

“EEN KAS VOL *groente*”

GROEP 3 - DOCENTENHANDLEIDING

BESTE LEERKRACHT,

‘Een kas vol groente’, zo heet het interactieve voorleesverhaal waarin het lieveheersbeestje Oscar op verkenningstocht gaat om zijn vriend, Fedde de komkommer, te vertellen welke soorten er nog meer in de kas worden geteeld. Tijdens deze zoektocht ontdekt Oscar verschillende soorten kasgroenten, net zoals uw leerlingen dat tijdens de twee lessen doen. Ze leren hoe en waar komkommers, tomaten, paprika’s en sla groeien.

Joris Lutz (o.a. bekend van de boekjesserie Fred, Oebele, Ti Ta Tovenaar) leest dit tweedelige verhaal voor op het digibord. Het verhaal wordt op verschillende momenten onderbroken. Tijdens deze momenten beantwoorden leerlingen meerkeuzevragen en wordt besproken wat hun lievelingsgroente en –fruit is. De tweede les wordt afgesloten met een vraag, waarin de leerlingen verschillende soorten sla zelf kunnen voelen, zien en... proeven. Kortom, twee leuke, leerzame, (interactieve) lessen!

Veel succes en plezier,

TEAM EU-SCHOOLFRUIT



LESDOELEN

- Leerlingen weten dat er verschillende soorten groenten bestaan: hoe en waar ze groeien en bloeien.
- Leerlingen ervaren dat verschillende soorten groenten verschillende smaken hebben.

DUUR

Het voorleesverhaal bestaat uit twee lessen, die ieder ongeveer **30-45 minuten** in beslag nemen.

EXTRA MOGELIJKHEDEN

GROENTE- EN FRUITWEETJES

Naast alle lessen vindt u op deze site onder het kopje ‘Groente- en fruitweetjes’ informatie over de groente- en fruitsoorten die in dit verhaal aan bod komen en enkele links naar verschillende filmpjes. U kunt de Groente- en fruitweetjes ook raadplegen buiten het verhaal om.

TIP: Raadpleeg de Groente- en fruitweetjes iedere keer als een nieuw stuk schoolfruit wordt uitgedeeld.

AANSLUITING BIJ LESMATERIAAL EU-SCHOOLFRUIT EN SCHOOLGRUITEN

Wilt u meer lessen geven over fruit en groenten? Maak dan gebruik van het downloadable en te kopiëren lesmateriaal van EU-Schoolfruit en SchoolGruiten. Dit vindt u per les onder het kopje ‘Aanvullende lessen’.

EXTRA LESSUGGESTIE:

Maak met de kinderen heerlijke, **eenvoudige, koude tomatensoep**, ofwel Ijskoud drakenbloed.

NODIG (VOOR 6 PERSONEN):

- 1 kilo rijpe tomaten of 2 blikken gepelde tomaten
- 1 sjalotje (voorgesneden, zodat het niet nodig is dat de kinderen dit doen)
- 1 teen knoflook
- 1 blokje groentebouillon
- Halve komkommer
- Bosje dille of dragon (gedroogd is ook prima)
- Lepel olijfolie
- Zout en peper
- ½ liter water
- Snijplank
- Mes
- Grote pan
- Spatel
- Knoflookpers
- Maatbeker (voor het water)
- Keukenmachine of staafmixer
- Kommetjes of bekertjes
- Soeplepel
- Schaar (voor de dille of dragon)
- Lepels
- Kookplaatje

WERKWIJZE:

Was de tomaten en snijd ze in grote stukken. Haal het velletje van het teentje knoflook. Verwarm een beetje olie in een grote pan, doe de gesnipperde sjalotjes erbij. Doe het teentje knoflook in een knoflookpers en doe de geperste knoflook bij de sjalotjes in de pan. Laat zachtjes bakken en doe na ongeveer een minuutje de tomaten, het bouillonblokje en een halve liter water erbij. Breng alles aan de kook en laat het ongeveer drie minuten pruttelen. Laat de soep afkoelen en pureer hem met een keukenmachine of staafmixer tot hij mooi glad wordt. Proef een beetje van de soep en doe er wat zout en peper bij, tot hij smaakt zoals je wilt.

