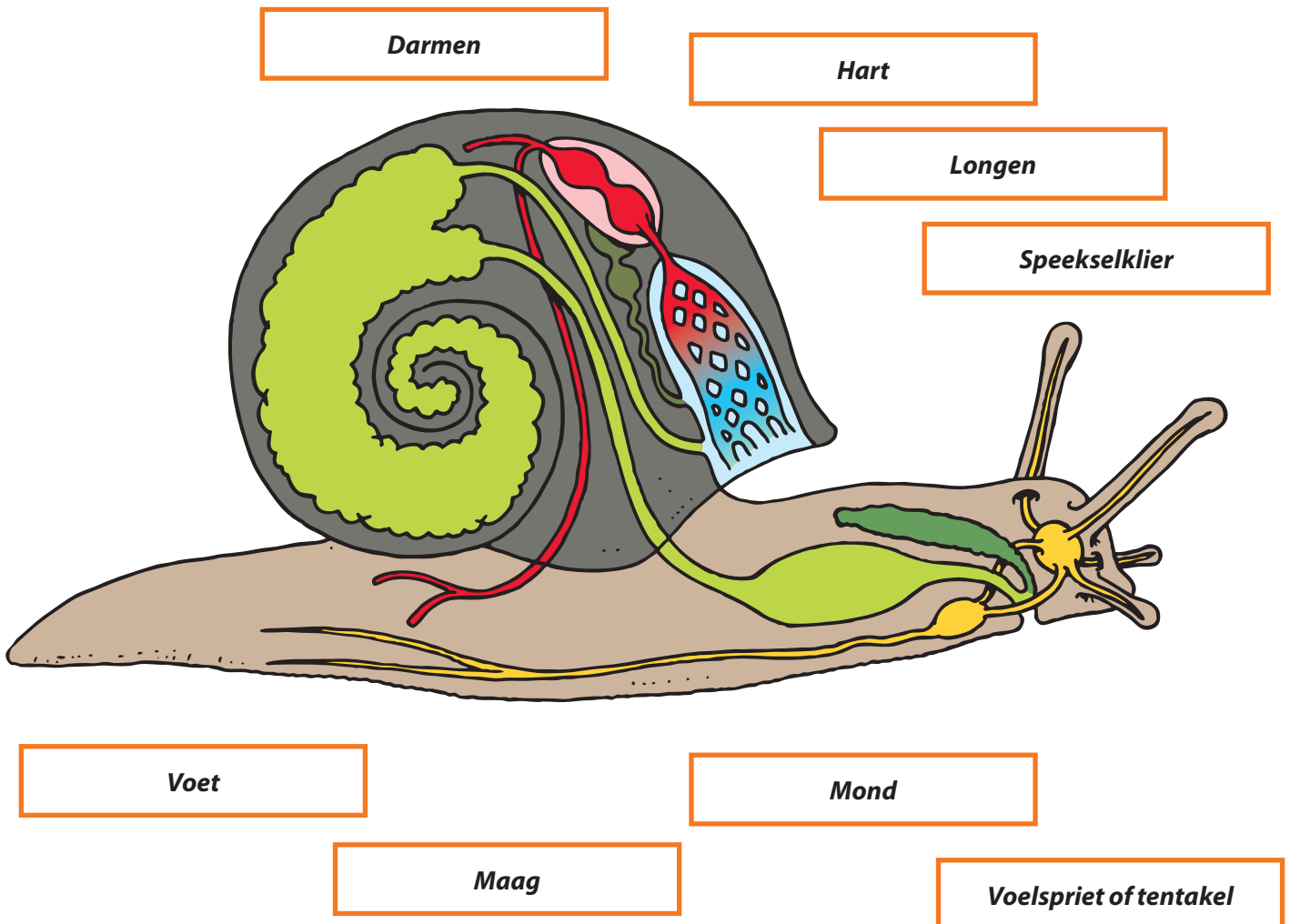
De slak is een .....-dier.

Welke slakken ken je?

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

De slak beweegt zich voort met:

.....  
.....



# Activiteit 10

## Akkers, een lappendeken



### Tweede en derde graad

Je staat nu tussen de velden. We bekijken enkele percelen van dichtbij. Probeer aan de hand van de zoekkaart 'Akkerbouwgewassen' (pag 29) te vinden welke gewassen er op de akkers staan.

#### Perceel 1: Landbouwgewas:

Kleur het vakje in met de overwegende tint van het gewas:

lichtgeel	oranjegeel	strogeel	helgroen	grasgroen	donkergroen	bruin	lila	wit	zilver	ander ...
-----------	------------	----------	----------	-----------	-------------	-------	------	-----	--------	-----------

Hoe werd het gewas gezaaid, geplant of gepoot?

op rechte rijen     willekeurig     in ruggen (= opgehoogde aarden rij)     andere: .....

Hoe werd het perceel van het andere gescheiden?

geen afscheiding (liggen tegen elkaar)     door een asfaltweg     door een berm vol grassen en veldbloemen  
 door een niet-verharde veldweg     andere: .....

#### Perceel 2: Landbouwgewas:

Kleur het vakje in met de overwegende tint van het gewas:

lichtgeel	oranjegeel	strogeel	helgroen	grasgroen	donkergroen	bruin	lila	wit	zilver	ander ...
-----------	------------	----------	----------	-----------	-------------	-------	------	-----	--------	-----------

Hoe werd het gewas gezaaid, geplant of gepoot?

op rechte rijen     willekeurig     in ruggen (= opgehoogde aarden rij)     andere: .....

Hoe werd het perceel van het andere gescheiden?

geen afscheiding (liggen tegen elkaar)     door een asfaltweg     door een berm vol grassen en veldbloemen  
 door een niet-verharde veldweg     andere: .....

#### Perceel 3: Landbouwgewas:

Kleur het vakje in met de overwegende tint van het gewas:

lichtgeel	oranjegeel	strogeel	helgroen	grasgroen	donkergroen	bruin	lila	wit	zilver	ander ...
-----------	------------	----------	----------	-----------	-------------	-------	------	-----	--------	-----------

Hoe werd het gewas gezaaid, geplant of gepoot?

op rechte rijen     willekeurig     in ruggen (= opgehoogde aarden rij)     andere: .....

Hoe werd het perceel van het andere gescheiden?

geen afscheiding (liggen tegen elkaar)     door een asfaltweg     door een berm vol grassen en veldbloemen  
 door een niet-verharde veldweg     andere: .....

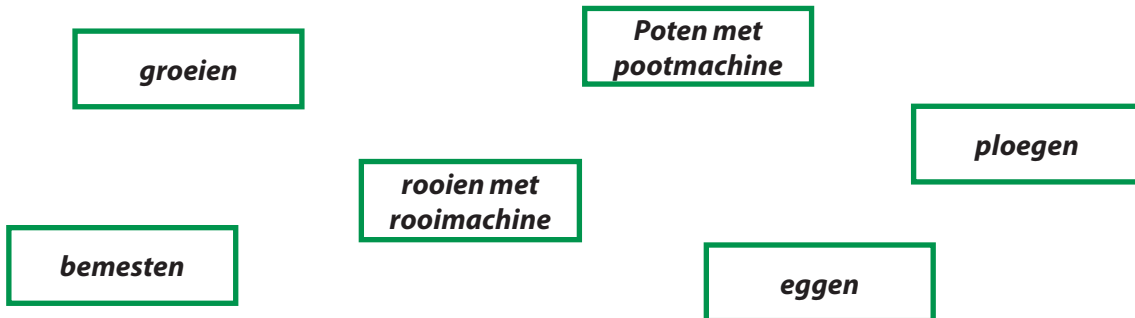
# Activiteit 11

## De frietjesmachine

### Tweede en derde graad

#### □ Opdracht A

Aardappelen zijn niet weg te denken uit onze dagelijkse keuken: wij maken ze op tientallen manieren klaar. Vooraleer we aardappelen kunnen oogsten dient de boer verschillende stappen te ondernemen. Verbind deze activiteiten in de juiste volgorde:



#### □ Opdracht B

Kleur op de wereldkaart waar de aardappel oorspronkelijk groeide.



