

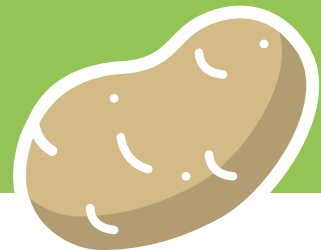
Groep 3-4-5



Week van de Schooltuin en Nationale Buitenlesdag
nodigen je uit om mee te doen met:

De Grote Pieperles

Hieper de Pieper, graaf eens wat dieper!



ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUITENLESDAG
ivn

Aanleiding

Van 8 t/m 12 april 2024 is het Week van de schooltuin. In diezelfde week is het op 9 april Nationale Buitenlesdag. Samen nodigen wij alle basisscholen van Nederland uit om op Nationale Buitenlesdag, uiteraard buiten, aan de slag te gaan met de Grote Pieperles. Scholen met of zonder schooltuin, iedereen kan meedoen. Lekker buiten leren, bewegen en met de handen in de aarde.

Wist je dat 1 op de 5 kinderen denkt dat aardappels aan een boom groeien? Tijd om met de klas te ontdekken waar ons voedsel eigenlijk vandaan komt.



Ook boswachter Tim doet de Grote Pieperles. Doe met hem mee en bekijk het filmpje

Doel

- De leerlingen kunnen van een aardappel en andere groenten vertellen wat het zijn, waar ze groeien en wat je hiervan eet.
- De leerlingen kunnen het groeiproces van een aardappelplant beschrijven.

Kerdoelen

Kerdoel 40: De leerlingen leren in de eigen omgeving veel voorkomende planten en dieren onderscheiden en benoemen en leren hoe ze functioneren in hun leefomgeving.

Kerdoel 41: De leerlingen leren over de bouw van planten, dieren en mensen en over de vorm en functie van hun onderdelen.

Opzet van de lesbrief

Deze les bestaat uit twee lesonderdelen. In het eerste deel maken de leerlingen kennis met de aardappel en een aantal andere groenten en de plek waar deze groeien. Bij de les worden ook enkele suggesties gedaan voor verdieping en verrijking.

In het tweede deel worden aardappels gepoot. Dit gebeurt in een kweekzak, waardoor het mogelijk is deze les ook uit te voeren zonder schooltuin.

De lesonderdelen zijn ook los van elkaar uit te voeren.

Na de les

Elke dag is buitenlesdag! Om ook na de Nationale Buitenlesdag buitenles te blijven geven, dagen we alle leerkrachten in Nederland uit om met de klas een aardappel te potten. Zo heb je voor langere tijd een aanleiding om buiten met de leerlingen waarnemingen te doen en op onderzoek te gaan. Leerlingen zullen na het doorlopen van het groeiproces beter begrijpen dat een frietje of chipje er niet zomaar is. Enthousiast geworden over het kweekproces? Denk dan eens na over het starten van een schoolmoestuin. Want in een schooltuin komen alle kinderen tot bloei.

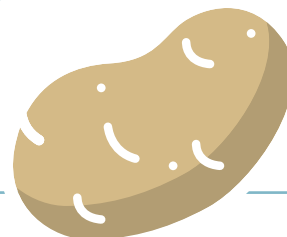
Meer weten

Nog meer buitenles?

ivn.nl/aanbod/buitenlesdag/

Nog meer Week van de Schooltuin of wil je actief aan de slag met schooltuinieren?
alliantieschooltuinen.nl/week-van-de-schooltuin/

Waar groeit een aardappel eigenlijk?



Lesduur

45 minuten

Benodigheden

- Geprinte afbeeldingen met groenten (in bijlage)
- Optioneel: neem een aantal verschillende echte groenten mee

Afhankelijk van je pleinondergrond:

- Stoepkrijt of pilonnen

Doel middenbouw

- De leerlingen kunnen vertellen waar een aardappel groeit en welk onderdeel van de plant de aardappel is.
- De leerlingen kunnen van verschillende groenten beredeneren waar deze groeien en welk onderdeel van de plant ze eten.
- De leerlingen kunnen uitleggen wat groenten zijn en hoe de verschillende eetbare delen worden genoemd.

Vorbereiding

Lees de achtergrondinformatie over aardappels, groente en het groeiproces en print de afbeeldingen van de verschillende groenten. Gaan meerdere klassen binnen de school aan de slag met deze les? Stem dan af dat ze deze (gelamineerde) printjes ook kunnen gebruiken. Verzamel pilonnen of stoepkrijt afhankelijk van je pleinondergrond zodat er drie vakken gemaakt kunnen worden.

Aan de slag

Introductie

Begin de les met een klassengesprek buiten op het plein en onderzoek wat de kinderen al weten over de aardappel. Zoek hiervoor een geschikte plek uit waar je de leerlingen in rust bij elkaar kunt brengen. Waar wordt friet/patat van gemaakt? Wat weten ze over aardappelen? Waar groeien ze, hoe oogst je ze? Wat eet je eigenlijk van de aardappelplant? Kent iemand een andere naam voor de aardappel? -> Pieper

Over de aardappel is nu de nodige kennis opgehaald. Hoe zit dit met andere groenten die we eten?

Bespreek met de leerlingen wat ze allemaal weten over groente. Pas dit aan op het niveau van de leerlingen. Enkele vragen die je kunt stellen: Wat is een groente eigenlijk, welke groenten zijn er, waar groeien groenten en wat eet je eigenlijk van de plant?

Zorg ervoor dat de leerlingen de volgende zaken te horen hebben gekregen:

- Groenten zijn de eetbare delen van een plant.
- Groenten worden verbouwd op akkers, in een kas of in een moestuin (en schooltuin!).
- Niet van elke groente eet je dezelfde onderdelen. Soms kun je de hele plant eten maar vaak beperkt het eetbare deel van een groente zich tot blad, knol of wortel. Soms worden ook de vruchten of bloemen van een plant gegeten. Eetbare vruchten worden fruit genoemd. Toch zijn er een aantal vruchten

die tot de groenten gerekend worden. Dit zijn bijvoorbeeld de courgette, komkommer, tomaat, paprika en pompoen. En wist je dat de eetbare delen van broccoli en bloemkool bloemknoppen zijn?

Verwerking

Nu de voorkennis is opgehaald en de leerlingen nog wat extra informatie over groenten gekregen hebben, is het tijd voor een actieve verwerking.

Waar groeit die groente precies?

Deel het plein op in drie zones. Dit kan door middel van stoepkrijt, pilonnen of door natuurlijke begrenzing op een groen plein. Zorg ervoor dat de opstelling er zo uit ziet als in het voorbeeld.

Benoem de drie zones als volgt:



TIP

Groen plein? Mogelijk kun je de 3 zones ook logisch op je plein aanwijzen: hoog boven de grond is dan in de klimboom/boomhut of speelheuvel en ondergronds in een kuil, modderpoel of wadi.



De leerlingen geven antwoord door zichzelf te bewegen naar de zone waar ze denken dat de groente groeit (het gedeelte dat we eten). Bespreek vooraf goed wat je van de leerlingen verwacht. Mogen ze rennen of heb je liever dat ze rustig lopen? Mogen ze overleggen of juist niet? Doe het een keer voor met een leerling en de aardappel als groente. Als het goed is, is inmiddels bekend dat deze onder de grond groeit. Staan de leerlingen op de juiste plaats?

Tussen de groenten zit soms ook fruit. Valt dit de leerlingen op? Zo niet is dit niet erg. In de afronding komt dit naar voren.

Noem de groente, maar laat de afbeelding nog niet zien. Laat de leerlingen even nadenken voordat je de afbeelding met de betreffende groente toont. Hoe ziet deze groente er uit?

Bespreek nadat alle leerlingen een plek gekozen hebben het juiste antwoord en vraag welk onderdeel van de plant gegeten wordt. Is dit de vrucht, de bol, de knol, de wortel of het blad?

TIP

Piepertentik, om de leerlingen snel weer bij je terug te krijgen. Tussen de verschillende groenten door verzamelen de leerlingen zich weer bij de leerkracht. Horen ze een fluitje, of een ander signaal (bijvoorbeeld 'friet') dan komen ze weer terug in een kring met de tenen tegen elkaar.

