

Werkblad 7

Informatie voor de teler/rondleider

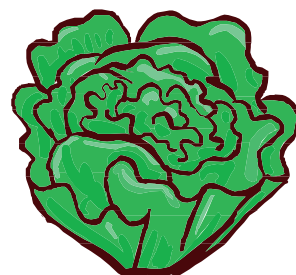
Dit werkblad bevat een korte uitleg over de Smaakmissie Groente voor de teler waar de klas op bezoek gaat. De teler kan zijn/haar reguliere excursie uitvoeren. Aanvullend kunnen de leerlingen een aantal vragen stellen die zij hebben opgesteld tijdens de lessen op school.

Informatie voor de teler

U hebt de vraag gekregen om een groep leerlingen te ontvangen op uw bedrijf. Deze leerlingen komen bij uw bedrijf op bezoek in het kader van een schoolproject dat zij doen over groente. Bij het bezoek, kunt u de excursie verzorgen op de wijze die u gewend bent. Aanvullend willen we u vragen een aantal onderwerpen met de leerlingen te bespreken, of de leerlingen de ruimte te geven om een aantal vragen aan u te stellen over deze onderwerpen.

Achtergrondinformatie: Smaakmissie Groente

De leerlingen volgen op school een Smaakmissie over groente. Dit is ontwikkeld door het Steunpunt Smaaklessen (zie www.smaaklessen.nl). De Smaakmissie bestaat uit verschillende lessen en activiteiten over groente, waarbij ze meer leren over gezondheid en groente. Ook leren ze meer over waar groente vandaan komt, hoe het in de winkel terecht komt en hoe je groente kunt klaarmaken.



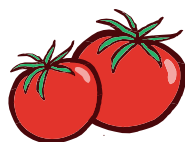
De excursie

In de lessenserie die de leerlingen volgen wordt een bezoek aan een groenteteler of moestuin belangrijk geacht, zo kunnen ze met eigen ogen zien welke groenten er groeien en wat een teler allemaal moet doen om groente te produceren.

De doelen van de excursie zijn:

- De leerlingen verwonderen zich over de vele productiestappen die een teler moet uitvoeren om groente te kweken en te oogsten.
- De leerlingen herkennen dat de productie van groente afhankelijk is van het seizoen.
- De leerlingen waarderen groente als een mooi product van de natuur waar veel werk voor nodig is.
- De leerlingen zijn zich bewust dat groentesoorten in vijf milieuklassen zijn te verdelen.

U kunt uw excursie invullen zoals u gewend bent. Het is echter wel de bedoeling dat de leerlingen u tijdens of na de rondleiding vragen mogen stellen.



Werkblad 7

Informatie voor de teler/rondleider

Hieronder worden een aantal vragen weergegeven die u kunt verwachten. Wellicht kunt u zelf de vragen goed beantwoorden. Voor uw ondersteuning is er bij elke vraag wat informatie toegevoegd. Het is niet de bedoeling dat u deze informatie allemaal aan de leerlingen geeft. Gebruik deze informatie om de vragen van de leerlingen te beantwoorden.

1. Welke groentesoorten komen uit Nederland en wanneer worden deze geoogst?

Tabel 1: bekende groenten uit Nederland en oogstmaanden

| Soort | Oogstmaand |
|-------------|--------------------|
| Sla | mei - oktober |
| Tomaat | mei - oktober |
| Komkommer | maart - oktober |
| Prei | januari - oktober |
| Sperzieboon | juli - september |
| Wortel | juli - oktober |
| Bloemkool | januari - december |
| Boerenkool | oktober - februari |

Er zijn ook soorten groenten die in andere maanden in Nederland in de kas groeien omdat het dan niet warm genoeg is. Bijvoorbeeld cherrytomaat, paprika of courgettes. Om deze soorten dan te laten groeien moeten de kassen erg warm worden gemaakt. Dit kost energie, maar de tuinders proberen zo zuinig mogelijk met energie om te gaan.

2. Waarom groeien deze soorten in Nederland?

Elk deel op de aarde heeft een eigen klimaat. Dit gaat over het weer. Bijvoorbeeld hoeveel regent het, hoeveel schijnt de zon en hoe warm is het? De groenten die in Nederland groeien, kunnen goed groeien bij het Nederlandse klimaat. Tropische groenten, zoals cassave en haricots verts hebben meer zon en warmte nodig. Daarom groeien deze soorten niet in Nederland.

3. Welke groentesoorten groeien in deze streek en waarom?

Misschien kunt u de leerlingen meer informatie geven over groentesoorten die in uw streek groeien en waarom deze soorten hier goed groeien.

4. Welke groentesoorten komen uit het buitenland?

Alle soorten groenten kunnen uit het buitenland komen. Ook soorten die in Nederland groeien worden soms uit het buitenland gehaald. Over het algemeen komen met name groentesoorten die een warmer klimaat nodig hebben uit het buitenland.

Werkblad 7

Informatie voor de teler/rondleider

5. Hoe weet je welke groentesoort beter voor het milieu is?

Elke groentesoort heeft een milieuklasse (A t/m E) waaraan je kan zien hoe milieuvriendelijk dit soort is. Bij de indeling wordt rekening gehouden met: klimaatbelasting, vervoer, verpakking, uitputting van fossiele brandstoffen en landgebruik.

- **Milieuklasse A**

Hier vallen de milieuvriendelijkste producten in. Dit zijn veel groenten van Nederlandse akkers. Ook producten uit andere Europese landen die per vrachtwagen vervoerd worden en een derde van de producten die per schip binnenkomen vallen hieronder.

- **Milieuklasse B**

Hier vallen enkele Nederlandse en Europese producten met een lange opbrengst per hectare onder. Ook groenten uit Nederland uit energiezuinige verwarmde kassen met een hoge opbrengst per hectare vallen in klasse B (zoals tomaten en komkommer). Tot slot vallen ook veel producten die per schip zijn vervoerd in deze klasse.

- **Milieuklasse C**

Groenten uit Nederlandse energiezuinige kassen met een lage opbrengst per hectare.

- **Milieuklasse D**

Groenten die over korte afstanden met het vliegtuig vervoerd worden (maximale afstand: Midden Oosten).

- **Milieuklasse E**

Groenten die van ver met het vliegtuig naar Nederland komen.

Op www.milieuentraal.nl kunnen de leerlingen per groentesoort opzoeken in welke milieuklasse deze valt.