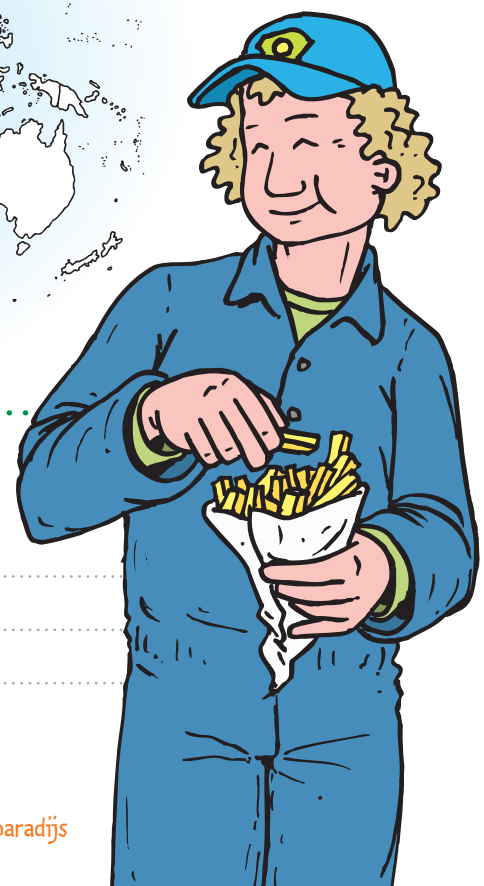
#### □ Opdracht C

Geef enkele eindproducten gemaakt van aardappelen.

Uit de keuken: .....

In diepvriesvorm: .....

Niet om te eten: .....



# Activiteit 12

## Suikerbieten of wintertarwe?

### Derde graad

Suikerbieten worden gezaaid tussen half maart en eind april en groeien door tot eind september. In die periode slaan ze suiker in hun wortels op om de winter door te komen. Ze worden echter in oktober en november geoogst als het suikergehalte in de wortels het hoogst is (15 tot 20%). Je kan rekenen op een gemiddelde opbrengst van **60 ton per ha**. In de suikerfabriek wordt de suiker uit de bieten gewonnen en de overblijvende pulp kan als veevoeder gebruikt worden.

#### □ Opdracht A

Hoeveel kg suiker kan er geproduceerd worden van 1 m<sup>2</sup>?

*Om een idee te hebben van de grootte van 1 vierkante meter, voer je de volgende opdracht uit: Teken een vierkante meter en kijk eens met hoeveel leerlingen je er op kan staan.*

Probeer zoveel mogelijk producten op te noemen waarin suiker uit suikerbieten verwerkt wordt.

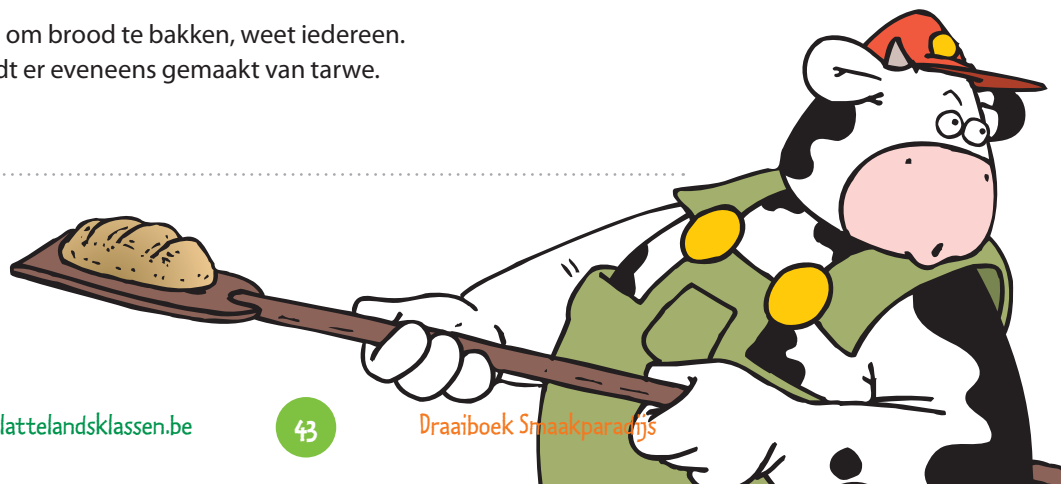
Wintertarwe wordt gezaaid in november en blijft dan de ganse winter rusten om in de lente door te groeien. In de zomermaanden juli en augustus wordt er geoogst. De gemiddelde opbrengst in België is **8500 kg per hectare**. De halmen worden in stobalen verpakt terwijl de graankorrels verder verwerkt worden in brood, deegwaren, bier, veevoeder, ...

#### □ Opdracht B

Er is 9000 kg graan nodig om 16000 broden te bakken.  
Hoeveel graan is er nodig om 1 brood te bakken?

Welke oppervlakte heb je nodig om 9000 kg graan te produceren?

Dat je tarwe nodig hebt om brood te bakken, weet iedereen.  
Maar welk product wordt er eveneens gemaakt van tarwe.



# Activiteit 13

## Molenaarslatijn

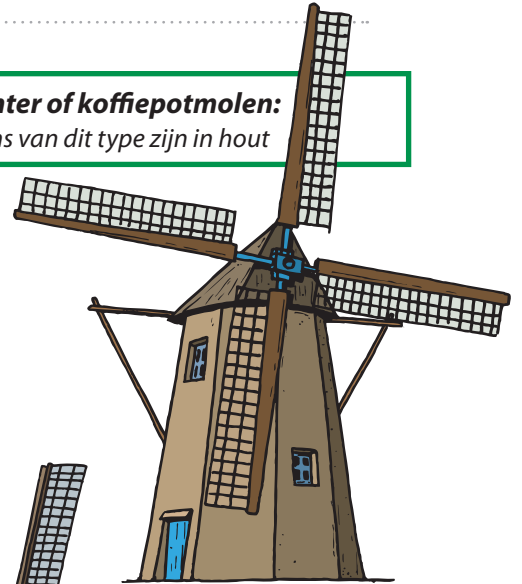
### Derde graad

Hier zie je 4 mogelijke molentypes.  
Tot welke molen behoort deze molen?

**1. staakmolen of standaardmolen:**  
het oudste type van molen



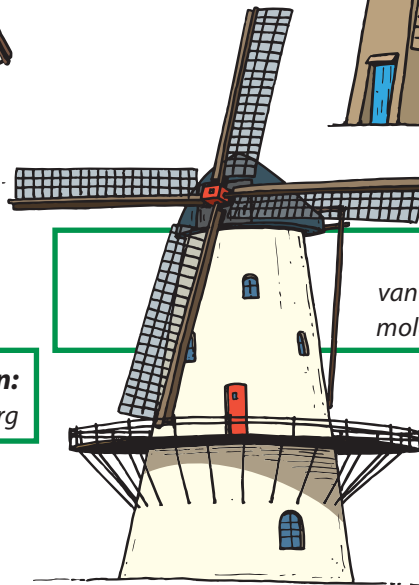
**2. een achtkanter of koffiepotmolen:**  
de meeste molens van dit type zijn in hout



**3. belt- of bergmolen:**  
gebouwd op een opgehoogde berg



**4. stellingmolen:**  
van op de stelling kan de molenaar aan de wieken



Wat is de naam van de molen

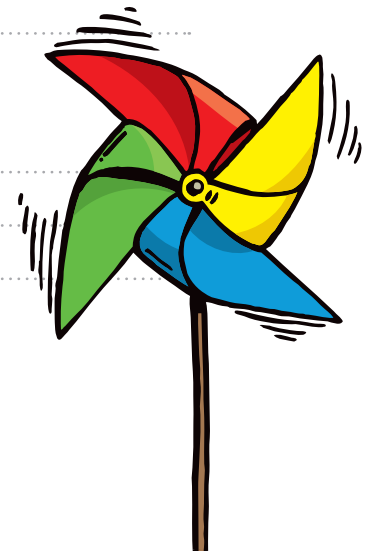
.....