Afronding

Bespreek de les met de leerlingen na. Houden ze van aardappels? Hoe eten ze aardappels graag? En hoe zit het met de groente? Wat is hun favoriet? Is ze iets opgevallen?

Deel als afsluiting de afbeeldingen van de groenten uit aan een aantal leerlingen. Laat ze deze nu sorteren in drie stapels: onder, boven en hoog boven de grond. Zien ze de overeenkomsten tussen de groenten bij elke stapel? Vruchten groeien altijd (hoog) boven de grond, wortels, knollen en bollen altijd onder de grond. Er is dus veel af te lezen aan de groente als je alleen al naar het uiterlijk kijkt!

Suggesties voor verdieping

Plantonderdelen - verzamel ze allemaal

Nu de leerlingen een aantal onderdelen van planten hebben leren kennen (blad, wortel, bol, knol, vrucht) is het leuk om op onderzoek te gaan naar planten op het schoolplein of in de schoolomgeving. Laat ze hier deze onderdelen zoeken en benoemen. Dit kun je verder uitbreiden door nieuwe onderdelen van planten mee te geven: knop, bloem, stengel, nerf. Lukt het de leerlingen alle onderdelen te vinden? Voor wortel, bol en knol zal er gegraven moeten worden. Spreek goed af waar en hoe ze dit mogen doen zodat niet het hele plein opgegraven wordt!

Extra informatie

Gebruik het [Praatplaten pakket](#) van vereniging GDO. Aan de hand van de belevenissen in de moestuin geven de praatplaten de leerlingen inzicht in verschillende thema's die te maken hebben met de groei van moestuinplanten. Waaronder het thema plantonderdelen.

Eetbaar groen

Er zijn meer planten eetbaar dan je denkt... Niet alles is alleen even smaakvol, voedzaam of handig te verbouwen. Grote kans dat op het plein of in de schoolomgeving planten te vinden zijn die eetbaar zijn. Een mooi voorbeeld hiervan is de brandnetel. Van een brandnetel kun je het topje (4 kleine blaadjes) plukken zonder dat je geprikt wordt. De smaak? Een beetje komkommerachtig. Zijn er leerlingen die dit durven? Het madeliefje en de paardebloem hebben eetbare bloemen en bladeren.

Extra informatie

Weten wat eetbaar is? Gebruik de [zoekkaarten over wildplukken](#) en eetbare wilde planten.

Of informeer bij een [NDE-centrum](#) of [IVN-afdeling](#) in de buurt voor extra materialen of een gastles.

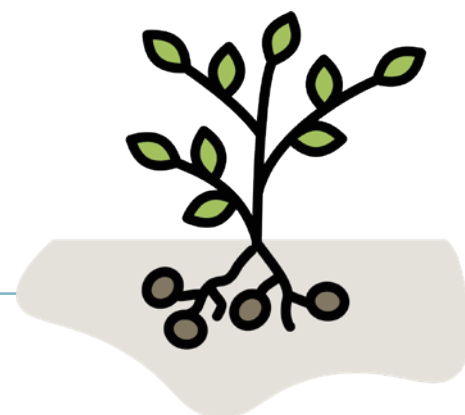
Wat gebeurt er met en rond de aardappel in de grond?

Een aardappel groeit onder de grond. Wat kom je daar allemaal eigenlijk tegen? Laat de leerlingen op een stuk van het plein een gat graven om te onderzoeken wat ze allemaal tegenkomen onder de grond. Heeft een aardappel een gezellige buurt om in op te groeien? Wat haalt de aardappel eigenlijk allemaal uit de grond? Wat is grond eigenlijk?

Extra informatie

Bekijk [hier](#) meer over de groei van een aardappel. Of ga naar buiten op [bodemdierenonderzoek](#).

Poot een aardappel



Het poten van een aardappel is kinderlijk eenvoudig. Het mooie is dat je hier niet eens een grote moestuin voor nodig hebt. Een zak potgrond of bemeste tuinaarde is genoeg! Daar maak je eenvoudig een kweekzak van. In ongeveer 3,5 maand zal de pootaardappel uitgroeien tot plant waar aardappels aan zitten die geoogst kunnen worden.

Je kunt per kweekzak 4 pootaardappels poten. Het is leuker als er per klas in meerdere zakken aardappels gepoot worden. Leerlingen kunnen dan de zakken vergelijken met elkaar. Heb je op school ruimte om ergens een tegel uit de grond te halen of een grote bak te plaatsen, dan kan dit natuurlijk ook. Let wel op: onder een tegel zit vaak puur geel zand met weinig voedingswaarde. Zand moet dan vervangen worden door goede tuinaarde. Poten in een zak is de meest eenvoudige manier, maar beslist niet beter dan de andere opties.

Benodigheden (voor 1 kweekzak):

- 1 zak potgrond of bemeste tuinaarde
- 1 schaar
- 4 (poot)aardappels*
- Gieter

Optioneel

- Naambordje
- Centimeter
- Weegschaal

Voorbereiding

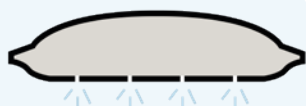
Bedenk goed waar je dit op het plein kunt uitvoeren. Als de aardappelplanten gaan groeien hebben ze zon nodig. Het is fijn als de plek waar de kweekzak staat minstens 6 uur per dag zonlicht krijgt. Verzamel de benodigde materialen en regel (poot)aardappels. Je kunt ook alle leerlingen één aardappel van thuis mee laten nemen.

* Pootaardappels

Pootaardappels zijn aardappels die speciaal gekweekt zijn om er nieuwe aardappels uit te laten groeien. Die kun je online kopen, bij een tuincentrum of zadenhandel. Maar wist je dat je ook gewoon aardappels kunt gebruiken die je bij de groenteboer of supermarkt koopt? Deze geven een wat minder oogstzeker resultaat maar zullen wel gaan groeien en nieuwe aardappels produceren.

Kies bij het kopen van pootaardappels voor een 'vroeg' aardappel want die zijn na 3,5 maand oogstrijp. Bij 'late' aardappels is dat pas na 5 maanden.

Werkwijze



1. Prik aan de onderkant van de zak wat gaatjes, zodat overtollig water weg kan lopen.



2. Knip aan de bovenkant 4 gaten uit het plastic.



3. Stop in ieder gat op 10 cm diepte een pootaardappel.



4. Geef de aardappel een beetje water, zorg dat de potgrond licht vochtig is.
5. Laat voor extra eigenaarschap een naambordje in de plantzak zetten. Zo is duidelijk welke leerlingen deze aardappels gepoot hebben.

Groei van de aardappel volgen (5 min /week):

Nu de aardappels gepoot zijn, is het leuk om de groei hiervan in de gaten te houden. Hiervoor kan een groeilogboek bijgehouden worden. Leg de eerste keer klassikaal uit hoe het logboek ingevuld moet worden. Het groeilogboek vind je in de bijlage.



Elke week:

- Controleer hoe de plant eruitziet. Meet de hoogte vanaf de aarde tot het bovenste blad.
- Controleer de grond. Is de grond droog? Geef dan een beetje water.
- Noteer de resultaten in het groeilogboek.

TIP

Maak elke week een foto, zo kun je het proces goed inzichtelijk maken.

Oogsten:

Heb je voor een 'vroeg' aardappel gekozen? Dan kun je na 3,5 maand al oogsten. De aardappelplanten zijn dan uitgebloeid en de stengels worden geel. Trek het aardappelloof (de stengels met de bladeren) voorzichtig los. De eerste aardappels komen waarschijnlijk al mee met de plant. Graaf hierna dieper in de grond. Aardappels oogsten is net schatgraven. Doorzoek de kweekzak en haal alle aardappels die je tegenkomt uit de grond.

TIP

Laat de leerlingen voordat ze beginnen met oogsten schatten hoeveel aardappels ze denken te oogsten en wat het gewicht van de oogst is. Hebben ze enig idee hoeveel aardappels er uit één pootaardappel kunnen groeien? Vergeet niet de pootaardappel te wegen zodat er later een goed vergelijk met het begin gewicht gemaakt kan worden.

