

stop aan een teelt van groenten en fruit

Verband tussen klimaat en voeding



Voorbereiding

1. Ga in de buurt van de school op zoek naar een boerderij die kleinschalig produceert en lokaal verkoopt (en met respect voor plant, dier, omgeving en mens). Ga bij voorkeur op zoek naar een biologische groente- of fruitboerderij met een zo groot mogelijke variëteit aan teelten.

Vind je die niet in de buurt van je school? Zoek dan een locatie waar voedsel op kleinere schaal en op ecologische wijze wordt geteeld, bv. een moestuin van een lid van VELT (Verantwoord Ecologisch Tuinieren), volkstuinjes,...

2. Probeer de boer(in) via mail of telefoon of via een bezoek ter plaatse op voorhand warm te maken om aan je klas 10 minuutjes te vertellen over zijn/haar leven en werk op de boerderij en op welke manier hij/zij zelf denkt een speler te zijn in het hele klimaatverhaal.

Als de boer of boerin dit zelf niet zien zitten, vraag dan of je met de kinderen wel een bezoek kan brengen aan de boerderij en of jij dan het verhaal zelf zou mogen brengen. Misschien vind je wat info over de boerderij op haar website of in een promofoldertje, of misschien heeft de boer(in) jou ondertussen ook al voldoende gebriefd.

Ter plekke

1. Inleiding

Je staat hier aan een boerderij/moestuin/volkstuin..., een voorbeeld van hoe het anders kan met onze voeding. Via biologische teelt/de korte keten biedt deze boerderij een oplossing voor de klimaatverandering.

In het beste geval zal de boer of boerin zichzelf voorstellen en de kinderen kort een woordje uitleg geven, anders neem jij dit deel voor je rekening, al dan niet in aanwezigheid van de boer/boerin.

Wat heeft een boerderij te maken met het klimaat? We verwijzen hierbij naar de titel 'Aan tafel met het klimaat'. Op deze locatie ga je dieper in op het verband tussen de klimaatverandering en de manier waarop ons voedsel wordt geproduceerd, getransporteerd en geconsumeerd.

Enkele inleidende vragen:

- Welke groenten en fruit groeien hier in Vlaanderen en op dit tijdstip van het jaar?
- Wat eet je vaak? Wat eet je niet vaak? Eet je soms zaken die je niet lust?
- Weet je van waar de zaken die je eet afkomstig zijn?

Het doel van de volgende activiteit is om de kinderen te leren welke groenten en fruit in welk seizoen groeien, hen onder te dompelen in de bedrijvigheid van een voedselproducerend bedrijf, hen te leren observeren wat er groeit en bloeit.

2. Sorteert en zoekspel op de boerderij

De kinderen worden opgesplitst in vier teams. Elk team krijgt twee fiches en een fotoverzameling van de meest voorkomende groenten, fruit en kruiden.

Opdracht in 3 delen:

1. De leerlingen voeren de opdracht op fiche 1 uit.
2. De leerlingen gaan kijken op het veld of in de serres wat er effectief groeit op deze boerderij (in groep!)
3. De leerlingen voeren de opdracht op fiche 2 uit.

Opmerking: de leerkracht verbetert eerst opdracht 1 vóór de leerlingen aan opdracht 2 beginnen.

Materiaal: 2 fiches en 1 fotoverzameling per team (op voorhand uit te knippen)

In de klas

3. Winkelkraam

Materiaal: opdrachtenboekje

Tip!

De actiefiche van MOS 'Soep met ballen : op zoek naar gezond, lokaal en seizoensgebonden voedsel' vormt een ideaal instrument om de kinderen aan te zetten tot actie! Hoeveel verborgen water er gebruikt wordt bij het telen van groenten en fruit kan je terugvinden in de kaartenset 'virtueel water'. Alles is terug te vinden op de [MOS-deel-site van Klascement](#).

Op dezelfde website vind je het kaMOShibai-verhaal 'De ananasboot' (voedselkilometers), dat je gratis kan downloaden.



De ananasboot



Duiding

Landbouw en klimaatverandering: hoe zit dat nu?

Landbouw is wereldwijd één van de oorzaken van de klimaatverandering : er worden heel **veel broeikasgassen** uitgestoten bij het **produceren**, het transport en de **verwerking van voedsel**. Daarom is het goed om even stil te staan bij wat je eet, vanwaar het komt en of het voedsel is van het seizoen. Daarnaast is het goed om te beseffen dat de **landbouw grote gevolgen** ondervindt van de klimaatverandering.

