

Pedagogische ACTIVITEITEN

4de leerjaar tot
2de middelbaar

Duur:
opsplitsbaar

ORIËNTATIE
MILIEU

WAAR KOMEN ONS FRUIT EN ONZE GROENTEN VANDAAN? REIS OM DE WERELD ONDER VRIENDEN

Doe een onderzoek naar de herkomst van onze producten en stel uw ideale menu samen: het moet tegelijk lekker, gezond en van het seizoen zijn!

In de winkel staan we niet altijd stil bij de herkomst en de milieu-impact van wat er in de rekken ligt. Sommige voedingsmiddelen worden in de buurt geproduceerd, andere worden ingevoerd, maar logica is soms ver te zoeken ...

MENU VAN DE FICHE:

1. Waar komt mijn voeding vandaan? (duur +/- 1/4 lesperiode)
2. Hoe weet ik waar het fruit en de groenten vandaan komen? (duur +/- 1 lesperiode)
3. Het transport van de voedingsmiddelen (duur +/- 1/2 lesperiode)
4. Zoeken naar oplossingen (duur +/- 1/2 lesperiode)
5. En koken maar! (duur +/- 2 lesperiodes)

VERBAND MET BELEXPO

- De reis om de wereld van ons fruit en onze groenten wordt voorgesteld in wijk 6: "zich voeden".

PEDAGOGISCHE DOELSTELLINGEN

- Begrijpen waar onze voedingsmiddelen vandaan komen en tot welk seizoen ze behoren
- Begrijpen welke impact het transport van deze voedingsmiddelen heeft op de klimaatverandering
- De leerlingen in staat stellen duurzame keuzes te maken

MATERIAAL

- Een grote wereldkaart
- Leerkrachtenfiches 1 en 2 afdrukken

VERLOOP

1. Waar komt mijn voeding vandaan? (duur +/- 1/4 lesperiode)

De leerkracht vraagt de leerlingen of ze weten in welk land het fruit en de groenten die ze (thuis of op school) eten, worden geteeld. De leerkracht noteert de verschillende etenswaren en hun veronderstelde herkomst.

Sommige fruit- en groentesoorten zijn bijzonder interessant om mee te werken omdat ze zowel in ons land als elders ter wereld worden geteeld: uien, groene bonen, aardappelen, asperges, biologische appels en tomaten, prinsessenbonen, erwtjes, kerstomaten, ...

Opgelet: overloop de groenten samen met de kinderen, om zeker te zijn dat ze ze herkennen. Het kan nuttig zijn foto's van groenten uit te delen (foto's van leerkrachtenfiche 1 afdrukken). De kinderen die de groenten kennen, stellen ze voor. De andere groenten worden samen geïdentificeerd (bijvoorbeeld pastinaak, asperge, prinsessenboon, koolrabi, knolselder, ...)

2. Hoe weet ik waar het fruit en de groenten vandaan komen? (duur +/- 1 lesperiode)

De leerlingen en de leerkracht sommen manieren op om de herkomst van fruit en groenten te achterhalen. Mogelijke manieren:

- In België moet de herkomst van fruit en groenten duidelijk vermeld worden op het etiket. Het zou dus gemakkelijk moeten zijn de herkomst ervan na te kijken in de winkel of op de markt.
- Een fruit- en groentekalender (Leefmilieu Brussel)
- Het internet (website ...)

Verificatie van de hypothesen:

Werken in groepjes.

Vermeld meerdere herkomsten voor eenzelfde voedingsmiddel, bijvoorbeeld: uien uit België, Nederland en Chili. Maak het gemakkelijk door de producten waarvan de herkomst moet worden opgezocht te verdelen onder de leerlingen (2 of 3 per groepje): *zie onderstaande tabel*

Wat zijn de resultaten?

De leerlingen duiden de verschillende fruit- en groentesoorten aan op een grote wereldkaart, volgens de plaats van teelt. Vervolgens duiden ze de vervoerswijze aan op de kaart: hoe worden de voedingsmiddelen tot bij ons gebracht?

Een stapje verder: vervolgens kan dieper worden ingegaan op de seizoenen of het klimaat van andere regio's ter wereld (noordelijk of zuidelijk halfrond, klimaat, enz.)

De leerlingen zullen al snel vaststellen dat hun resultaten niet volledig en niet vergelijkbaar zijn, omdat ze afhangen van verschillende parameters, en vooral van het seizoen waarin ze onder de loep worden genomen. Uiteraard zijn er in de winter geen Belgische aardbeien, maar komen aardbeien in de zomer altijd uit België?

Resultaat: er is geen pasklaar antwoord, maar het seizoenscriterium moet worden toegevoegd aan de oorspronkelijke tabel. In deze fase begint de klas met de samenstelling van een fruit- en groentekalender. De kalender van Leefmilieu Brussel deelt de Belgische fruit- en groentesoorten in volgens seizoen. [Link naar de fruit- en groentekalender](#)

Binnen een seizoen kunnen tal van absurde situaties worden vastgesteld: uien uit Chili, biologische appels uit Nieuw-Zeeland of Chili, asperges uit Peru, boontjes uit Kenia of Marokko, enz.

