



Kruiden, proeven, delen

Schooltuinlessen om te geven in juni

Juni is een prachtige schooltuinmaand. De tuin staat voller en alles groeit volop. De dagen zijn lekker lang, de zon schijnt veel en het is heerlijk om buiten aan de slag te gaan. Het is vaak groeizaam weer, waardoor alle gewassen en dus ook de onkruiden floreren. Die laatste nemen ruimte én voeding in die bedoeld zijn voor onze moestuinplantjes. In juni is wieden en water geven een wekelijks karweitje.

Samen werken, samen delen

In juni wordt er al veel geoogst. Dat is een mooie aanleiding over een gesprek over samenwerken en samen delen. Hoe gaat dat bij jullie? En op basis van welke principes delen jullie de oogst?

Elke week

Houd de weertabel, neerslaggrafiek en het woordweb centraal bij (zie hoofdstuk mei).

De oogst verdelen

Radijs, sla, tuinkers opeten bij de lunch.

Oogst mee naar huis in een oogsttas.

Verkoop in een marktkraampje

Oogstfeest: Organiseer samen met ouders en serveer schooltuinhapjes (schooltuinsalade, kruidenboter, schooltuinsoep en aardbeien).

Zaaien, planten en oogsten in juni

We kunnen al lekker veel oogsten in juni en zo komt de schooltuin nóg meer tot leven voor de kinderen.

Zaaien in juni

Groentegewassen:

sperzieboon, stokboon, courgette, pluksla, rucola.

Kruiden:

basilicum, dille, koriander, peterselie

Bloemen: goudsbloem

Uitplanten in mei

boerenkool, courgette, pompoen



Oogsten in mei

Kropsla, peulen, pluksla, tuinboon, raapsteel, rucola, snijbiet, dille, koriander, maggiplant, munt, oregano, goudsbloem, tagete, aardbei, framboos.



Wist je dat?

Als je in oktober knoflook hebt geplant, kun je die deze maand oogsten. Lekker in de kruidenboter van les 2!

Didactische tips

De lessen in juni zijn vaak vol. Bespreek daarom de schooltuinles kort voor in de klas. Wat gaan we doen en wie doet wat? Zo kunnen de kinderen in de tuin sneller aan de slag.

Uitleg in de tuin? Houd het kort en in kleine groepjes. Zorg dat kinderen niet tegen de zon inkijken. Doe voor en zet handelingen in volgorde. "Maak eerst je tuin onkruidvrij. Daarna maak je een geultje van 1 vingerkootje diep rond de bonenstokken. Daarin zaai je bij elke stok 3 boontjes. Schuif het geultje dicht."

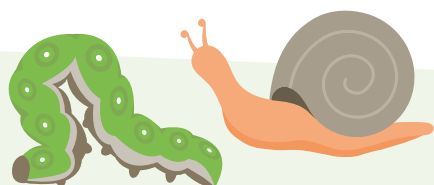


Tip

Zaai gewassen, zoals pluksla, rucola, koriander, dille en goudsbloem meerdere keren in, zodat je lang kunt oogsten.



De smaak van kruiden



Marjolein



Rozemarijn



Kruiden zijn levensgevaarlijk! Tenminste, als je een rups bent, of een kever, of een slak. Dit soort kleine beestjes zijn altijd op zoek naar een sappig jong blaadje. Planten zijn nooit veilig. En het ergste is: ze kunnen niet eens wegrennen als er een hongerige rups aan komt kruipen. Dus moeten ze zich op een andere manier verdedigen. Kruiden doen dat met geurstoffen.

Kruiden zijn ongelooflijk sterk van geur. Als je één blaadje rozemarijn tussen je vingers wrijft, dan ruikt je hele hand naar rozemarijn. Die geur is zo heftig, daar wordt een kleine rups helemaal niet goed van. Insecten vinden kruiden verschrikkelijk stinken. Ze worden er kotsmisselijk van en krijgen dan geen hap meer door hun keel. Als ze er tegen beter weten in toch van zouden eten, zouden ze er behoorlijk ziek van kunnen worden. Want geurstoffen die zo sterk ruiken, zijn vaak nog giftig ook.

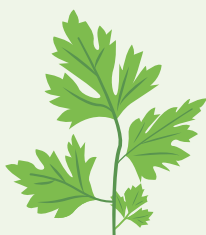
Maar wij zijn véél groter dan rupsen en kevers, wij hebben helemaal geen last van de geur. Sterker nog: wij vinden kruiden juist wel lekker ruiken! En over de giftigheid hoeven we ons geen zorgen te maken, daar krijgen we maar heel weinig van binnen. Juist omdat we van kruiden vaak maar een heel klein beetje gebruiken.

Kruiden zijn groene blaadjes of steeltjes die we door ons eten doen, omdat ze een lekkere smaak geven. Ze zijn nooit het hoofdbestanddeel van de maaltijd. Ze zijn een toevoeging, een smaakmaker. Een beetje fijngehakte koriander op de curry of één takje rozemarijn of tijm in de soep is meer dan genoeg. Je moet er geen kilo's van eten, dan zou jij er ook best misselijk van kunnen worden. Maar een beetje is heerlijk. Zo werkt het met heel veel kruiden, zoals kervel, tijm, dragon, basilicum, peterselie. Misschien kun je er nog wel een paar bedenken?

Eigenlijk is het best een beetje sneu voor die kruiden: doen ze zo hun best om zich tegen al die kleine wezentjes te verdedigen en dan vinden wij ze juist daardoor weer extra lekker...