Waarvoor diende de molen?

.....

.....

.....



# Activiteit 14

## Hebben appels ook vijanden?

### Tweede en derde graad

Het fruit (appels en peren) wordt milieubewust geteeld. Er wordt bij de gewasbescherming zoveel mogelijk gebruikt gemaakt van natuurlijke vijanden ter bestrijding van schadelijke insecten. Schrijf de verschillende gevaren voor de fruitteelt in het bovenste deel van het vakje. Hoe men ze kan voorkomen of genezen in het onderste vakje. Verbind ook het onderste deel van het vakje met het juiste prentje onderaan de pagina.

Blank space for notes

Blank space for notes

Blank space for notes

Blank space for notes

*knaagdieren die aan de bast en jonge twijgen knabbelen*

*de torenvalk jaagt op kleine knaagdieren: er wordt een stok en nest voorzien.*



**Als je goed kijkt ...**

Met je verrekijker krijg je vast enkele vogels van nabij te zien. Welke ?

- meesje    valk    uil    andere: .....

*Kijk goed rond: zie je de nestkastjes voor de mezen en de torenvalk?*



# Activiteit 15

## De bloesem en de bij



### Leestekst, tweede en derde graad

Het is duidelijk, de lente is in het land! Fruitbomen staan in bloei en bijen, hommels, vlinders, wespen en kevers vliegen af en aan om nectar en stuifmeel te verzamelen. Dat vinden ze een echte lekkernij.

De nectar van de fruitbloesem bevat heel wat suiker en het stuifmeel is krachtig. Dat is perfect voor de honingbijen om hard te kunnen werken in de bijenkast.

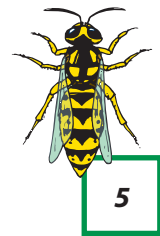
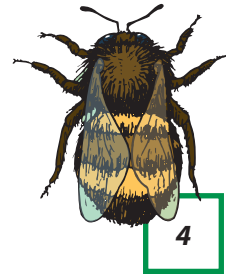
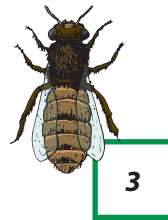
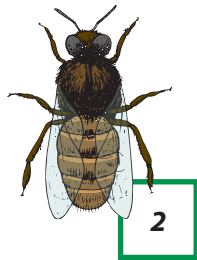
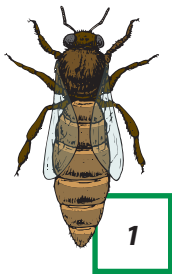
Maar ook de fruitteiler is blij met de bijen in de boomgaard. Dankzij die bijtjes komen er immers méér appels en peren aan de bomen met bovendien ook een mooiere vorm. Dat gaat zo...:

Bij het verzamelen van nectar en stuifmeel, draagt het bijtje ook per toeval stuifmeelkorrels van de ene naar de andere bloem. Dat zijn korrels die op haar harige lijfje blijven plakken. Met wat geluk komen die mannelijke stuifmeelkorreltjes op de vrouwelijke stamper van een volgende bloem terecht.

Zo bestuiven de bijtjes dus de bloesem waardoor er een bevruchting tot stand kan komen.

En ook de imker is nadien tevreden. Het bijtje verzamelt immers de nectar van de fruitbloesem, slaat die op in haar maagje en brengt de zoetheid nadien naar de bijenkast. De imker kan deze oogsten als frisse, zoete lentehoning.

Zet het juiste nummer bij het juiste diertje.



Honingbij (koningin)

Wesp\*

Honingbij (werkster)

Hommel

Honingbij (dar)

\* de 'gewone' wesp is niet echt een bestuiver en voedt zich vooral met andere insecten.

Hommels worden ingezet door tuinbouwers voor de bestuiving van o.a. tomaten, komkommers, paprika's en aardbeien in serres. De hommelmasten worden aangekocht bij een firma die deze speciaal daarvoor kweekt. Fruittelers zullen eerder bijenkasten bij hun bloeiende boomgaard zetten. Zij doen daarvoor beroep op imkers.







## 4.2. Mijn eten, vol van smaak en rijk aan cultuur

*(smaakopvoeding en eetcultuur)*

Eindtermen die we beogen. We beperken ons hier tot wereldoriëntatie maar ook taal, sociale vaardigheden, muzische vorming, ... komen aan bod.

- ▶ Algemeen: 1.1, 1.2
- ▶ Natuur: 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.12, 1.14, 1.15, 1.16
- ▶ Gezondheid: 1.17, 1.19, 1.20, 1.21
- ▶ Milieu: 1.23, 1.24, 1.25, 1.26
- ▶ Techniek: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8, 2.9, 2.10, 2.12, 2.13, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18



# Activiteit 1

## Versieren van bord

### Alle leeftijden

In het begin van het schooljaar versieren de kinderen het witte bord dat ze moesten meebrengen van thuis. Is er een kringwinkel in de buurt? Ga er dan met je klas naartoe om een wit bord te kopen. Meestal zijn deze in overvloed aanwezig.

Beschilderen gebeurt met porseleinverf. De kleintjes gebruiken porseleinstiften.

Je kunt best het bord laten versieren met een simpel dessin: stippen, sterretjes of streepjes (less is more). De verf wordt waterbestendig door het bord in de oven te bakken.

#### □ Nodig:

- ▶ Wit (of egaal) bord (22 tot 28 diameter) dat je zeker vindt voor een prijsje in de kringwinkel
- ▶ Porseleinverf of porseleinstift (in de hobbywinkel)
- ▶ Hulpmiddelen voor het aanbrengen van (dessin in) concentrische cirkels: kleine bordjes, deksels, ...
- ▶ Eventueel wattenstokjes om te doppen

#### □ Hoe doe je het?

- ▶ Ontvet het bord eerst met white spirit
- ▶ Versier naar believen (hou het simpel)
- ▶ Gebruik eventueel een kleiner bord of deksel als hulpmiddel voor bvb een kleine cirkel met stippen op het grotere bord te maken
- ▶ Zet in de oven om te fixeren (lees op gebruiksaanwijzing)

#### Tip:

Versier ook enkele kopjes zodat je daarin dipsausjes kan serveren.



# Activiteit 2

## Smaakdag op school

### Alle leeftijden

*Door middel van een doorschuifstelsel komen alle kinderen van de school een boel te weten over smaak en voeding.*

*Verschillende draaiwinkels/workshops worden bemand door leerkrachten.*

*De draaiwinkels worden opgesteld in verschillende klassen. Voor elke workshop wordt een half uur uitgetrokken. Zo kan je gemakkelijk een halve dag opvullen (2,5 uur). Eventueel kan je met een volgende reeks klassen, de andere halve dag opvullen.*

### Raad het slaatje

Op een tafel worden verschillende soorten sla en groenten opgesteld. De kinderen leggen de juiste naamkaartjes bij de juiste groente. Neem voor de jongste kinderen gemakkelijke groenten: wortel, ajuin, kropsla, paprika, tomaat, ... Voor de groten mag het al wat moeilijker: artisjok, pastinaak, schorseneer, ...

*Ook verschillende soorten sla zijn iets moeilijker: lollo rosso, eikenbladsla, krulandijvie, ...*

### Raad het zaadje

Deze keer staan er bokalen gevuld met zaden. Voorbeelden zijn o.a. tarwe, rogge, lijnzaad, maïs-korrels, boekweit, ...