Maar er is ook goed nieuws, want **landbouw kan ook helpen om de klimaatverandering af te remmen**. Meer en meer boeren kiezen voor een ander soort landbouw, nl. die landbouw die zorg draagt voor bodem en milieu, voor ieders gezondheid en ook die van de volgende generaties.

Boeren kunnen zorgen voor het klimaat door biologisch groenten en fruit te telen en rechtstreeks aan de buurtbewoners te verkopen. Zo vermijden ze overbodig transport. Zij kiezen niet voor verwarmde serres, want zomergroenten kweken in de winter is onzinnig. Zij vermijden overbodige verpakkingen en import uit verre streken. En bovendien bewerken ze de bodem zo beperkt mogelijk zodat deze meer koolstof kan vasthouden. Zij gebruiken geen kunstmest en daardoor worden heel wat minder broeikasgassen uitgestoten. Ze spuiten niet met pesticiden en houden op deze manier bodem, planten, dieren en de mens gezond.

Nog meer goed nieuws

Biologische landbouw is bovendien beter gewapend tegen

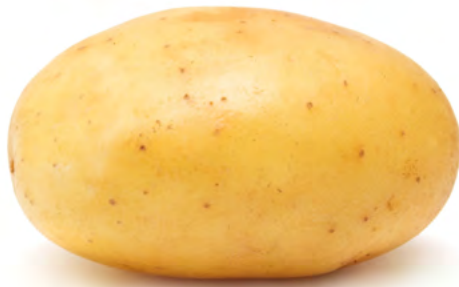
de gevolgen van de klimaatverandering. Doordat biologische telers dikwijls ook werken met een grotere genetische diversiteit kunnen ze gemakkelijker inspelen op toekomstige plagen. En de humusrijke bodems geven de biologische landbouw meer veerkracht ten aanzien van droogte, overmatige neerslag en ziekten en plagen.