Na de oogst:

- Tel het aantal geoogste aardappelen (per zak).
- Weeg de totale opbrengst (per zak).
- Bij meerdere kweekzakken: Bespreek wat is er anders is en wat komt overeen? Zijn er verschillen tussen de opbrengst in zakken met tuinaarde te zien? Waardoor kan dat komen? (Denk aan zonlicht, watergift, verschillende soorten aardappels etc.).
- Gebruik de aardappelen voor een rekenles.

Suggesties rekenen met de oogst:

- Totale oogst bij elkaar optellen.
- Wegen van de aardappels (hoeveel kilo totaal).
- Oogst per zak verwerken in een staafdiagram.

Aardappel poffen

Benodigheden:

- Kampvuur/magnetron
- Aluminiumfolie/magnetronfolie
- Vork
- Borstel
- Aardappelen (de grotere exemplaren)
- BBQ tang

Maak tijdig een vuur, zodat je gloeiende kolen hebt wanneer je gaat poffen.

Zorg dat de aardappelen goed schoon-geboend zijn. Ze hoeven niet geschild te worden!

Wikkel alle aardappelen per stuk in aluminiumfolie en prik met een vork een paar gaatjes in het folie.

En nu?

Het is leuk om na het 'binnenhalen' van de oogst nog iets te doen met het eten van de aardappelen. Maak bijvoorbeeld een vuurtje waarin je de aardappels poft. Dit is misschien wel een nieuwe aardappelbereiding voor de leerlingen (dit kan ook in de magnetron). Verdeel de overgebleven aardappelen over de leerlingen en geef deze mee naar huis.



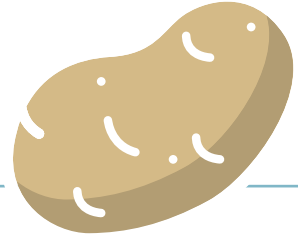
Leg de aardappelen op de gloeiende kolen en keer ze af en toe om. Na 20 tot 40 minuten zijn ze gaar. Prik hiervoor met een vork in de aardappel. Is de aardappel zacht geworden, dan is deze gaar.

Laat de aardappelen even afkoelen en haal ze uit het aluminiumfolie. Je kunt de zachte aardappel in stukjes breken/snijden en opeten. Mocht de aardappel helemaal zwart geworden zijn dan is dat geen probleem. De zwarte harde korst kun je er zo vanaf halen en het binnenste van de aardappel opeten. Lekker met een beetje roomkaas of kruidenboter!

Weinig tijd?

Wikkel de aardappelen dan per stuk in magnetronfolie en leg deze voor 4 minuten bij 900 Watt in de magnetron.

Achtergrondinformatie



De aardappel

De aardappel is een zetmeelrijk knolgewas dat voedingsstoffen biedt zoals vitamine C, vitamine B6 en kalium. Hoewel we de aardappel zien als iets typisch Nederlands komt deze van oorsprong uit de Andes-regio in Zuid-Amerika. In de 16e eeuw werd de aardappel door Spaanse ontdekkingsreizigers naar Europa gebracht en vond snel zijn weg naar Nederland. Vanwege het gematigde klimaat floreerde de aardappel in Nederland en groeide uit tot een fundamenteel gewas in de lokale landbouw en daarmee als hoofdvoedsel op de eettafels. Nog steeds is de aardappel niet weg te denken uit de Nederlandse keuken.

Tegenwoordig behoort Nederland tot de prominente aardappelproducenten, samen met landen als China, India, Rusland en de Verenigde Staten.

Aardappels eten en meer

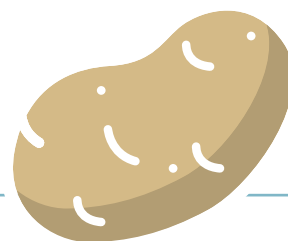
Chips en friet zijn bekende bereidingen van aardappels. Maar wist je dat aardappels in veel meer, soms onverwachte producten gebruikt worden? Kijk daarvoor [het filmpje van schooltv](#).



©Van Gogh Museum, Amsterdam (Vincent van Gogh Stichting)

De aardappeleters Vincent van Gogh (1885)

De aardappeleters is één van de bekendste schilderijen van Vincent van Gogh. Op het schilderij is een Nederlandse boerenfamilie aan tafel te zien waar zij een eenvoudige aardappelmaaltijd eten. Aardappels stonden lange tijd bij veel (arme) families op het menu vanwege hun voedingswaarde en omdat ze makkelijk te verbouwen waren.



Groente











Groenten zijn de eetbare delen van een plant en vormen een essentieel onderdeel van een gezond dieet. Groenten bevatten vitamines, mineralen, vezels en antioxidanten die bijdragen aan een goede gezondheid. Niet elke groente bevat dezelfde voedingsstoffen, waardoor het belangrijk is om te variëren in de groente die je eet. Groenten zorgen door hun eigen kenmerken voor een variatie aan smaak in gerechten.

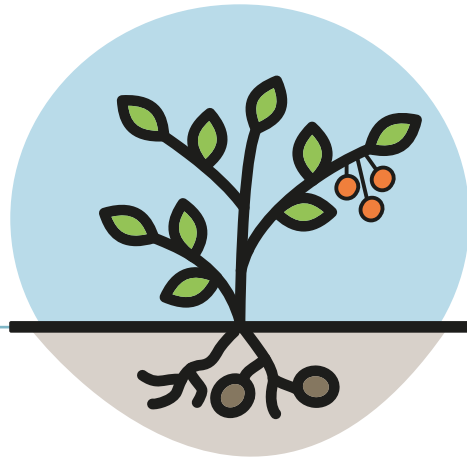


TOP 10

van de meest gegeten groenten in Nederland

(bron: Voedingscentrum)

- | | | | | | |
|---|---|-------------------------------|---|----|--------------|
|  | 1 | Tomaat |  | 6 | Ui |
|  | 2 | Komkommer |  | 7 | Broccoli |
|  | 3 | Wortel |  | 8 | Sperziebonen |
|  | 4 | Sla |  | 9 | Paprika |
|  | 5 | Gemengde groente voorgesneden |  | 10 | Bloemkool |



Wat eet je van groenten?

Boven de grond

Van veel groenten eten we de plantonderdelen die boven de grond groeien. Hoewel vruchten biologisch eigenlijk tot het fruit gerekend moeten worden, mogen we bepaalde vruchten vanwege hun smaakkenmerken toch groente noemen.

Vrucht

De term vruchtgroenten verwijst naar groenten die, botanisch gezien, worden geclassificeerd als vruchten, maar die in de keuken vaak worden beschouwd en gebruikt als groenten vanwege hun hartige smaak. Dit komt doordat ze meestal geen zoete smaak hebben, in tegenstelling tot traditionele vruchten zoals appels of bessen. Deze groenten ontstaan uit bloemen van de plant en bevatten zaden, waardoor ze voldoen aan de botanische definitie van vruchten.

Voorbeelden zijn courgette, komkommer, paprika, pompoen, tomaten, aubergine.

Blad

Onder bladgroenten vallen alle groenten waar het blad van gegeten wordt. Slasoorten zijn hiervan een duidelijk voorbeeld. Soms wordt niet het blad(groen) maar de stengel van een plant gegeten. Dit zijn stengelgewassen waar bijvoorbeeld bleekselderij of rabarber onder vallen.

Voorbeelden zijn andijvie, sla, spinazie.

Onder de grond

Bol-, knol- en wortelgroenten zijn de categorieën van eetbare plantendelen die onder de grond groeien. Het belangrijkste onderscheid tussen deze drie ligt in het deel van de plant dat wordt gegeten en de manier waarop ze groeien.

Bol

Bolgroenten zijn ondergrondse opslagorganen bestaande uit bladeren in compacte lagen. Ze slaan voedingsstoffen op en kunnen zich vermeerderen door nieuwe bollen te vormen. Wanneer je een bol – bijvoorbeeld een ui – doorsnijdt zie je geen egaal snijvlak maar allemaal ringen. Deze ringen zijn de ondergrondse bladeren. In het midden van de bol vind je een knop die kan uitgroeien tot het plantje.