Voorbeeld van ingevulde tabel:

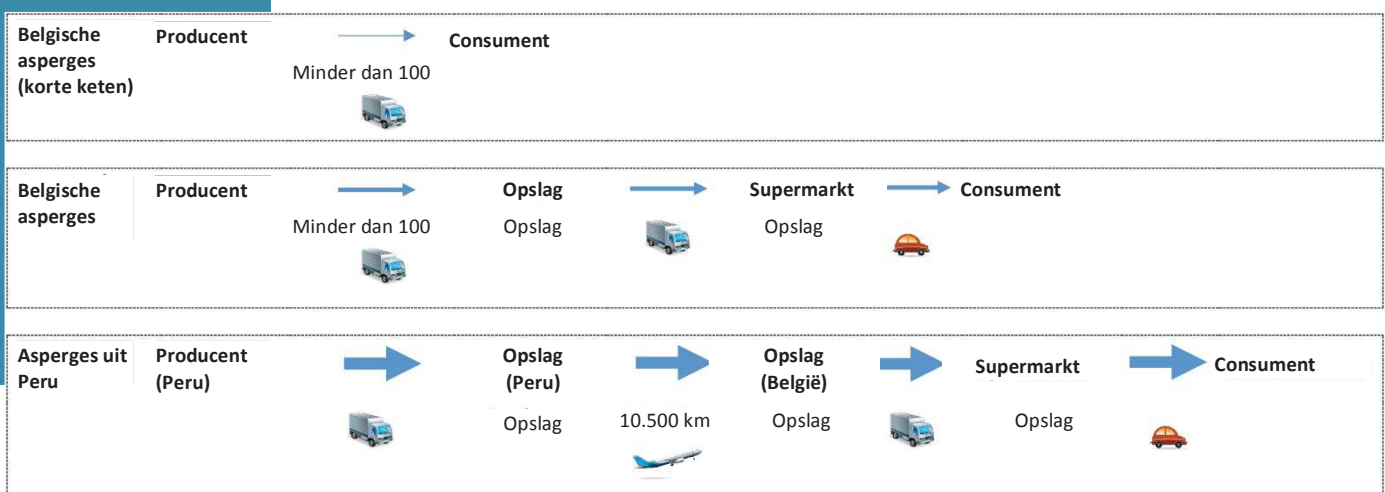
Fruit / groenten	Herkomst	Oogstseizoen in België
Tomaten	België Spanje Egypte - Chili	Juli tot oktober
Appelen	België Frankrijk - Chili Nieuw-Zeeland	Augustus tot oktober + bewaring tot maart
Wortelen	België Nederland Spanje	juni tot november + bewaring tot maart
Boontjes	België Kenia - Marokko	juli tot oktober
Aardbeien	België Spanje	juni tot september
Asperges	België Peru	april tot juni

3. Het transport van de voedingsmiddelen (duur +/- 1/2 lesperiode)

Zoals in het voorbeeld van de tomaat in wijk 6 van de tentoonstelling is het interessant de verschillende fasen van het transport van de voeding tussen de producent en de consument te begrijpen, en ook welke transportwijze vooral wordt gebruikt.

Hiervoor kiezen de leerlingen, ingedeeld in groepjes, een groente die bij ons groeit, maar die ook wordt ingevoerd. Voor elke herkomst onderzoeken ze de verschillende stappen van producent tot consument, noteren ze de vervoersmiddelen in kwestie en ramen ze het afgelegde aantal kilometers. Bijvoorbeeld: asperges worden geoogst in Peru op zaterdagochtend en liggen op maandagochtend in de winkel. Het enige mogelijke vervoersmiddel is het vliegtuig. Hetzelfde geldt voor alle producten die snel bederven, zoals boontjes, rozen of erwten die vooral uit Kenia komen. Omgekeerd worden bananen groen geoogst en rijpen ze in het ruim van boten, net als tal van andere levensmiddelen zoals aardappelen, uien, appelen, enz..

De klas legt alle resultaten samen en noteert op de wereldkaart de vervoersmiddelen over lange afstand (vliegtuig of boot) (foto af te drukken uit leerkrachtenfiche 2)



4. Zoeken naar oplossingen (duur +/- 1/2 lesperiode)

Om de leerlingen te laten stilstaan bij de impact van hun consumptie, kan een debat worden georganiseerd.

Volledigheid is onmogelijk, maar volgende vragen kunnen het debat alvast voeden: Hoe komt het dat er zo weinig prijsverschil is tussen fruit en groenten uit eigen streek en de ingevoerde varianten? Hoe zit het met de verloning van de lokale producenten? Wat is het gevolg voor de mensen in verre landen als zij hun arbeid en hun velden moeten inzetten voor de productie van onze voeding? Wat is er nodig om in april een Belgische aardbei te telen? Heeft dit type van productie een impact op de klimaatverandering? Welke productie- en distributiewijzen kunnen de beste milieu- en arbeidsomstandigheden voorleggen? Wat pleit voor de consumptie van lokale, biologische en seizoensproducten?