De kinderen moeten een mengeling van zaadjes sorteren en in het schaalpje bij de juiste bokaal zetten. Kunnen zij het gelijke zaadje in de bokaal (of op het schaalpje) herkennen? Weten de kinderen welke zaadjes het zijn? Kunnen zij de naamkaartjes juist zetten? Zoek afbeeldingen van de verschillende aren en planten op internet en print af. Kunnen zij dit linken aan de zaadjes? Kunnen zij de verschillende eindproducten (soorten brood, cornflakes, broodje met lijnzaadjes of lijnzaadolie, ...) linken aan de zaadjes en de plant?

### De orde van gezondheid

Maak een podium zoals bij een sportwedstrijd (met blokken bijvoorbeeld) waar je de eerste (goud), tweede (zilver) en derde (brons) kan op plaatsen. Eventueel uit te breiden met vierde en vijfde plaats.

Leg nu verschillende voedingsproducten in de aanbieding. Vraag aan de kinderen wat ze denken dat het minst gezonde eten is. Deze krijgt een vijfde of derde plaats. Ga zo verder tot

het gezondste eten: die krijgt een eerste plaats bovenop het hoogste schavotje. Probeer samen na te gaan of dit kan kloppen. Zit er veel suiker in? Vetten? Vezels?, ...

### De orde van 'jammie!'

Je gaat net hetzelfde te werk als bij de 'Orde van gezondheid' maar i.p.v. dat de kinderen de gezonde producten aanduiden duiden ze de, voor hen, lekkerste producten aan en zetten ze in een volgorde. Welk product wint het 'jammie'-GOUD? Je kan deze workshop na de 'Orde van gezondheid' zetten. Maar het kan natuurlijk ook andersom. Denk je dat dit een zelfde top 3 gaat opleveren?

### Smaakpanel

De kinderen zitten naast elkaar aan een lange tafel. Ze krijgen achter elkaar drie of vijf verschillende tomaten/appelen/soorten melk/... te eten of te drinken. Ze krijgen een scoreblad. Ze zetten na het proeven een score van 1 tot 5 achter het (anoniem) product dat ze net kregen. Welk ras, soort melk, ... valt het meest in de smaak? Je kan de kinderen ook geblinddoekt laten proeven. Om verschillende soorten tomaten te kunnen proeven moet je smaakontwikkeling al wat verder geëvolueerd zijn. Bij kleintjes kan je best verschillende soorten fruit laten proeven.

### Voeldozen en Geurpotjes

Kunnen de kinderen de groenten of fruit herkennen die in de voeldoos verstopt zitten? Kunnen kinderen ook geuren herkennen van kruiden, voedsel, ... in de ondoorzichtige potjes? Hier zijn ook gradaties mogelijk van gemakkelijk naar moeilijk.

# Activiteit 3

## Gemüse Orchester



### Alle leeftijden

Naar analogie van het, in het echt bestaande, 'Das Erste Wiener Gemüse Orchester' maak je een KinderMoestuinOrkest. Meer info over dit orkest vind je op: [www.vegetableorchestra.org](http://www.vegetableorchestra.org). Dit orkest maakt muziek enkel op basis van groenten. Voor inspiratie kan je naar de video's kijken. Het zoeken naar geluiden die je kan maken met groenten is een dolle, uitdagende onderneming. Iedereen vindt wel iets leuks. Kleine groentegeluiden kunnen versterkt worden met een microfoon. Hoe je best geluiden uit zo'n groente haalt, is altijd een beetje experimenteren. De bedoeling is om achteraf deze geluiden achter elkaar te zetten en samen te zetten tot een leuk ritme/melodie. Deze activiteit wordt best begeleid door een muzikaal onderlegd iemand. Helemaal of wordt het als je achteraf een opvoering of een opname brengt met het KinderMoestuinOrkest.

### Mogelijkheden zijn legio:

#### Aubergine- of courgetteklepper

Je splitst de aubergine of courgette in twee (of meerdere kleppen) en slaat de klapper in je handpalm. De klapper maakt een klappend geluid telkens je het in je handpalm slaat. Supereenvoudig aan te maken.

#### Preipiepers

Je wrijft met het wit van 2 preistelen over elkaar wat een piepend geluid geeft. Zo nu en dan, als het blaadje versleten is, dien je het versleten blad af te pellen. Ook moet de preistok wat vochtig zijn om een mooi geluid te maken.

#### Knolselder- of pompoenbongo

We hollen de knolselder uit en rammelen met een lepel tegen de rand van het gat. Er klinkt een hol geluid door de weergalm van de holte. Ook een pompoen kan je gebruiken als bongo.

#### Wortelrammelaars

Wortelen geven meer geluid als je ze tegen elkaar slaat als je ze op het einde splitst. (vork insnijden). Je kan ze dan verticaal, in de lengte, tegen elkaar kloppen.

#### Wortel-, komkommer- en courgettefluit

Lange, ronde groenten kunnen uitgehoud worden. Er kunnen gaatjes en een blaasgat worden ingesneden. Zo krijg je een echte fluit.

#### Bonenmaracas

Bonen geven het geluid van een maracas door ze te schudden in een zakje of een doekje. In een blik is het uiteraard luider maar zo is het geluid minder groentegewijs.

#### Uenschillengeritsel

De droge schillen van uien geven geritsel door ze over elkaar te bewegen op een oppervlak.

#### Fluiten op een preiblad

Analoog te werk gaan als voor een grassprietje. Strak aanspannen tussen de duimen en er op fluiten.

#### Tip!

Van de 'afval' van de muzikale groenten maak je een lekkere 'muzikale' soep!





# Activiteit 4

## Ontspanning en expressie

### **Kleuters en eerste graad**

'Ik ben een ei', varianten mogelijk zoals 'Zaadje in de grond'

*In deze jachtige tijd worden kinderen bestookt met een overaanbod aan activiteiten, met veel over en weer rijden, met flitsende beelden op TV, met altijd aanwezig lawaai op de achtergrond, met heel veel te maken keuzes, ...*

*Het is goed dat kinderen zich vanaf jonge leeftijd weten te ontspannen. Het is een middel tegen stress en slapeloosheid. Een middel om even een stil moment in te lassen, je hoofd leeg te maken of even aan niets te denken (dan aan je ademhaling). Kinderen gaan er beter door leren en verbeteren zo hun geheugen.*

#### □ **Dit heb je nodig**

- ▶ Rustige omgeving met genoeg ligplaats (sportzaal, refter)
- ▶ Matten
- ▶ Ontspannende Muziek (Cd's voor meditatie, etherische muziekjes van bos, zee, ...)
- ▶ Jij als instructeur

#### □ **Zo ga je te werk:**

Zorg voor een zaaltje waar het rustig is en waar alle kinderen genoeg plaats hebben om te gaan liggen. Zorg ervoor dat ze comfortabel kunnen liggen (matten).

Zet een rustgevend muziekje op en geef je instructies. Neem rustig de tijd voor deze instructies:

'Ga rustig op je rug op de grond liggen. Doe je ogen toe en luister naar de muziek... Luister aandachtig naar wat ik zeg.

Je armen en je benen liggen lichtjes open en liggen slap op de grond... ze voelen zwaar aan... Adem met je buik. Leg je hand op je buik. Bij het inademen komt je buik naar boven. Bij het uitademen naar beneden. Adem rustig in en uit... Volg met je hand... Probeer volledig IN... en UIT... te ademen.

Nu gaan we alle spieren opspannen om ze achteraf beter te ontspannen.

We doen dit stap voor stap beginnend vanaf de tenen en zo naar boven. Opspannen en dan weer ontspannen. Bv. krul je tenen, ontspan, draai met je enkels, ontspan, span de achterkant van je benen (kuiten), ontspan, ...

#### **Als je denkt dat iedereen goed ontspannen ligt, begin je met het verhaal:**

Beeld je in dat je in een wei ligt... de zon verwarmt je hele lichaam... er waait een zachte bries...