Schil de komkommer, snijd hem doormidden. Gebruik één helft. Haal het zachte midden eruit (lekker om zo op te eten!). Snijd daarna de komkommer in kleine blokjes. Verdeel de komkommerblokjes over kommetjes of bekertjes. Schep de koude tomatensoep er overheen. Knip of snijd de dille of dragon in kleine stukjes en strooi over de soep. Eet smakelijk!

TIP: Hoe korter je de tomaten kookt, des te frisser je soep smaakt!

“EEN KAS VOL *groente*”

GROEP 3 - DOCENTENHANDLEIDING

OPBOUW LES 1

1. Start het voorleesverhaal – deel 1.

2. Het verhaal wordt een aantal keer onderbroken door verschillende soorten vragen. Aan u de taak om met de leerlingen tot de antwoorden te komen.

3. De laatste vraag van deel 1 gaat over de paprika, pompoen en de courgette. Deze groentesoorten zijn familie van de komkommer. Deze vraag krijgt een extra dimensie als de leerlingen deze soorten zien, onderzoeken en proeven.

NODIG:

- Komkommer, courgette, paprika, pompoen
- Schilmesje
- Groot scherp kartelmes
- Borden
- Vorkjes

WERKWIJZE:

Laat de leerlingen de verschillende soorten groenten zien. Snijd de soorten eerst doormidden. Laat de binnenkanten zien. Wat zijn de verschillen en overeenkomsten met de komkommer? Waarom zijn deze soorten familie van elkaar?

Vragen beantwoord?

Laat de leerlingen alle soorten dan proeven.

TIP: Behoeftte aan meer informatie over de soorten? Raadpleeg de Groente- en fruitweetjes.

LET OP:

Geschied voor: Internet Explorer 8 en hoger, Firefox, Safari en Google Chrome.
Werk u met een digibord/smart board met lage schermresolutie (1024*768)?
Zet het scherm fullscreen:
- Windows (IE, FireFox, Chrome) -> F11
- Apple (Firefox, Chrome) -> Command (Apple) + shift + F
Zet de statusbalk uit:
- Bij Internet Explorer staat dit bij toolbars/werkbalken.
Het lesmateriaal bevat filmpjes.
Start en stop de filmpjes door op het pijltje in het beeldscherm te klikken.
Tip: Speel het filmpje fullscreen af.

OPBOUW LES 2

1. Start het voorleesverhaal – deel 2.

2. Net als bij het eerste deel van de les wordt het verhaal een aantal keer onderbroken door verschillende soorten vragen. Ook nu weer aan u de taak om met de leerlingen tot de antwoorden te komen.

3. De eerste vraag van deel 2 draait om de verschillen tussen verschillende soorten paprika's. De beste manier om dit te ontdekken, is natuurlijk om de leerlingen zelf te laten kijken, voelen, ruiken en proeven.

NODIG:

- Verschillende soorten paprika's (bijvoorbeeld rood, geel, groen, snackpaprika's, lange paprika's, eventueel pepers)
- Schilmesje
- Borden

WERKWIJZE:

Laat de leerlingen de verschillende soorten paprika zien, voelen en ruiken. Snijd de paprika voor de klas doormidden, laat zien waar de pitjes zitten. Snijd de paprika's in stukjes en laat de leerlingen proeven.

4. De een-na-laatste vraag is een open vraag: aan de leerlingen wordt gevraagd welke groente- en fruitsoorten ze thuis eten en welke ze het lekkerst vinden.

TIP: Maak met de leerlingen een Fruit- en Groentetop 5. Maak een rondje langs alle leerlingen in de klas, schrijf de verschillende soorten op en turf de soorten die vaker worden genoemd.

5. De les sluit af met een doe-vraag, waarin de kinderen verschillende soorten sla gaan proeven.

NODIG:

- Vier soorten sla (bijvoorbeeld kropsla, ijsbergsla, rucola en lollo rosso)
- Bordjes

WERKWIJZE:

Schrijf de namen van de slasoorten op het bord en geef alle kinderen van elke slasoort één blaadje. Laat ze proeven en schrijf op het bord wat ze van de verschillende slasoorten vinden. Welke sla is het knapperigst? Welke het sappigst? Welke vinden ze het lekkerst / minst lekker en waarom?