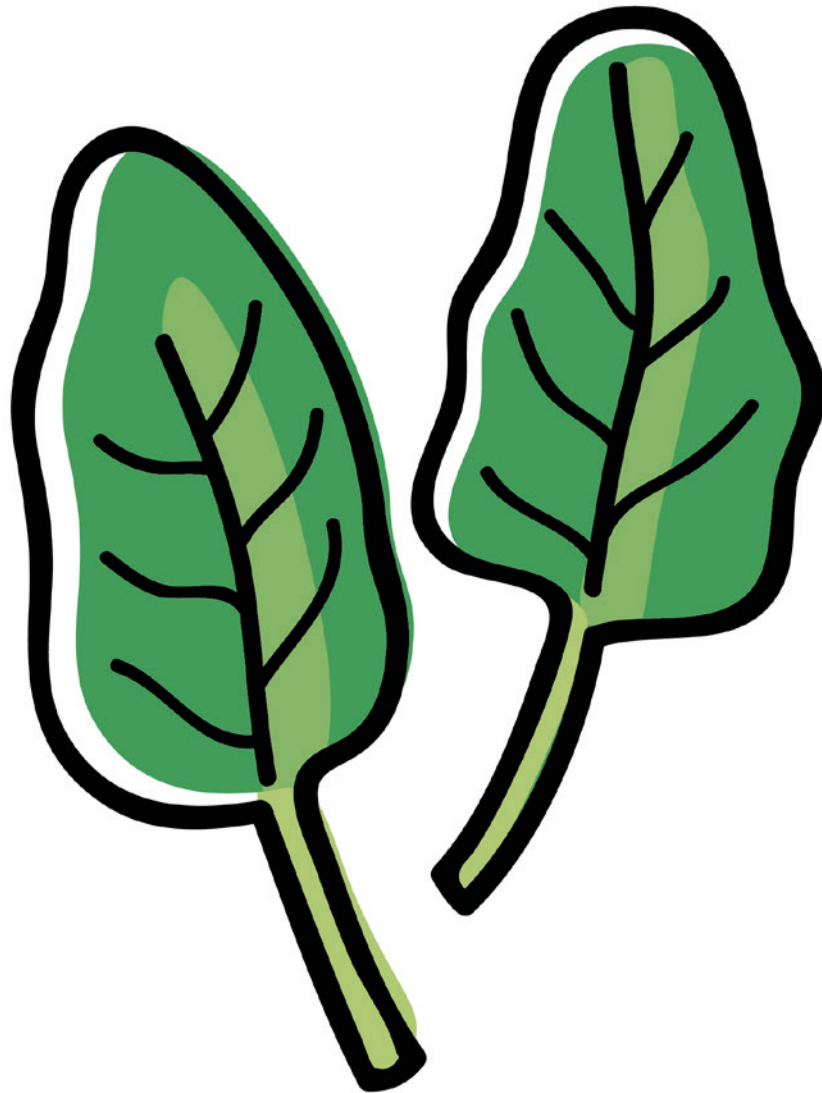
Voorbeelden zijn ui en knoflook.

Knol en wortel

Knollen en wortels zijn eetbare verdikkingen van een deel van de plant. Dit kan de ondergrondse stengel zijn, zoals bij aardappels, of de wortelstok, zoals bij gember of aardpeer. Radijs en rode biet zijn bolvormige verdikkingen van de wortel. Verdikkingen van de hele wortel noem je een wortelgroente.

Zoals winterpeen en bospeen, maar ook pastinaak en schorseneren.

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



SPINAZIE

Groeit boven de grond. Hiervan eet je het blad.

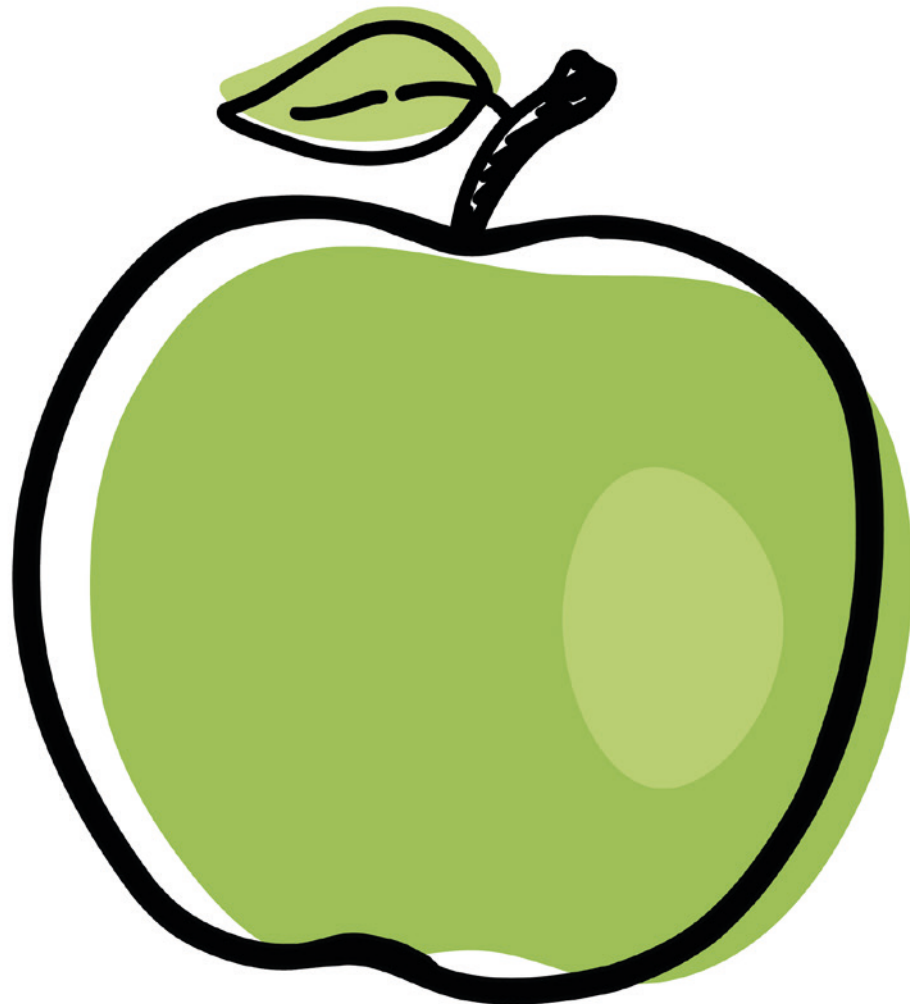


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
1994-2024

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



APPEL

Groeit hoog boven de grond in een boom. Hiervan eet je de vrucht.
Is geen groente maar fruit!



ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUITENSCHOOLSE
LES
DAG
2019-2020

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



RUCOLA

Groeit boven de grond. Hiervan eet je het blad.

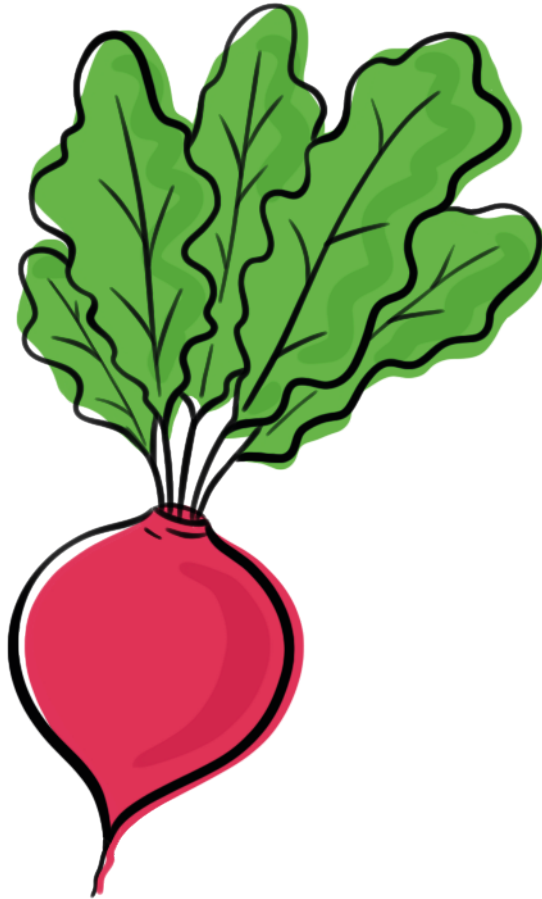


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
Ivan

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



RADIJS

Groeit onder de grond. Hiervan eet je de knol.