Stilaan verandert je lichaam. Kijk hoe je lichaam verandert in een ei... je wordt een ei... voel die zon

op je witte eierschaal... Je bent nu een kuikentje binnenin dat ei ... stilaan ben je aan het groeien...

je wordt alsmaar groter en groter... zo groot wordt je nu dat al je dons tegen de schaal komt... stilaan

drukken je pluimpjes tegen de wand van het ei... je moet eruit want anders ga je stikken... met je

bekje probeer je de schaal open te prikken... je vleugeltjes liggen dicht tegen je lijfje geplakt... je wil

ze bewegen en ze uitslaan maar dat kan nog niet... opeens is er een gaatje in je schaal... je hebt

je ademen... je duwt nog eens met je vleugeltjes en eindelijk komt er een scheur in... je hebt

nu meer ruimte maar je bent moe want je hebt al hard gewerkt... je moet eruit... je hebt

nog eens diep ademt en met alle kracht probeer je het ei nu helemaal te... je hebt

uit je ei gekropen!... sla je vleugeltjes nu maar uit.

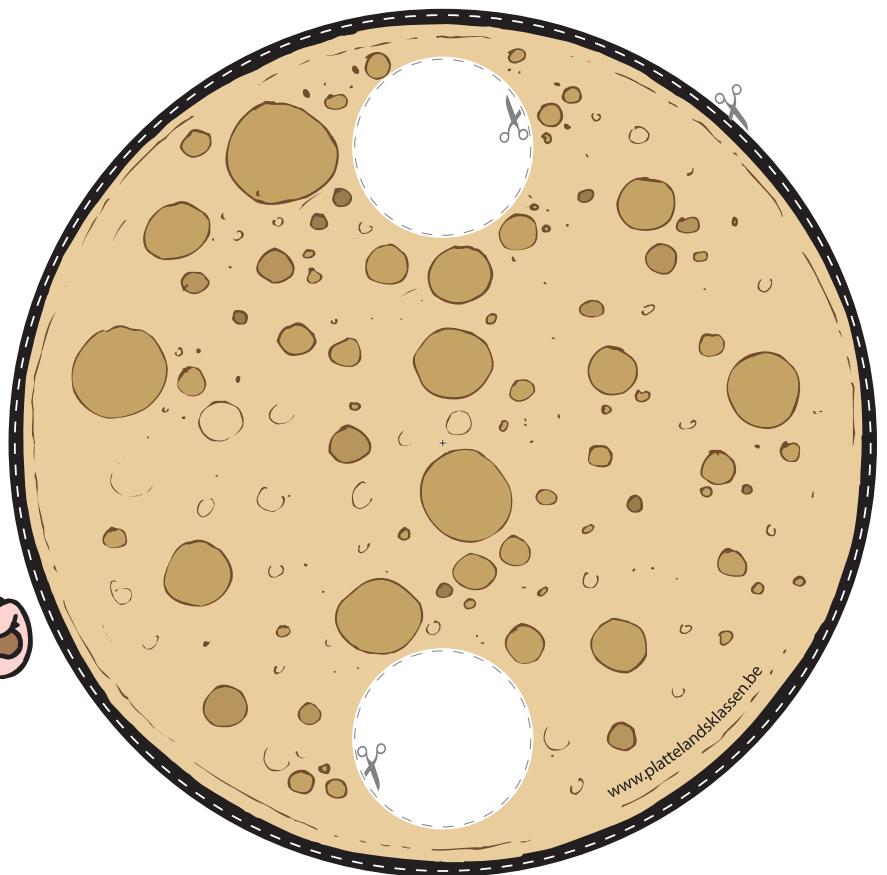
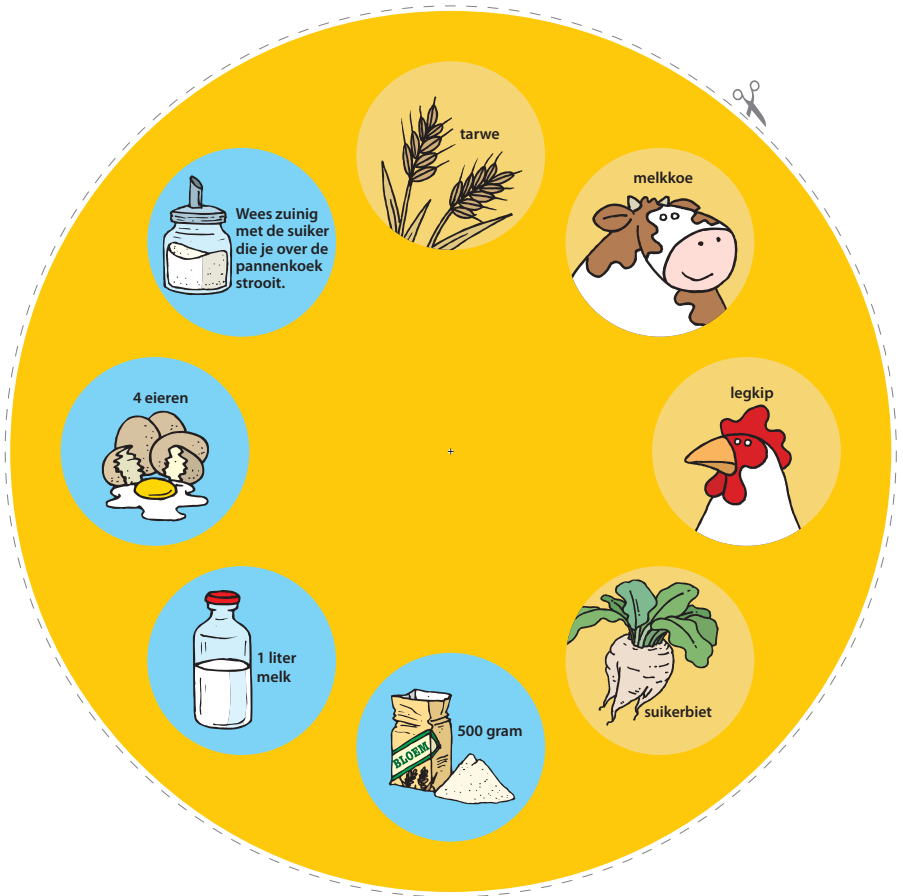


# Activiteit 5

## Wat zit er in een pannenkoek?

### Eerste en tweede graad

Knip de cirkels uit. Eventueel kleef je deze eerst op karton of plastificeer je de tekening. De twee kleine cirkels in de pannenkoektekening wegknippen. Maak ze aan elkaar vast met een splitpen. Steek de splitpen door het gaatje in het midden van de cirkel. Aan de ene kant vind je het eindproduct. Aan de andere kant het dier of gewas waar het eindproduct vandaan komt.



# Activiteit 6

## Wonderwortel!

### Leestekst, tweede en derde graad

*Een geroosterde witloofwortel kan je malen om er 'koffie' zonder cafeïne mee te zetten. Je kan er zoetstof uithalen met minder calorieën dan suiker. Of een smaakversterker die roomachtig aanvoelt maar zonder vet. En natuurlijk kan je er een opmerkelijk zalige groente uit laten groeien: het bitterzoete witloof.*

Witloof is heerlijk fris in een slaatje en onnavolgbaar lekker in zijn hesp- en kaas-sausasje.

Toch vinden kinderen witloof meestal niet zo lekker. Dat komt omdat we van nature de bittere smaak als onaangenaam beschouwen. Giftige planten durven al eens bitter proeven: een waarschuwing voor onwetende mensen en dieren om er van af te blijven!

Toch kan je 'gezonde' bittere dingen leren eten of drinken: olijven, bier, pompelmoes, pure chocolade of... witloof. Vooral mannen schijnen van bitter te houden, liefst gecombineerd met een vleugje zoet.

Witloof is een Belgische uitvinding. Rond 1830 ontdekte men, tijdens een milde winter in een donkere Brusselse schuur, hoe er jonge witte blaadjes verschenen aan de opgeslagen cichorei-wortelen.