5. En koken maar! (duur +/- 2 lesperiodes)

Tot besluit van deze activiteit is het interessant om met de klas een duurzaam menu samen te stellen, rekening houdend met de bekommernissen die de leerlingen zelf aanhalen.

Haal uw inspiratie in de menu's die worden voorgesteld in wijk 6 of op de website goodfood.be.

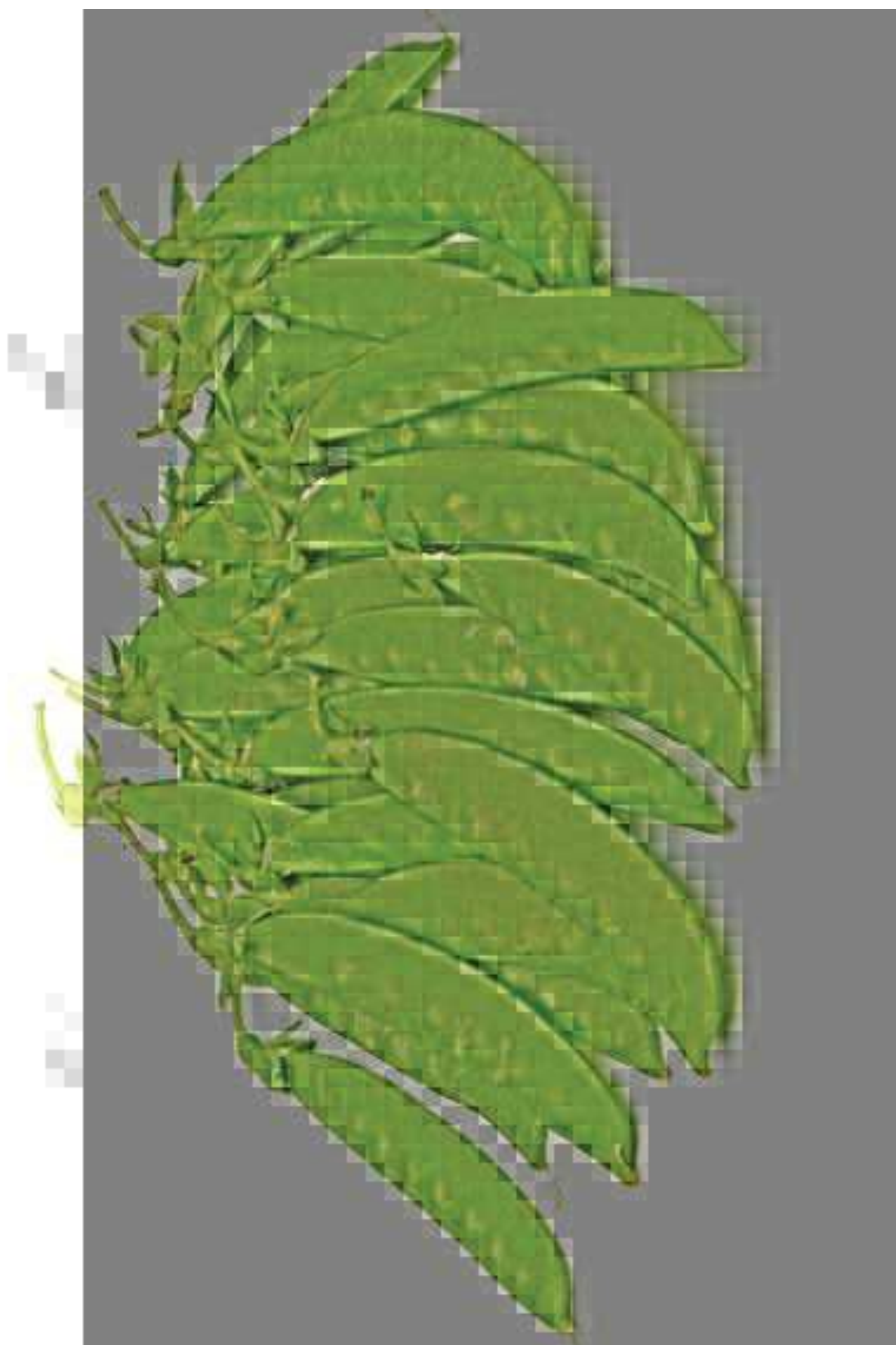
Dit kan een mooie aanleiding vormen voor een gezamenlijke maaltijd of versnapering. De leerlingen kunnen ook een fruitbar (met lokaal seizoensfruit) organiseren tijdens de speeltijd, om het thema onder de aandacht te brengen van de rest van de schoolgemeenschap ...

Referenties m.b.t. burgerschap:

- Samen in debat gaan
- Kijken naar lokale en wereldwijde onderlinge afhankelijkheid
- Een betere wereld bedenken

LEERKRACHTENFICHE

1. Afdruklijst groenten



LEERKRACHTENFICHE

1. Afdruklijst groenten



LEERKRACHTENFICHE

1. Afdruklijst groenten



LEERKRACHTENFICHE

1. Afdruklijst groenten



LEERKRACHTENFICHE

1. Afdruklijst groenten



LEERKRACHTENFICHE

2. Afdruklijst transportmiddelen