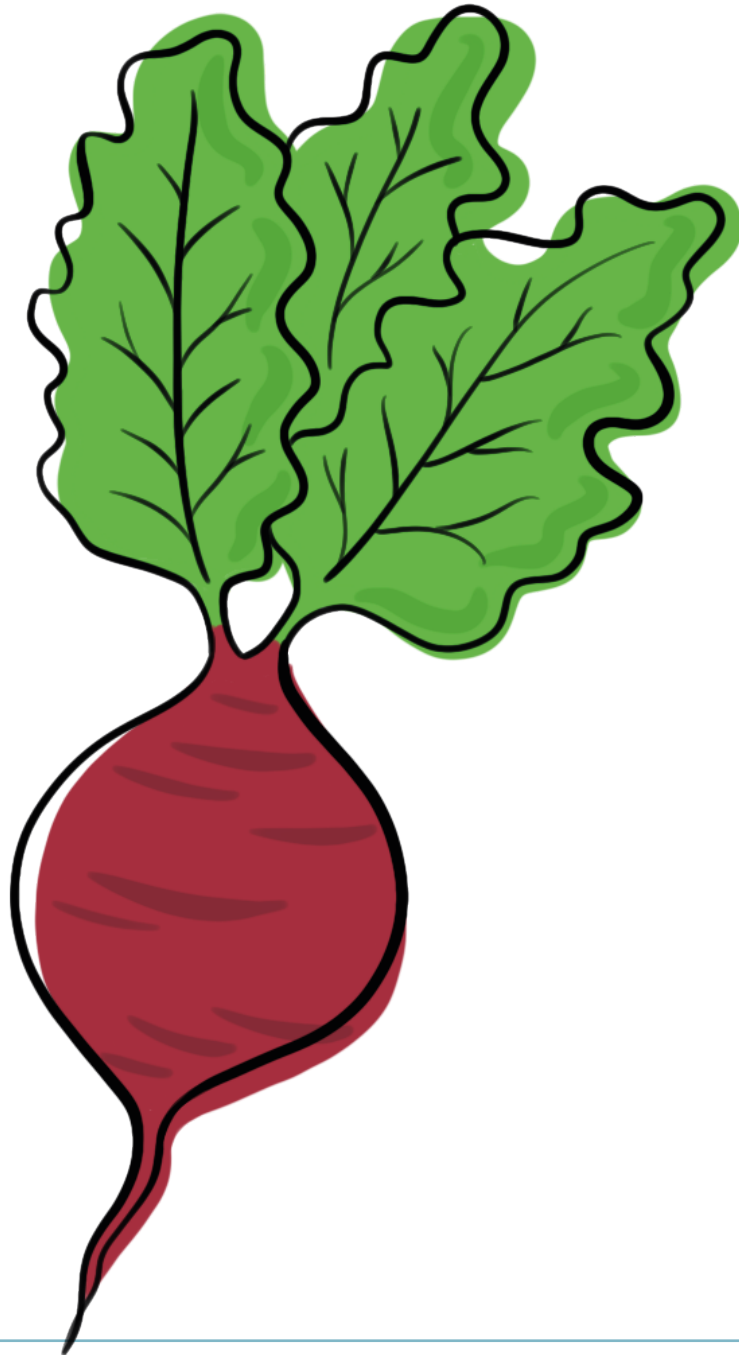


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
Ivan

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



RODE BIET

Groeit onder de grond. Hiervan eet je de knol.

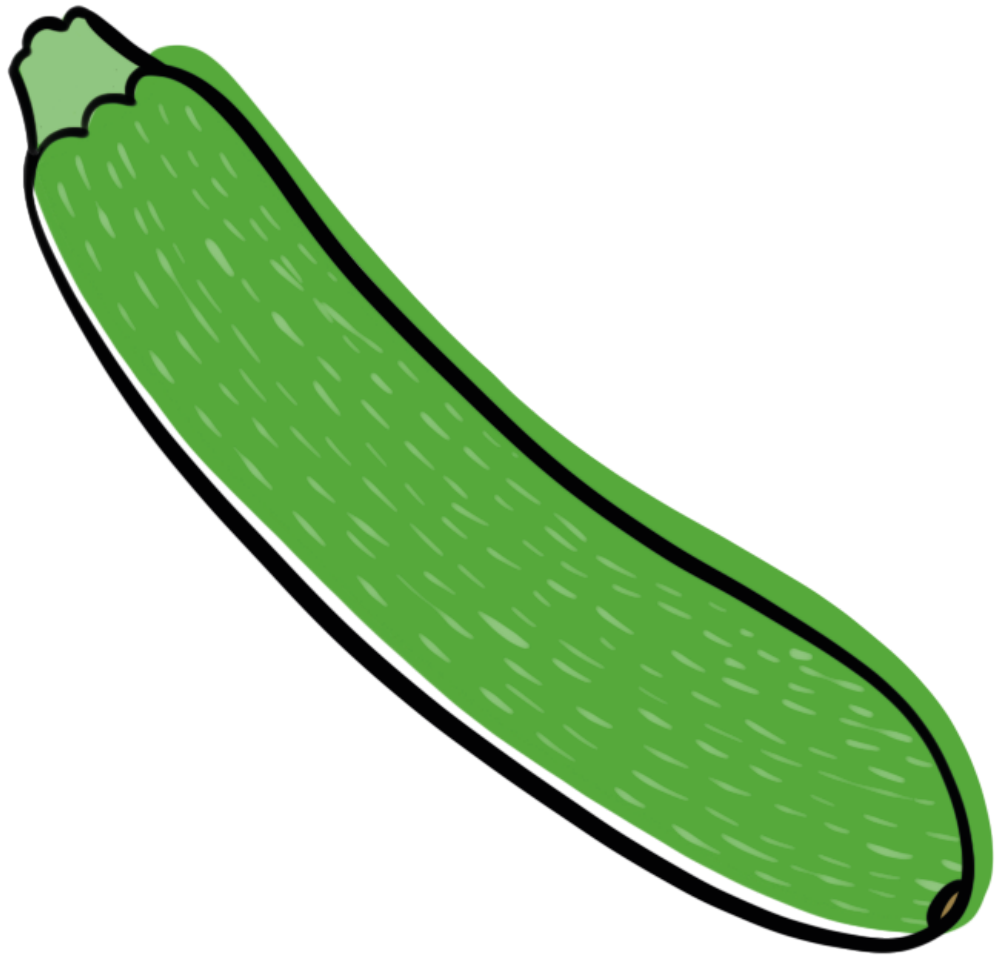


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUITENSCHOOL
BUITENSCHOOL
BUIENLESDAG
1998

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



COURGETTE

Groeit laag boven de grond. Hiervan eet je de vrucht.



ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUITENSCHOOLSE
LES
DAG
Ivan

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



KROPSLA

Groeit boven de grond. Hiervan eet je het blad.

