

Les 1: GRAAN



Nodig:

Van Milieueducatie:

- Stengels met aren van tarwe
- Een bakje zaden van gras, tarwe, rijst, maïs, gierst en muesli.

Zelf verzorgen:

- Knip- en plakvel "tarwe, rijst, maïs en gierst
- 2 werkvellen "waar is het van gemaakt?"
- Plakband of lijm
- Scharen
- Eventueel tijdschriften waar recepten in staan
- (verpakte) producten van tarwe, rijst, maïs en gierst
- Naambordjes met tarwe, rijst, maïs en gierst

Doelstelling

Leerlingen bewust laten kijken naar ons voedsel waar komt het vandaan, hoe ziet het eruit en wat maken we ervan.

Tijd

± 1 uur.

Voorbereiding



De begeleider zet de stengels met aren van de tarweplant in het midden van de kring met daarnaast een grasplantje (tussen de stenen op straat, uit je tuin of laten groeien uit het graszaad). Vertel de geschiedenis van het graan. Graan is familie van de grassen. Een heel oude graansoort is spelt. Spelt heeft kleinere zaden dan tarwe. Door het veredelen van spelt (steeds de meest voedzame en goed te bewaren zaden kweken) is de hedendaagse tarwe ontstaan. Voor uitgebreide informatie; Zie bijlage geschiedenis van het graan of www.google.nl – wikipedia - spelt

Zet er verpakte producten bij (zelf van tevoren verzamelen). We noemen deze planten ook wel graan. Ken je nog meer granen? Laat de andere graansoorten zien d.m.v. de platen. Deze planten worden samen met aardappelen het meest gegeten op de wereld.

Verwerking



Stel samen met de kinderen vast hoe elke graansoort heet. Laat bij elke soort het goede naambordje neerzetten.

Bekijk en vergelijk samen de vier graansoorten.

Welke onderdelen zie je bij elke soort? Stengels, bladeren, aren (vrucht) en korrels (zaden). De wortels zie je niet, die zijn er afgesneden.

Bekijk van elke soort de zaden. Leg de goede zaden in een bakje bij de goede soort en plak ze op het werkvel "Tarwe, rijst, maïs en gierst". Laat de verschillende zaden doorbijten. Zien ze verschil?

Muesli wordt van verschillende graansoorten gemaakt. Kijk eens op www.encyclopedoe.nl voor leuke proefjes hiermee, filmpjes en andere lessuggesties.

Van deze planten worden producten gemaakt. Rijst, maïs en gierst kun je koken en eten. De korrels van tarwe, rijst, maïs en gierst worden vaak tot meel gemalen. Van dit meel worden dan allerlei producten gemaakt.

Leuke filmpjes over graan, meel en brood kunt u vinden op www.schooltv.nl/beeldbank -graan.

Verwerking

Laat de kinderen producten of eten van thuis opnoemen. Wat zij van tarwe (bulgur, couscous, brood), rijst (nasi, wafels), maïs (pap, koekjes, kolf) gierst (pannenkoek) kennen en wel eens eten. Laat de kinderen de producten uitknippen van werkvel "Waar is het van gemaakt?" en laat ze dit bij de goede graansoort op het plakvel plakken

Aanvulling: Je kunt de kinderen ook producten uit tijdschriften laten knippen en die nog bij de goede graansoort plakken.

Afsluiting

Bespreek de werkvellen.

Ga naar buiten en laat de kinderen verschillende soorten gras verzamelen en vergelijk ze met de verschillende granen(tussen de tegels, in het plantsoen, onder bomen in de straat en bij een voetbalveldje kun je grassen vinden).

Zaai de overgebleven zaden in een pot. Wat gebeurt er? Bekijk de overeenkomsten en verschillen bij het ontkiemen en groeien van de planten.

Kijk voor een digitale les met filmpje op www.akkerbouwvoorjou.nl en op www.encyclopedoe.nl

Hier vindt je allerlei leuke proefjes en filmpjes. Bij de laatste site moet je proefjes met graan in de zoeker invullen.

