

# “EEN TUIN VOL *groente*”

## GROEP 5 - DOCENTENHANDLEIDING

### BESTE LEERKRACHT,

‘Een tuin vol groenten’, zo heet het interactieve voorleesverhaal waarin Lola haar Surinaamse neefje Ruben een rondleiding geeft door de groentetuin van haar vader. Tijdens deze rondleiding ontdekt Ruben dat er in dit koude kikkerland allerlei lekkere soorten groenten groeien, net zoals uw leerlingen dat tijdens deze twee lessen ontdekken. Ze leren hoe en waar welke groenten van de volle grond voorkomen, wat je er allemaal mee kunt doen, hoe ze verwerkt worden, wat hun bijzondere eigenschappen zijn en nog veel meer.

**Joris Lutz** (o.a. bekend van de boekjesserie Fred, Oebele en 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 welke soorten groente zij het liefst eten. De tweede les wordt afgesloten met een open vraag: welke groenten eten de leerlingen het liefst? Kortom, twee leuke, leerzame, (interactieve) lessen!

Veel succes en plezier,

**TEAM EU-SCHOOLFRUIT**



### EXTRA LESSUGGESTIE:

Maak met de leerlingen bietenspookjes: een heerlijke, eenvoudige, frisse salade met bietjes en aardappelen.

#### NODIG (VOOR ONGEVEER 10 PERSONEN):

- 500 gram aardappelen (gekookt)
- 500 gram rode bieten (gekookt)
- 6 augurken
- 3 el halvanaise
- 5 el Griekse of Turkse yoghurt
- 1 extra augurk
- Peper en zout
- Snijplank
- Scherp mesje
- Eetlepel
- Vork
- Schaaltje
- IJsschep
- Borden
- Lepeltjes
- Kom

#### WERKWIJZE:

Snijd de bietjes en aardappelen in stukjes en doe ze in een kom. Voeg de halvanaise toe en prak met een vork alles goed door elkaar. Je kunt zelf kiezen of je een smeuïge salade wilt maken of liever nog wat stevige blokjes overhoudt. In dat laatste geval stop je wat eerder met prakken. Snijd de augurken in heel kleine blokjes en roer ook die door het biet-aardappelmengsel. Breng op smaak met wat peper en zout. Vermeng de yoghurt met ongeveer één eetlepel water in een schaaltje, zodat het iets dunner wordt.

Leg met een ijsschep op elk bord een bolletje bietensalade. Gebruik een lepeltje om wat van de verdunde yoghurt over de bovenkant te gieten. Zorg dat je er genoeg overheen giet om een mooi spookjeseffect te krijgen.

### LESDOELEN

- Leerlingen weten dat er verschillende soorten groenten bestaan: hoe ze groeien en bloeien, wat hun herkomst is, hoe ze verwerkt worden en over welke gezonde eigenschappen ze beschikken.
- 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 downloadbare en te kopiëren lesmateriaal van EU-Schoolfruit en Schoolgruiten. Dit vindt u per les onder het kopje ‘Aanvullende lessen’.

# “EEN TUIN VOL *groente*”

## GROEP 5 - 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. In de laatste vraag van deel 1 gaat het over bladgroenten. Bladgroenten, zoals spinazie, bestaan voor een groot deel uit water. Als bladgroenten worden verwarmd, slinken de blaadjes enorm. U geeft de les een extra dimensie als u hiervan in de klas een demonstratie geeft.

#### NODIG:

- Zak spinazieblaadjes
- Pannetje
- Kookplaatje
- Eetlepel olijfolie
- Houten spatel

#### WERKWIJZE:

Zet het pannetje op het plaatje, doe de olie in de pan en voeg de spinazieblaadjes toe. Roer de spinazie om en om en laat de leerlingen zien wat er gebeurt.

### 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. Na een reeks meerkeuzevragen wordt het tijd voor twee open vragen, waarin de klas erachter komt welke soorten groente de kinderen thuis het meeste eten en welke ze het lekkerst vinden.

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

#### LET OP:

**Geschikt 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.