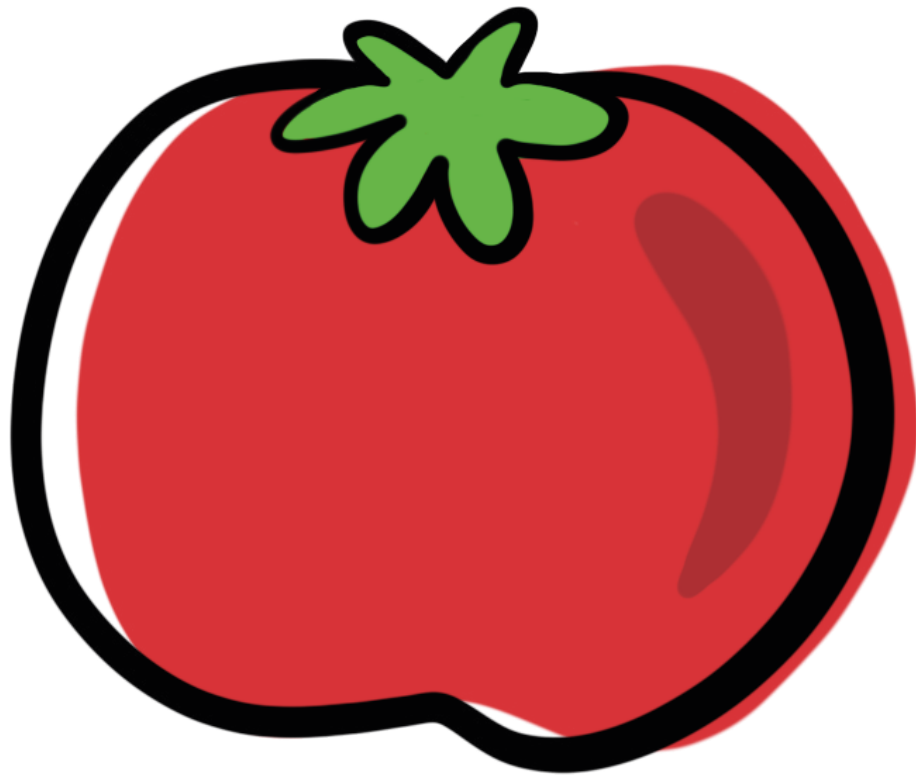


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
Ivan

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



TOMAAT

Groeit hoog boven de grond. Hiervan eet je de vrucht.



ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
Ivan

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



POMPOEN

Groeit boven de grond. Hiervan eet je de vrucht.

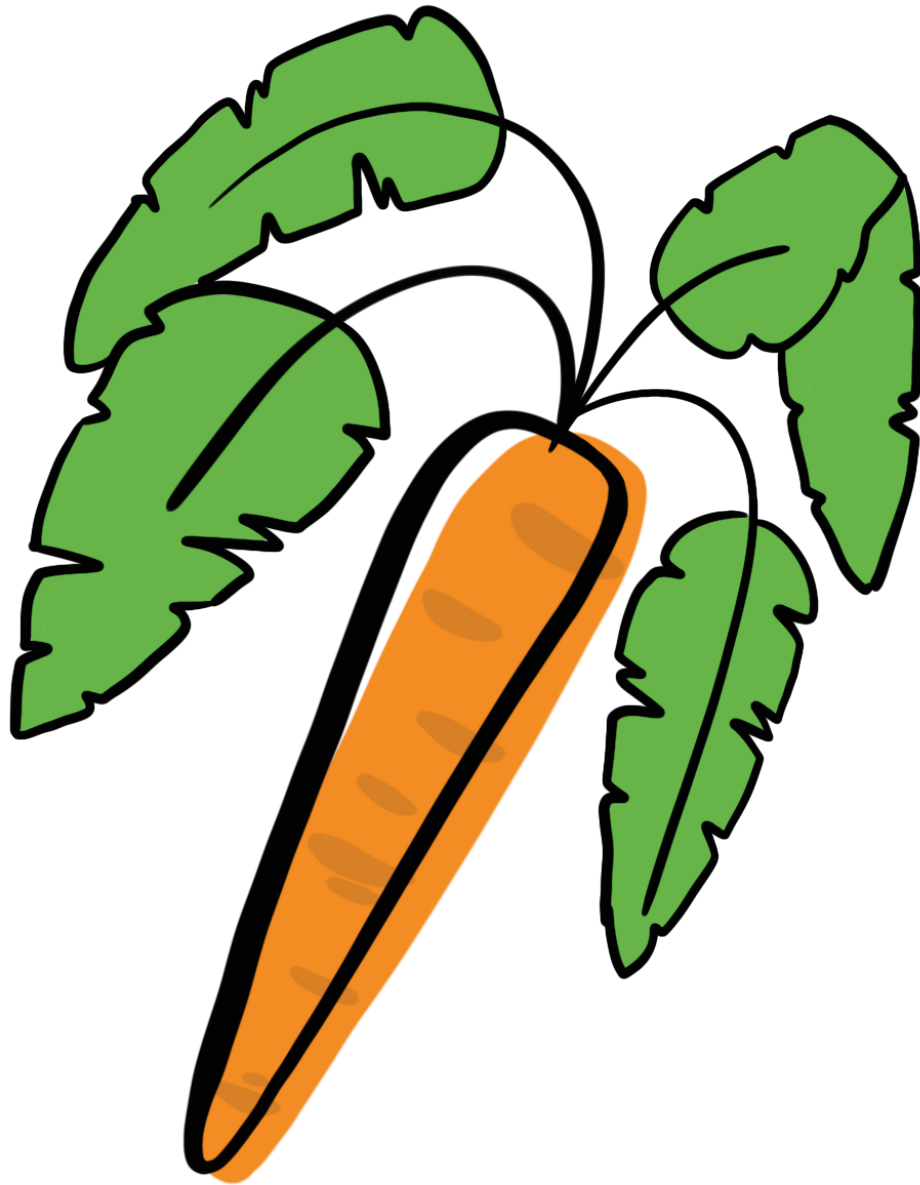


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
Ivan

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



WORTEL

Groeit onder de grond. Hiervan eet je de wortel.



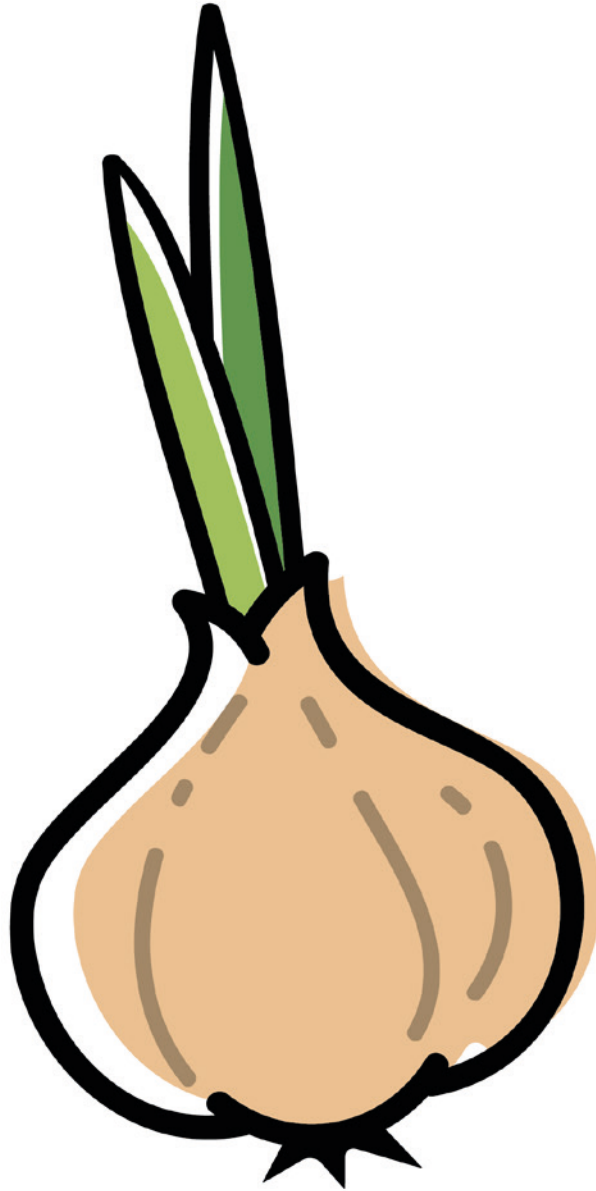
ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
1994-2024

Bijlage De Grote Pieperles

lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



UI

Groeit onder de grond. Hiervan eet je de bol.