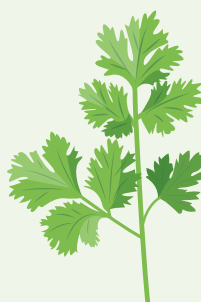
Basilicum



Peterselie



Dille



Koriander



Munt

Bron: 'Van honingbij tot hagelslag', Joël Broekaert & Marieke van Ditshuizen

Les 1

Kruiden, geuren, smaken



Leerlingen leren over kruiden en hun functie, smaak en vorm.

Kerdoelen



Taal
2A, 2B, 3B



Mens en natuur
29A, 29B, 29C, 31A

Benodigheden

Bijlage bij les 1 *De smaak van kruiden*, plaatjes van schooltuinkruiden zoals basilicum, oregano, dille en bieslook en van onkruiden zoals paardenbloem, brandnetel, akkerdistel en boterbloem.

Aanpak

Lees de tekst. Voer een klassikaal gesprek. Welke kruiden staan er in jullie schooltuin? Welke ken je en welke niet? Wat vind je lekker? Hoe herken je onkruiden en wanneer is iets eigenlijk onkruid? Gebruik de plaatjes ter illustratie.

Reflectie

Tijdens het volgende moment in de schooltuin (Les 2) ga je op zoek naar de kruiden en worden kinderen zich meer bewust van hoe ze eruit zien, hoe ze heten en hoe ze smaken.



Brandnetel in de schooltuin een onkruid is, maar je er ook heel lekkere soep van kunt maken?

Les 2

Kruidenboter en kruidenthee

Leerlingen leren kruiden herkennen en maken zelf kruidenboter en kruidenthee

Kerdoelen



Taal

2A, 3A, 4A, 5A



Mens en natuur

31A, 31B

Benodigheden

Pakje boter, teentje knoflook, stokbrood. Schaartjes, mesjes, snijplank, mengkom, vork of lepel, vergiet, potje, foto's kruiden, recept (zie onder). Theepot, kopjes.

Welke kruiden?

Kruidenboterkruiden: bieslook, peterselie, daslook, basilicum, oregano, tijm, rozemarijn, dille.

Bloemenboter of extra kleur in de kruidenboter: goudbloem, korenbloem, oost-indische kers, viooltjes, bieslookbloem.

Theekruiden: munt, verveine, citroenmelisse, kamille, dropplant, tijm.

Aanpak

- Kinderen zoeken aan de hand van foto in duo's een kruid (of bloem) en knippen twee takjes af.
- Besprek de naam en schrijfwijze per kruid. Laat de kinderen ruiken, proeven en benoemen wat ze opvalt. Leg kruiden voor de thee apart.
- Kinderen bereiden kruidenboter met het recept. Zorg voor begeleiding!
- Zet zelf thee met de theekruiden, laat trekken en schenk een klein kopje in voor elk kind. Laat even afkoelen.
- Smeer broodjes met kruidenboter. Elk kind krijgt thee en een broodje met kruidenboter. Smullen maar!

Reflectie

Noteer de kruiden op het schooltuinwoordenweb en laat de kinderen vertellen welke kruiden ze lekker vonden en welke niet.



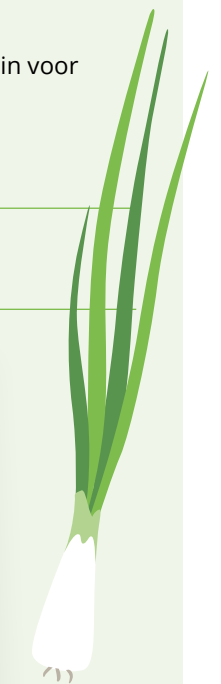
Schooltuinkruidenboter



*Ingrediënten: 1 pakje boter op kamertemperatuur,
2 volle handen gesneden tuinkruiden, wat bloemblaadjes,
1 klein teentje knoflook. Optioneel: peper en zout.*

Stap voor stap:

- 1) Snijd alle kruiden voor de boter fijn. Verwijder stokjes of harde delen.*
- 2) Doe de boter in een kom, voeg de gesneden kruiden, bloemblaadjes en knoflook toe.*
- 3) Meng goed met een vork of lepel. Voeg wat peper en zout toe.*
- 4) Bewaar de boter in potjes om mee te nemen.*



Bieslook

Les 3

Allemaal beestjes



Leerlingen leren over hoe alle beestjes samenwerken voor een gezonde tuin, en het begrip diversiteit.

Kerdoelen



Taal
3A, 4A, 5A



Mens en natuur
29A, B, C, 31A, 32C



Burgerschap
20B

Benodigheden

Insectenpotje, zoekkaart bodemdieren van bodemdierendagen.nl, schrift of schrijfmateriaal

Aanpak

In de klas: Bespreek het begrip (bio)diversiteit. In de tuin is het belangrijk dat er veel verschillende organismen zijn. Er zijn niet alleen plantjes, maar ook heel veel beestjes. In de lucht en in de grond. Ze doen allemaal iets anders. Samen zorgen ze voor een gezonde bodem, waar wij onze groenten op kunnen kweken.

In de schooltuin: Kinderen zoeken bodemdiertjes en bekijken ze in hun insectenpotje. Ze zoeken het beestje op de zoekkaart en noteren: Soort (spin, worm, duizendpoot, pissebed, etc), aantal poten, kleur.
Optioneel: geef het beestje een naam.

Reflectie

Noteer de besproken beestjes in het woordweb.
Optioneel: zoek van de gevonden diertjes samen op wat ze precies doen in de bodem. Bespreek de waarde van diversiteit op andere plekken, zoals in de klas.



Wist je dat?

Er ook heel veel diertjes in de bodem zitten die je alleen met een microscoop kan zien?

Vooruitblik naar juli en augustus

In juli en augustus staat in de schooltuin van alles in bloei. We leren over bestuivers en voortplanting en bereiden de tuin voor op de grote vakantie.