

Les In de Pizzatuin

In het kort

Bij de les In de pizzatuin gaan de leerlingen kijken waar de ingrediënten van hun pizza vandaan komt, hoe ze groeien en hoe ze smaken. In de les op school wordt aandacht besteed aan de afstand die de verschillende ingrediënten afleggen voordat ze op de pizza liggen. Bij de les in de Struintuin komen de groei en de smaak aan de orde.

Doelgroep

Groep 5 en 6 van het basisonderwijs

Leerdoelen

- De leerlingen leren dat er een relatie is tussen koopgedrag en vervuiling. Bewust koopgedrag leidt tot minder vervuiling.
- Kennis van herkomst van voedselproducten, de relatieve milieubelasting van het vervoer en de voordelen van producten uit de eigen streek.

Kerdoelen

39, 40 en 41

In de Pizzatuin is een product van:



Naam pizza: **Pepperoni**

| Ingrediënt | Aantal vrachtwagens |
|---------------------------------------|---------------------|
| | 2 |
| | 2 |
| | 2 |
| | 4 |
| | 4 |
| Totaal aantal vrachtwagens: 13 | |

De Groene Belevenis | Honderdveldweg 105-107 | 3833 GM Leusden | 033-3034848 | info@degroenebelevenis.nl | www.degroenebelevenis.nl

Opdracht 1 bodem

Als je pizza maakt, start je met de bodem.

De bodem bestaat vooral uit bloem (of meel). Verder gaat er een klein beetje zout, water, olie, suiker en gist in.

Bloem komt van een graankorrel. Graan is een verzamelaam voor onder andere tarwe, rogge, haver, mais en rijst. Voor brood- en pizzadeeg wordt tarwe gebruikt.

Hoe wordt tarwe pizzameel?

- 1) Bekijk de poster en de tarwehal. Kijk waar de tarwekorrels vandaan komen.
- 2) Neem één korrel in je mond. Sabbel er een poosje op. Wat proef je?
- 3) Bijt de tarwekorrel voorzichtig door. Wat proef je nu?
- 4) Probeer een tarwekorrel open te maken. Gaat dat?
- 5) Maal 1 korrel fijn in de vijzel. Wat gebeurt er?
- 6) Plak één hele en de geplette tarwekorrel in je pizzapaspoort.

Tarwekorrels kun je heel grof en heel fijn malen. Als tarwe gemalen is, heb je tarwemeel. Daarin zitten ook nog andere delen van de tarwekorrel, zoals de zemelen. Dat is het omhulsel of vliesje van de korrel. Meel met zemelen erin is volkorenmeel. Als je volkorenmeel zeeft, haal je de zemelen eruit. Wat je over houdt, is bloem.

7) Bekijk de vier doorzichtige bolletjes. Kun je zien wat in welk bolletje zit? Leg ze op volgorde: tarwekorrel, volkoren tarwemeel, zemelen, tarwebloem.

Pizzapaspoort

Dit pizzapaspoort is van:

Kruiden **De bodem**

In de pizzakruiden zitten de volgende vier kruiden:

De bodem van de pizza wordt gemaakt van _____

Dit ontstaat door _____

Plak hier:

hels tarwekorrel | geplette tarwekorrel

Ik vind _____ het lekkerst ruiken.

Wanneer pizza niet ongeschikt uit het laboratorium. Ziepged. In deze lesproef worden rotonde broden gebakken. De gepast worden als broden. Pizza met rotonde voor de smaken. Het heeft ingrediënten van de pizza heeft. Later wordt de pizza over rauwrecepten ontvangen in een andere gemeenschap.

Lesopzet

Les 1 Voorbereidende les op school

In deze les staat de volgende vraag centraal: *Waar komt mijn pizza vandaan?*

De leerlingen gaan met behulp van verschillende kaarten onderzoeken waar de producten van de pizza vandaan komen. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen lokaal (< 40 km vanaf Leusden), nationaal (Nederland) en internationaal (Europa).

Les 2 Les in de Pizzatuin

De klas komt naar de Struintuin voor de les In de Pizzatuin. Ze gaan proefjes doen en ontdekken hoe de pizza wordt bereid. Tijdens deze les staan twee vragen centraal:

Hoe groeit mijn pizza? De leerlingen gaan opdrachten doen en ontdekken wat er allemaal nodig is voor het maken van een pizza.

Hoe smaakt mijn pizza? De leerlingen verzamelen een aantal benodigdheden voor hun pizza in de Struintuin.

Verder gaan zij onder begeleiding een pizza bakken en wordt deze gezamenlijk genuttigd. De opdrachten gaan over de bodem, tomatensaus, groente, kruiden en kaas. Ze gaan tarwe malen, tomaten proeven, kruiden ruiken en koeien zoeken.