Het duurde nog een tijdje voor men mooi gevormde witloofkroppen ging telen zoals we die nu kennen. De nieuwe groente werd in de winter op markten aangeboden. De verkoop verliep succesvol, zeker omdat men vroeger in de winter weinig of geen groenten ter beschikking had. Om witloof te telen verwarmde men de aarde, waarin men de cichorei-wortelen plaatste, met kachelstijlen.

Nu wordt het meeste witloof vooral geteeld in verwarmde schuren met op elkaar gestapelde bakken gevuld met water (hydrocultuur)



Ken jij zelf nog ander voedsel met een bittere smaak?

.....

.....

.....

.....

Probeer de smaak bitter te beschrijven?

.....

.....

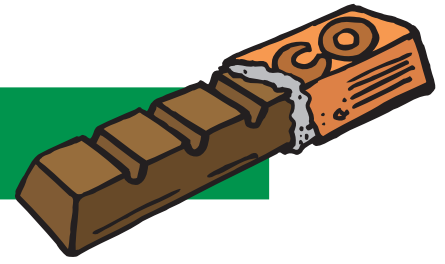
.....

.....

Voor meer info over de teelt van witloof consulteer de 'Witloofbox' van de Provincie Vlaams Brabant (ook af te printen op de site).

# Activiteit 7

## Chocola-kruiswoordraadsel



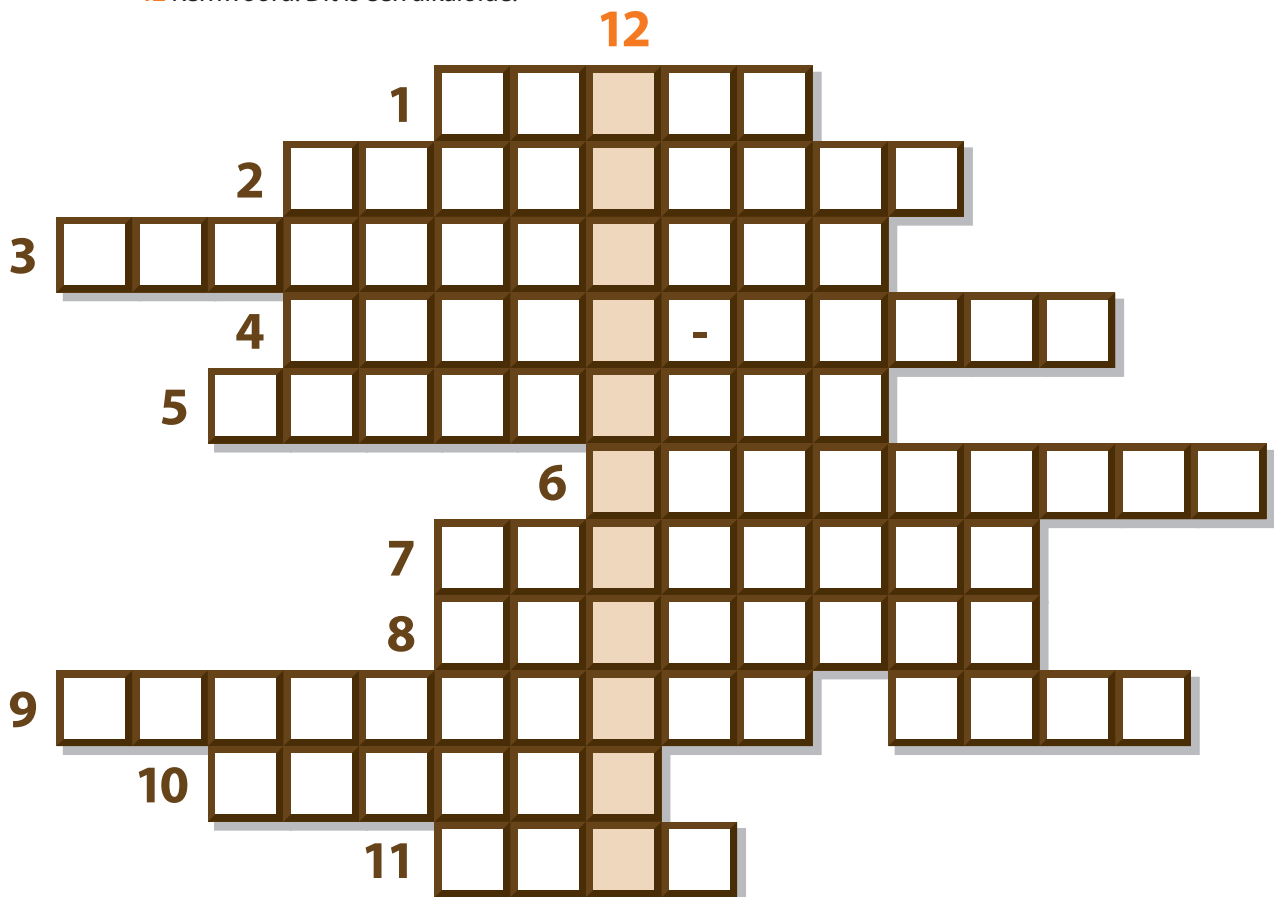
### Derde graad

Naam: .....

We gaan op bezoek bij de chocolatier. Probeer alle antwoorden te weten te komen.

#### Vragenlijst:

- 1 Welke chocolade wordt alleen met cacaoboter gemaakt?
- 2 Hier gaat men de homogene massa kneden en verwarmen gedurende 24 uren.  
Het zuurgehalte, de bitterheid en het vochtgehalte wordt naar beneden gebracht.
- 3 Chocolade is een mengeling van cacaoboter, suiker, melk en ...
- 4 Welke herkenning heeft chocolade dat door de overheid is gecontroleerd?
- 5 Van welke vrucht zijn de cacaobonen afkomstig?
- 6 In welke groep hoort chocolade in de actieve voedingsdriehoek?
- 7 In welke streken groeit de vrucht uit vraag n°5?
- 8 Hoe noemt de bewerking voor het voorkristalliseren van de cacaoboter?
- 9 Wat ontstaat er wanneer chocolade te warm bewaard wordt?
- 10 Geef een synoniem voor fijnmalen van de chocoladebrij.
- 11 Vul het ontbrekende woord in:  
Chocolade wordt in folie, op een constante temperatuur, droog en .....  
bewaard.
- 12 Kernwoord: Dit is een alkaloïde.





# Activiteit 8

## Hoe wordt een harde kaas gemaakt?

### Derde graad

90% van de Belgen eet elke dag zijn boterhammen en 7 van de 10 zal er dagelijks een plak kaas opleggen. Op een jaar verslindt elke Belg gemiddeld zo'n 16 kg kaas. Dat is evenveel trouwens als de zogenaamde 'kaaskoppen' van Nederland. Maar de Fransen... die eten er nog meer van: tot 25 kg per jaar!

#### Maar hoe wordt kaas juist gemaakt?

De melk wordt verwarmd in een grote bak. Er wordt stremsel aan toegevoegd waardoor de melk samenklontert. Voor een betere smaak en houdbaarheid wordt ook zuursel toegevoegd. Terwijl de melk indikt, blijft men roeren tot er een korrelige massa ontstaat. Die massa heet 'wongel' en drijft in het overblijvende vocht, ook 'wei' genoemd.

De wongel wordt in speciale vormen verzameld, stevig aangedrukt en ondergedompeld in een pekeldbad. In de zuivelfabriek gaan duizenden vaten tegelijk onder een grote pers. Het pekeldbad is een groot bad gevuld met zout water.

Het zout trekt in de kaas en maakt hem stevig, geeft hem smaak en zorgt ervoor dat hij langer houdbaar is. Na het pekeldbad gaan de kazen naar het pakhuis waar ze een plastic beschermlaagje krijgen tegen mogelijke schimmelvorming en uitdroging.

Daarna rijpen de kazen minstens vier weken op een plank. Tijdens het rijpen wordt de korst stevig en trekt het zout tot diep in de kaas. Hoe langer de kaas rijpt, hoe pittiger van smaak. Tijdens het rijpen proeft de kaasmaker regelmatig of de smaak al goed zit.