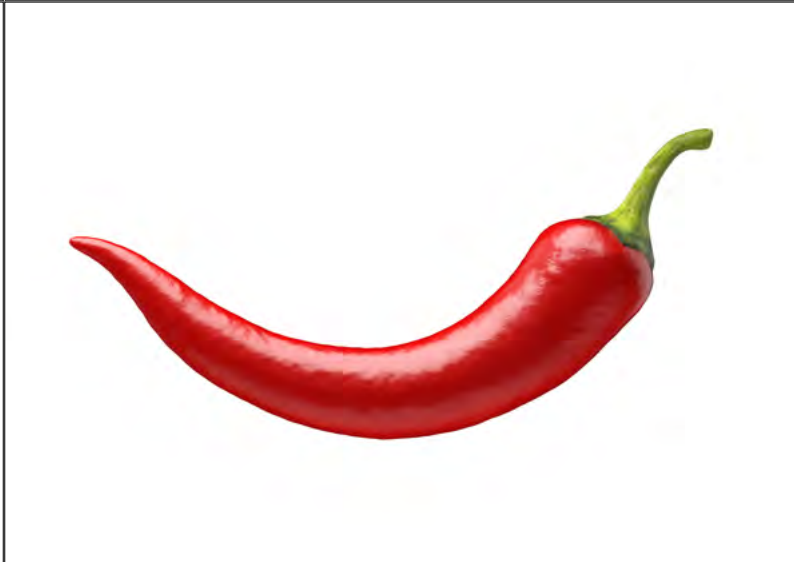
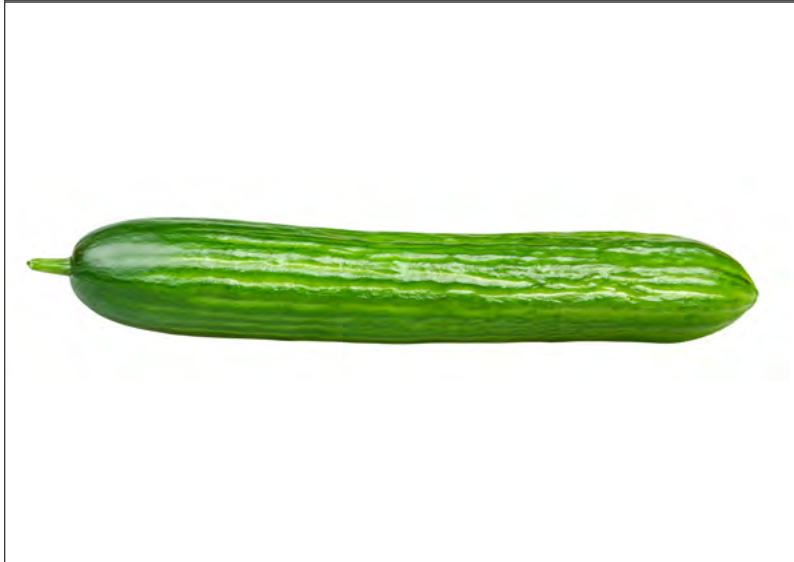
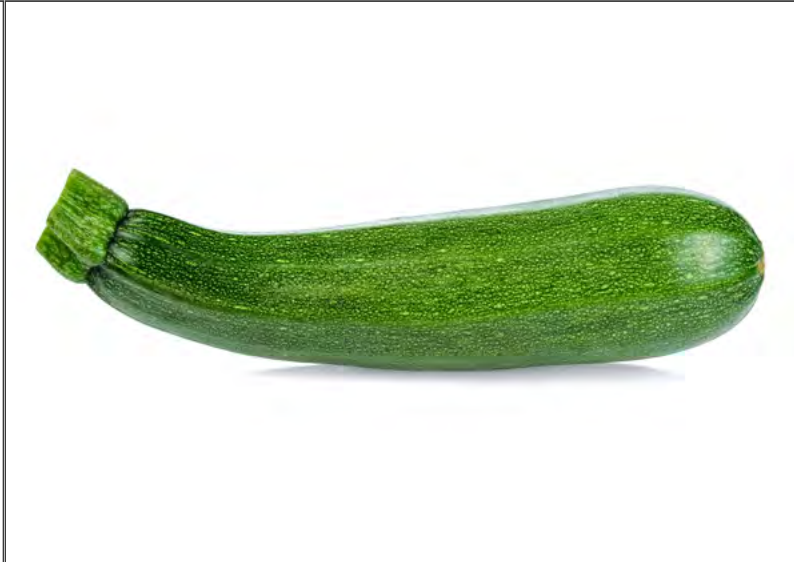
Meer...

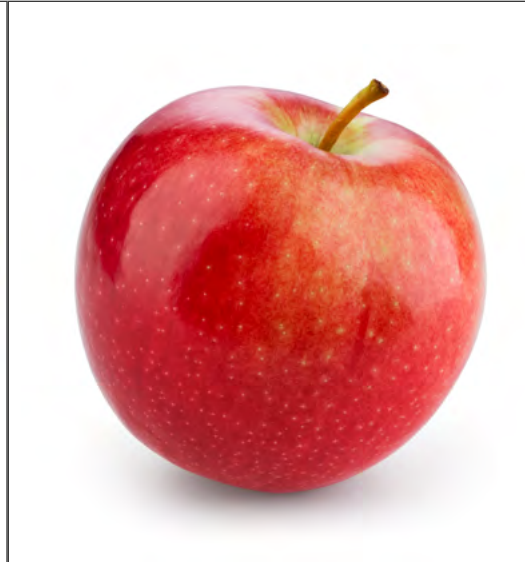
Sommige boerderijen hanteren het principe van CSA-zelfpluk. Concreet betekent dit dat je als consument elk jaar een oogstaandeel koopt, waarmee je het hele jaar door vrij mag plukken voor eigen gebruik. CSA staat voor Community Supported Agriculture, dit is landbouw gedragen door de gemeenschap. Dit wil zeggen dat je als consument niet zozeer betaalt voor de landbouwproducten, maar ook voor de werkingskosten van het bedrijf. Zo'n systeem biedt heel veel voordelen, zowel voor de boer als voor de consument: steeds verse groenten, contact met de landbouwer, kennis maken met vele verschillende variëteiten van groenten en fruit en solidariteit met de boer in het geval van een mislukte oogst, maar ook dankbaar gebruik maken van de overvloed bij een voorspoedige oogst.

Als de stop gebeurt aan een plaats waar dieren gekweekt worden voor consumptie, dan kan je meer info vinden op dagenzondervlees.be/over-dagen-zonder-vlees en www.evavzw.be

fotoverzameling
groenten, fruit en kruiden



















Leg alle foto's van groenten, fruit
en kruiden die je in België
kan oogsten tijdens deze
maand op en rond deze fiche.