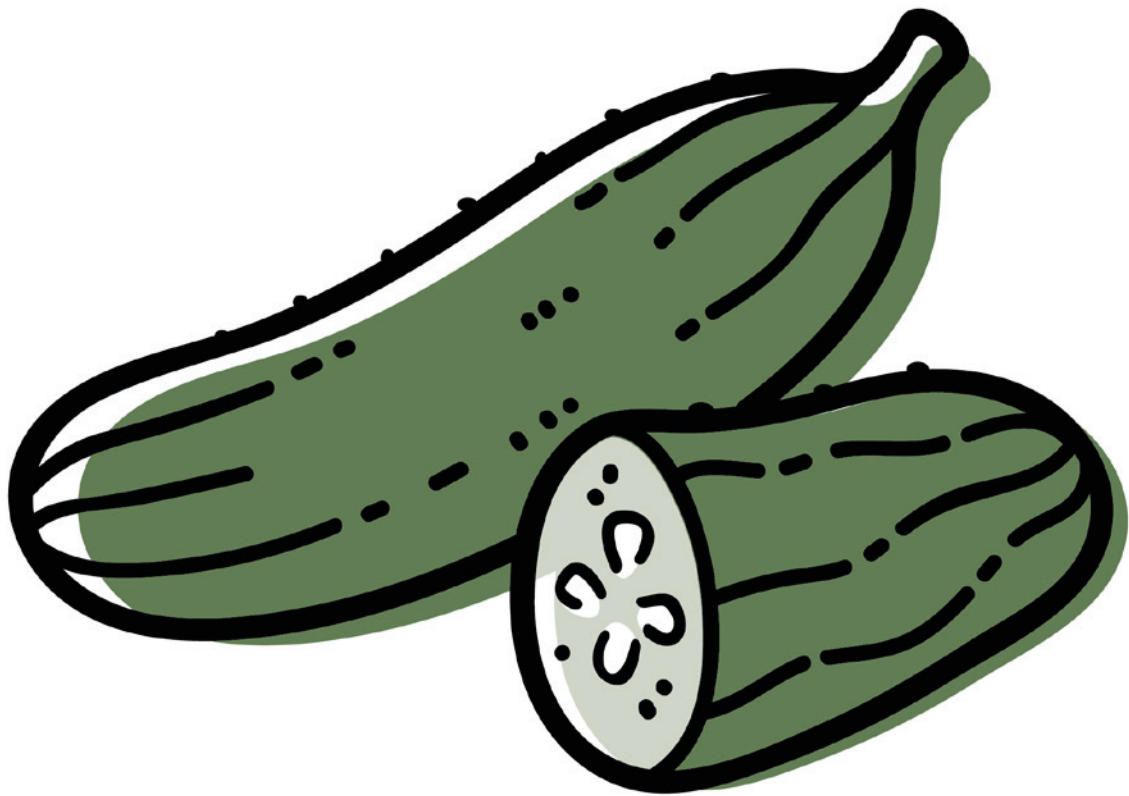


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUITENSCHOOLSE
LES
DAG
Ivan

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



KOMKOMMER

Groeit boven de grond. Hiervan eet je de vrucht.

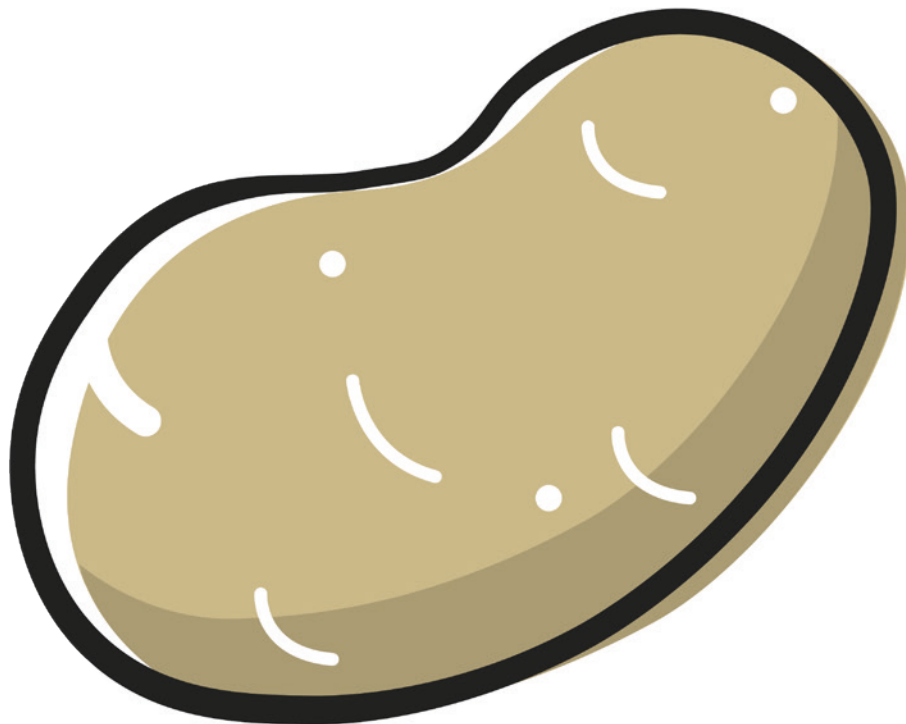


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
1994-2024

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



AARDAPPEL

Groeit onder de grond. Hiervan eet je de knol.

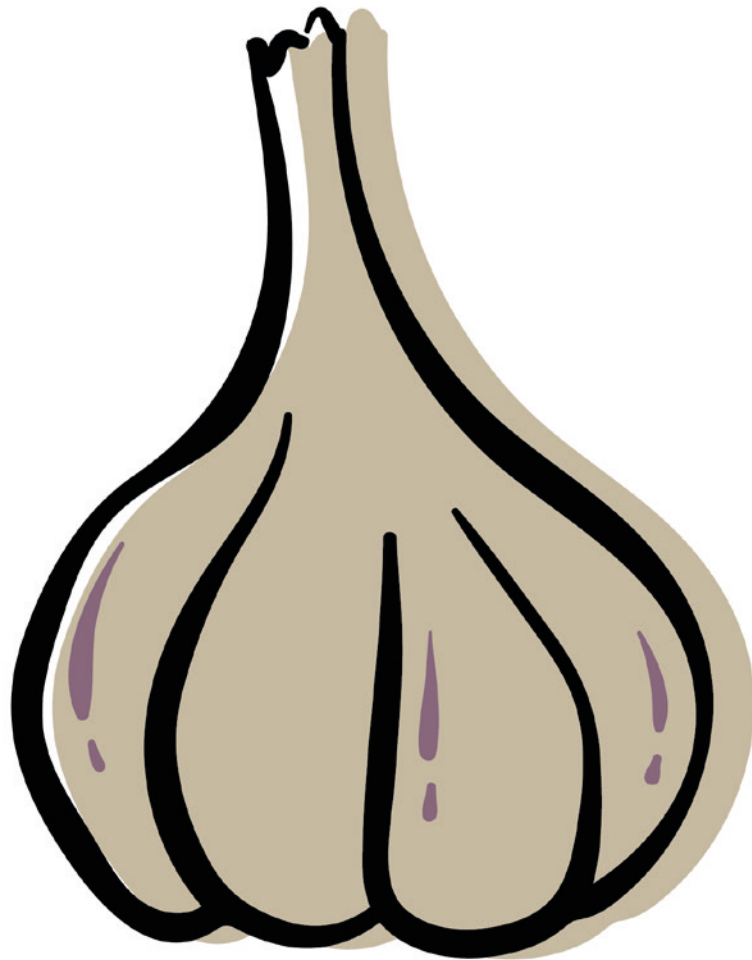


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
Ivan

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



KNOFLOOK

Groeit onder de grond. Hiervan eet je de bol.