### Verbind de juiste kaas met zijn land van herkomst

1. Emmenthal

2. Leerdammer

3. Grevenbroucker

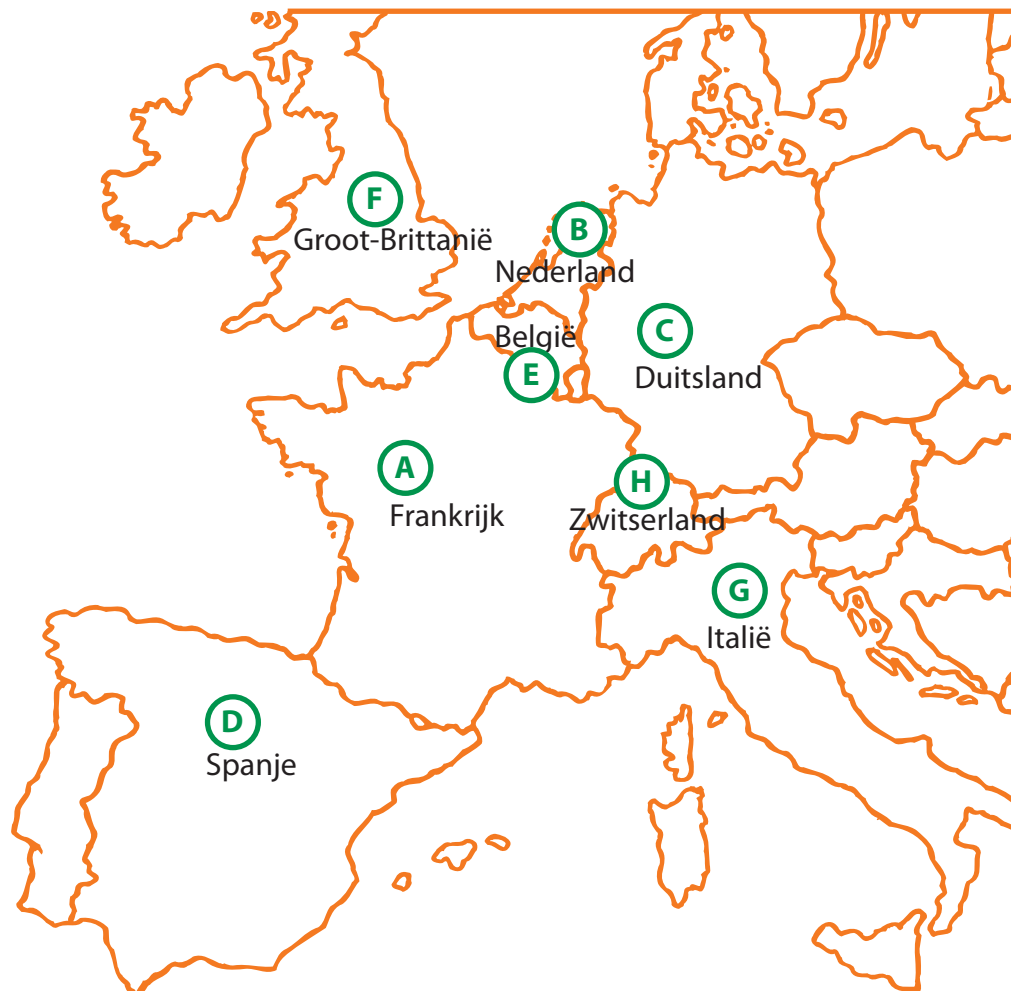
4. Cheddar

5. Chaumes

6. Mascarpone

7. Manchego

8. Cambozola



# Activiteit 9

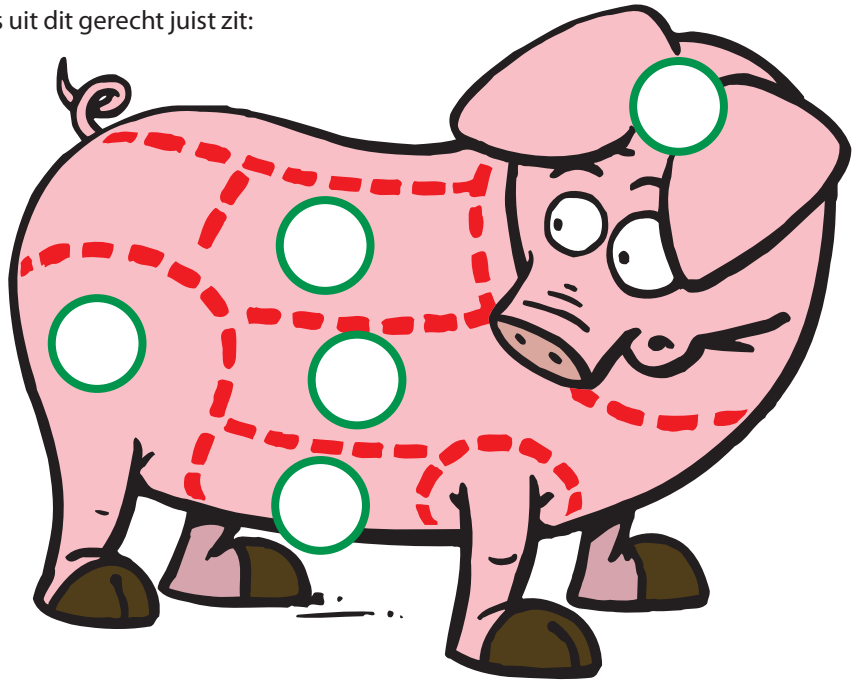
## Waar zit dat stukje?

*Tweede en derde graad*

### Varkenvlees

Duid op het varken aan waar het stuk vlees uit dit gerecht juist zit:

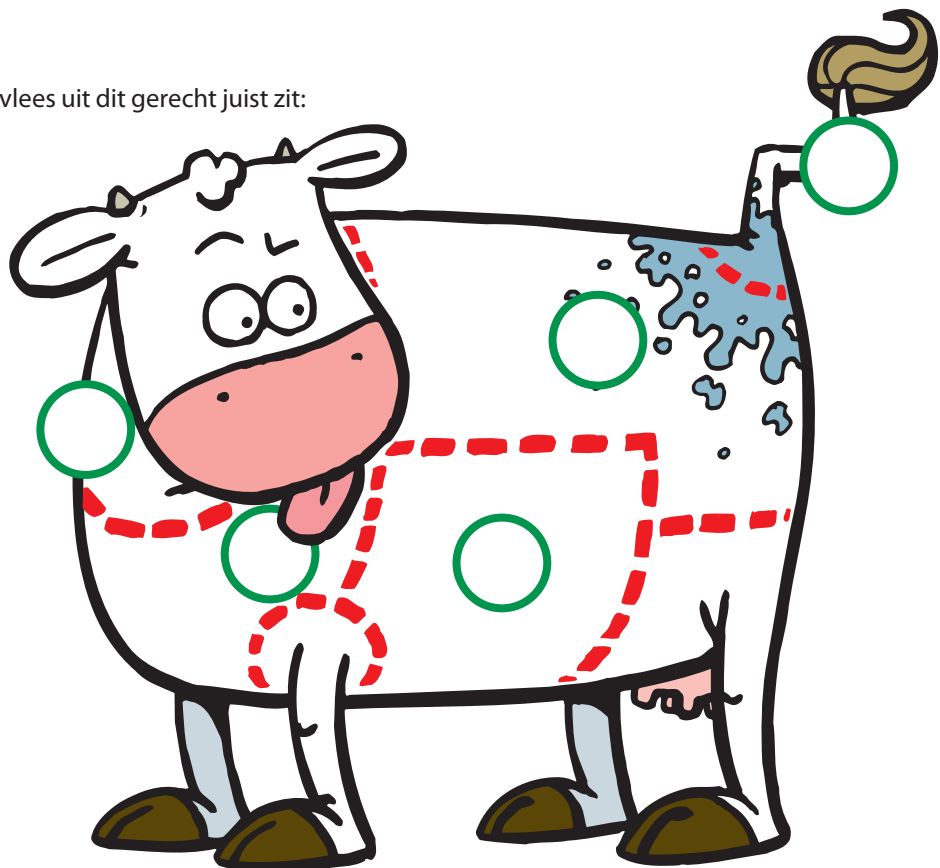
- 1 Ham (*Parma, Ganda met meloen*)
- 2 Kotelet (*met erwtjes en worteltjes*)
- 3 Ribbetjes (*gemarineerd*)
- 4 Spek (*met eieren*)
- 5 Geperste kop (*met mosterd*)



