

gigagrote GROENTEQUIZ

GROEP 7 - DOCENTENHANDLEIDING

HET LESMATERIAAL
BEVAT FILMPJES

Start en stop de filmpjes door op het
pijltje in het beeldscherm te klikken.

TIP: SPEEL HET FILMPJE
FULLSCREEN AF

BESTE LEERKRACHT,

Welkom bij de **Gigagrote Groentequiz**, de les die namens EU-Schoolfruit is ontwikkeld voor het digibord/smart board. In deze quiz worden uw leerlingen de oren van het hoofd gevraagd over groente. Want wat weten ze eigenlijk van alle groenten die ze eten? Waar en hoe groeien en bloeien ze? Wat gebeurt er allemaal voordat ze op hun bord belanden? Dat ontdekken ze tijdens deze interactieve quiz waarin twee teams het tegen elkaar opnemen. Na deze quiz is voor eens en voor altijd duidelijk in welk team de grootste groentekenners zitten.

Veel succes en plezier!

TEAM EU-SCHOOLFRUIT



LESDOELEN

- Leerlingen weten dat er verschillende soorten groenten bestaan: welke uit Nederland komen, welke niet; hoe, waar en wanneer ze groeien en bloeien; tot welke groentefamilie ze horen.
- Leerlingen weten dat groenten een hele weg afleggen, van grond tot mond.
- Leerlingen leren bewuste keuzes te maken.

DUUR

De Gigagrote Groentequiz bestaat uit twee delen die aan een stuk door, maar met een periode van een paar dagen er tussen, gespeeld kunnen worden. De behaalde scores tijdens het eerste deel van de les worden opgeslagen. De lessen nemen per keer ongeveer **30-45 minuten** in beslag.

WERKWIJZE

1. De klas wordt verdeeld in twee teams die het tijdens de quiz tegen elkaar opnemen. Het is handig als u de teams al indeelt voordat de quiz start.
2. Start de quiz – deel 1 (u kunt zelf bepalen wanneer u deel 2 van de quiz, nadat deel 1 gespeeld is, wilt starten).
3. De voice-over heet u welkom bij de Gigagrote Groentequiz. Via hem of instructies op de website hoort/ziet u wat de volgende stappen zijn.
4. Ieder team krijgt in totaal tien vragen: vijf in deel 1 van de quiz, vijf in deel 2.
5. Het team dat de meeste vragen goed beantwoordt, is de winnaar.
- 5A. Stand aan het einde van de quiz niet gelijk? Het team met de hoogste score is de winnaar.
- 5B. Stand gelijk? Dan volgt de shoot out, een schattingsvraag; het team dat het dichtst bij het goede antwoord zit heeft gewonnen.

EXTRA MOGELIJKHEDEN

GROENTE- EN FRUITWEETJES

Naast alle lessen vindt u op deze site onder het kopje

‘Groente- en fruitweetjes’ informatie over de groente- en fruitsoorten die in dit verhaal aan bod komen en enkele links naar verschillende filmpjes. De Groente- en fruitweetjes kunnen ook geraadpleegd worden buiten de quiz om.

TIP: Raadpleeg de Groente- en fruitweetjes iedere keer als een nieuw stuk schoolfruit wordt uitgedeeld.

AANSLUITING BIJ LESMATERIAAL EU-SCHOOLFRUIT EN SCHOOLGRUITEN

Wilt u meer lessen geven over fruit en groente? Maak dan gebruik van het downloadbare en te kopiëren lesmateriaal van EU-Schoolfruit en SchoolGruiten. Dit vindt u per les onder het kopje ‘Aanvullende lessen’.

EXTRA LESSUGGESTIE

Maak met de leerlingen Supersandwiches: **frisse, lekkere en gezonde sandwiches met worteltjes, lente-uitjes, komkommer, sla, limoen en Hüttenkäse.**

NODIG (VOOR ONGEVEER 10 SANDWICHES):

- ½ komkommer
- 4 worteltjes
- 2 lente-uitjes
- 3 eetlepels halvanaise
- Bakje Hüttenkäse
- ½ limoen
- Peper en zout
- 1 kropsla
- 1,5 gesneden volkorenbrood
- Rasp
- Kom
- Vergiet
- Snijplank
- Mesje
- Citruspers
- Eetlepel

WERKWIJZE:

Maak eerst de sandwichspread.

Was de komkommer. Snijd deze door de helft. Rasp een halve komkommer in kleine sliertjes. Doe de sliertjes in een vergiet en laat ze goed uitlekken. Er komt nog best veel vocht uit. Wil je dat het wat sneller gaat? Knijp het vocht er dan uit. Zorg natuurlijk wel dat je schone handen hebt!

Was en rasp nu ook de worteltjes en doe ze in een kom. Haal de uiteinden van de lente-uitjes af en snijd ze in kleine ringetjes. Doe ze dan bij de worteltjes in de kom. Doe nu de uitgelekte komkommer, de drie eetlepels halvanaise en de Hüttenkäse in de kom en roer het met een lepel goed door elkaar. Pers een halve limoen uit en doe het sap ook in de kom. Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Voeg eventueel peper en zout toe.

Haal de buitenste bladeren van de sla. Die zijn vaak een beetje beschadigd en dus niet meer zo lekker. Haal er per sandwich een mooi groot blad af en spoel deze goed af. Laat hem even uitlekken in het vergiet, of dep hem droog met een beetje keukenpapier.

Nu is het tijd om de sandwiches te maken. Pak voor elke sandwich een sneetje volkorenbrood en smeer deze in met een laagje sandwichspread. Leg er een tweede sneetje bovenop en besmeer die ook weer met sandwichspread. Leg daar het blaadje sla op en leg er dan nóg een boterham op. Snijd de boterhammen schuin doormidden en klaar is je supersandwich!