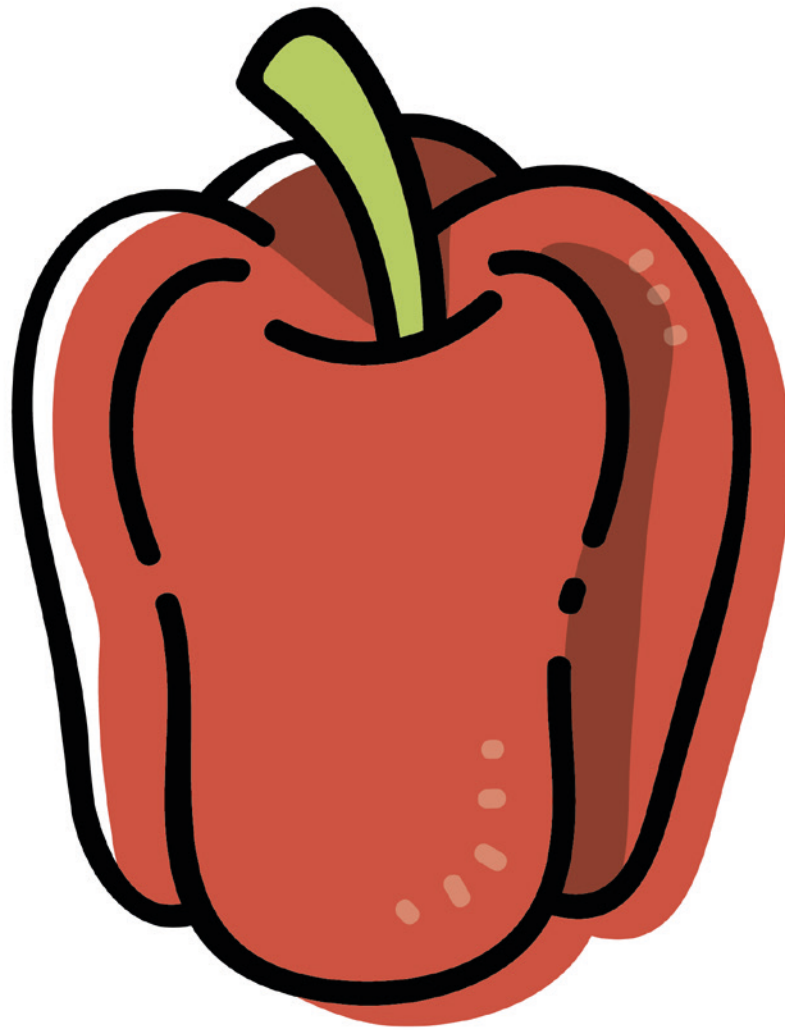


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUITENSCHOOL
BUITENSCHOOL
BUIJTENLES
DAG
1994

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



PAPRIKA

Groeit hoog boven de grond. Hiervan eet je de vrucht.

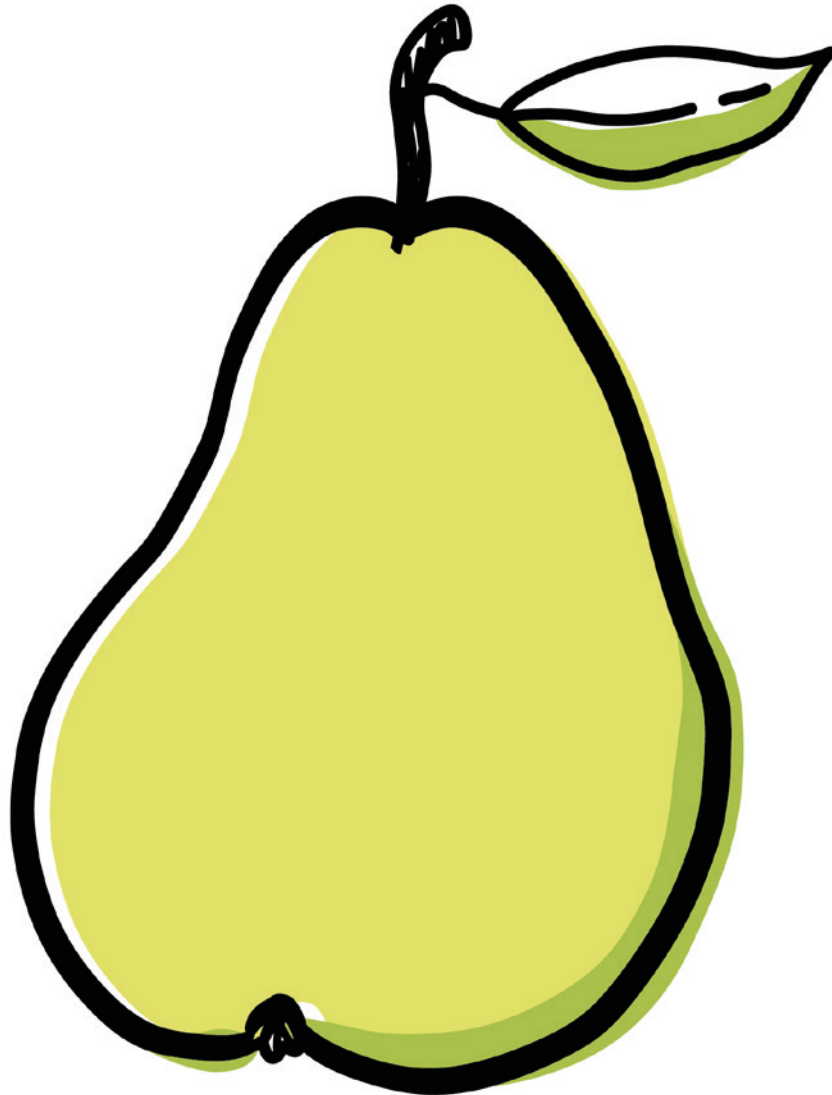


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUITENLESDAG
2023

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 1: Waar groeit een aardappel



PEER

Groeit hoog boven de grond. Hiervan eet je de vrucht.

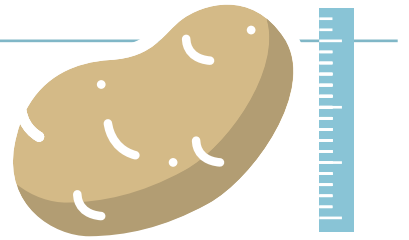


ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN



DE NATIONALE
BUIENLESDAG
1994-2024

Bijlage De Grote Pieperles
lesonderdeel 2: Poot een aardappel



Groeilogboek aardappel

Hoeveel is jullie aardappel deze week gegroeid?

Week	Datum	Hoogte	Bijzonderheden: Zie je al blaadjes? Is ieder plantgat hetzelfde? Verandert de kleur van de plant? Wat zie je nog meer? Schrijf het hier op!
1	9 april	0 cm	Aardappels gepoot!
2		cm	
3		cm	
4		cm	Meivakantie? Wie verzorgt de aardappels?
5		cm	Meivakantie? Wie verzorgt de aardappels?
6		cm	
7		cm	
8		cm	
9		cm	
10		cm	
11		cm	
12		cm	
13		cm	
14		cm	
15		cm	
16		cm	



Deze lesbrief is tot stand gekomen in een samenwerking tussen de Week van de Schooltuin en de Nationale Buitenlesdag, die in 2024 in de zelfde week vallen.

De Week van de Schooltuin is een jaarlijks terugkerende campagneweek van de Alliantie Schooltuinen in samenwerking met Jong Leren Eten. Samen met iedereen die betrokken is bij schooltuinieren vieren wij hoe leuk en belangrijk schooltuinieren is. De Alliantie Schooltuinen zet zich in om elk kind in de basisschooltijd toegang te geven tot een schooltuin. Zelf zaaien, verzorgen en oogsten van groente, fruit en bloemen, draagt bij aan meer kennis over en betrokkenheid bij voeding en natuur. De schooltuin is een plek waar alle kinderen tot bloei kunnen komen. Jong Leren Eten wil

kinderen en jongeren meer in aanraking brengen met kennis en activiteiten over voedsel, zodat ze zelf gezonde én duurzame keuzes kunnen maken.

Jaarlijks organiseert IVN Natuureducatie de tweede dinsdag van april de Nationale Buitenlesdag. We vieren dat steeds meer leerkrachten buitenles geven, niet alleen op die ene dag, maar het hele jaar door. Onze missie: 25% van de lestijd is buitenlestijd.

Meer informatie:

- ivn.nl
- alliantieschooltuinen.nl
- jonglereneten.nl



ALLIANTIE
SCHOOL
TUINEN