### 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'*)

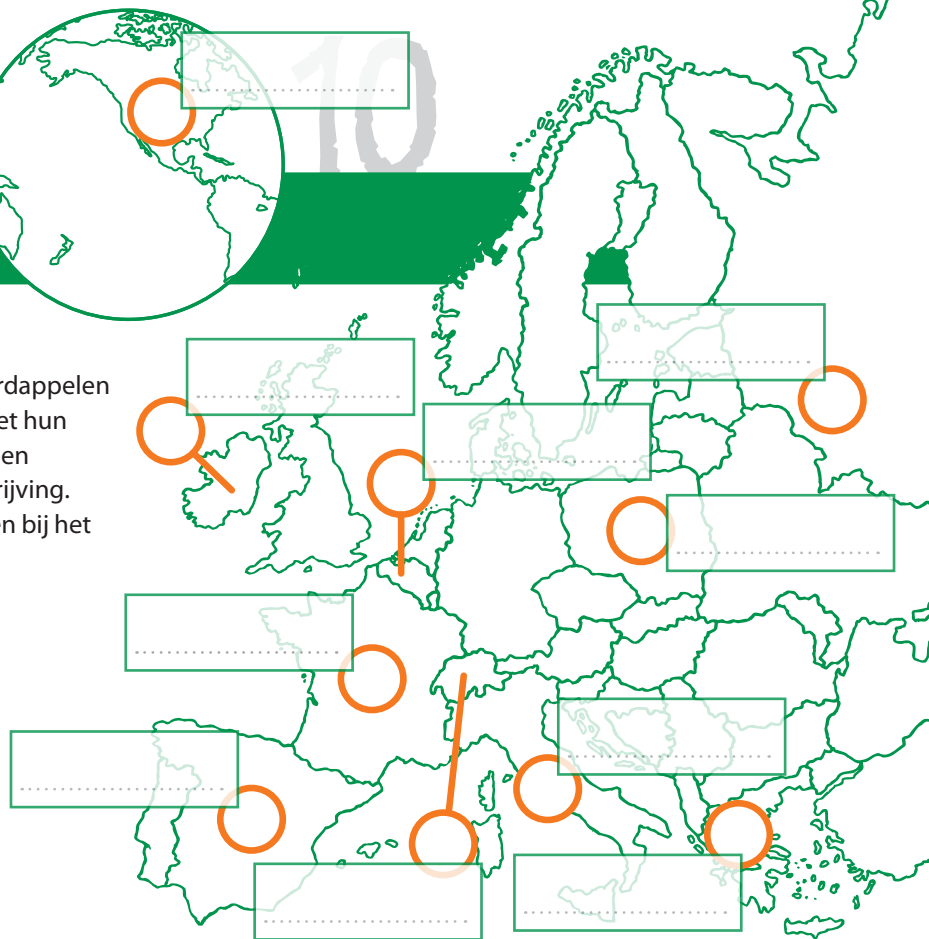


# Activiteit 10

## Aardappelen

### Tweede en derde graad

Over de hele wereld maken mensen aardappelen klaar. Elk op hun eigen manier en elk met hun eigen ingrediënten. Hieronder vind je een aantal gerechten met een korte omschrijving. Kun je het cijfer voor elk gerecht invullen bij het bijpassende land op de kaart?.



**1. Castillo y Leon's Tortilla de patatas**  
omelet met aardappelen



**2. Heidi's Rösti**

Gekookte stevige aardappelen worden geraspt en gemengd met gruyèrekaas en zo gebakken in de pan.



**5. Gratin Parmentier du Chef**

Aardappelschijfjes met geraspte kaas, gratineerd in de oven.



**8. Aljosja's Blinis**

Envelopjes van hartige pannenkoekjes, opgevuld met aardappelpuree, gemengd met bospaddestoelen en ui, overgoten met een saus van wodka en kaviaar.



**3. Janosz' Ziemnaki Salat**

Koude gekookte in blokjes gesneden aardappelen, gemengd met ui-snippers, verse kruiden en zure room.



**6. Costa's Moussaka**

Ovenschotel op basis van aardappel- en aubergineschijven.



**9. Mama Montessori's Gnocchi di Patate**

Bolletjes, aangemaakt met aardappelpuree, bloem, eigeel en kruiden, gekookt in ziedend water en achteraf overgoten met tomatensaus



**4. Sint Patrick's Irish Stew**

Een hutsepot met lamsvlees, aardappelen, kool en ui.



**7. Uncle Tom's Jacked Potato**

Een in de oven of de magnetron gebakken aardappel, in de schil, gevuld met een kruidige saus



**10. Stoemp Tricolore Bruxelloise van Nonkel Jef**


3 maal aardappelpuree, gemengd met groenten in drie verschillende kleuren (spinazie - wortelen - bloemkool).



# Activiteit 11

## Aardappelzetmeel maken

### Tweede en derde graad

- ▶ Was en schil de aardappelen en leg ze in water.
- ▶ Duw de aardappelen door een sapcentrifuge en vang het aardappelsap op, liefst in een doorzichtige beker. *Wie wil mag eens proeven.* Heb je geen sapcentrifuge dan is het wat omslachtiger: 
  - ❑ Rasp de aardappelen.
  - ❑ Breng de pulp met water aan de kook en roer.
  - ❑ Giet de brij door een zeef en vang het sap op.
- ▶ Laat het sap een poosje rusten en kijk goed.
- ▶ Nu ga je decanteren. Wow, wat is dat?
  - ❑ Onderaan zie je een witte laag. Wel, die witte laag hebben we nodig. Giet de vloeistof dus voorzichtig weg tot alleen die witte blubber in je beker zit.
  - ❑ Voeg nu water toe, roer flink en laat alles weer een poos rusten...
  - ❑ Giet de vloeistof weer weg.
- ▶ Neem een bakplaat en leg er bakpapier in. Met een lepel verdeel je de witte blubber over het bakpapier.
- ▶ Laat drogen in de oven op een laag temperatuurtje.

### ❑ Interessant filmpje:

[http://www.schooltv.nl/beeldbank/clip/20030623\\_aardappelen01](http://www.schooltv.nl/beeldbank/clip/20030623_aardappelen01)

Met dit aardappelzetmeel kan je koken!

- ▶ Lekker gebak: neem het recept van bijvoorbeeld een cake, koekjes, pannenkoeken, ... en vervang de bloem door aardappelzetmeel. Lekker luchtig!
- ▶ Maak lijm: breng wat water aan de kook. Voeg aardappelzetmeel toe tot er een papje ontstaat. Roer flink. Laat afkoelen en... smeren maar!  
[http://www.schooltv.nl/beeldbank/clip/20091223\\_lijm01](http://www.schooltv.nl/beeldbank/clip/20091223_lijm01)
- ▶ Maak plastic: net als lijm maken, maar nu voeg je ook een paar druppels glycerol toe. Dat vind je bij de apotheek of bij de drogist. Giet je brouwsel in een dun laagje uit in een schaalte en laat opdrogen.  
[http://www.schooltv.nl/beeldbank/clip/20040115\\_plastic01](http://www.schooltv.nl/beeldbank/clip/20040115_plastic01)