Leg alle foto's van groenten, fruit
en kruiden die je tijdens deze
maand op deze plek kan
oogsten op en rond deze
fiche. Maak daarvoor een keuze uit
de foto's die je bij fiche 1 plaatste.



groente- en fruitkalender

Lente

Zomer

Herfst

Winter

MAART	APRIL	MEI	JUNI	JULI	AUGUSTUS	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DECEMBER	JANUARI	FEBRUARI
aardappel bloemkool boerenkool groene selderij knoelselderij paddenstoelen pastinaak pompoen prei raap radijs rammenas rode biet rodekool roodlof savoalkool schorseneer spinazie spruiten ui veldsla warmoes winterpostelein witlof wittekool wortel	aardappel andijvie bloemkool groene selderij paddenstoelen paksoi pompoen prei raap raapsteel radijs rode biet roodlof spinazie ui warmoes waterkers wortel witlof	aardappel andijvie asperge bloemkool doperwt groene selderij koolrabi kropsla paddenstoelen paksoi peutjes prei raap raapsteel radijs rode biet roodlof spinazie splitskool ui warmoes waterkers wortel	aardappel andijvie artisjok asperge bloemkool broccoli doperwt groene selderij koolrabi kropsla paddenstoelen paksoi peutjes prei prinsessen -boon raap radijs rode biet roodlof spinazie splitskool tomatoen tunboon ui venkel warmoes waterkers wortel	aardappel andijvie artisjok aubergine bleekselderij bloemkool broccoli chinese kool courgette doperwt groene selderij knoelselderij komkommer koolrabi kropsla paddenstoelen paksoi paprika peutjes prei prinsessen -boon raap radijs rode biet roodlof spinazie splitskool tomatoen	aardappel andijvie artisjok aubergine bleekselderij bloemkool broccoli chinese kool courgette groene selderij knoelselderij komkommer koolrabi kropsla mais paddenstoelen paksoi paprika pompoen prei prinsessen -boon raapsteel radijs rode biet rodekool savoalkool spinazie snijboon spinzak wortel	aardappel andijvie artisjok aubergine bleekselderij bloemkool broccoli chinese kool courgette groene selderij knoelselderij komkommer koolrabi kropsla mais paddenstoelen paksoi paprika pompoen prei prinsessen -boon raap(steel) radijs rammenas rode biet rodekool savoalkool spinazie snijboon	aardappel andijvie artisjok aubergine bleekselderij bloemkool broccoli chinese kool courgette groene selderij knoelselderij komkommer koolrabi kropsla paddenstoelen paksoi paprika pompoen prei prinsessen -boon raap(steel) radijs rammenas rode biet rodekool savoalkool spinazie snijboon roodlof	aardappel aardpeer andijvie bleekselderij bloemkool boerenkool broccoli chinese kool courgette groene selderij knoelselderij koolraap paddenstoelen pastinaak pompoen prei rammenas rode biet rodekool savoalkool schorseneer spruiten ui veldsla waterkers winterpostelein	aardappel aardpeer andijvie boerenkool groene selderij knoelselderij koolraap paddenstoelen pastinaak pompoen prei raap rammenas rode biet rodekool savoalkool schorseneer spruiten ui veldsla waterkers winterpostelein witlof wittekool wortel	aardappel boerenkool groene selderij knoelselderij paddenstoelen pastinaak pompoen prei raap rammenas rode biet rodekool savoalkool schorseneer spruiten ui veldsla witlof wittekool wortel	
appel rabarber									appel peer	appel peer	

Gebruik deze handige groente- en fruitkalender om per maand te ontdekken van welke groenten en vruchten je kunt genieten.

Probeer de voedselkilometers zo veel mogelijk te beperken. Kies altijd voor de groenten en vruchten die het dichtst bij huis zijn gekweekt. Lees het etiket!

Vruchten die in zuidelijke landen worden geteeld (zoals banaan, citroen, kiwi, mandarijn, mango, pommeloes/ grapefruit en sinaasappel) kun je ter afwisseling eten, bij voorkeur in de wintermaanden.

velt
SAMEN
ECO
ACTIEF

Meer info en seizoensrecepten
www.groentekalender.be