



**Aardappelen telen
met je klas,
zo doe je dat!**



inhoud

Inleiding

- 2 **FEBRUARI** - Pootgoed aankopen en voorkiemen
- 4 **MAART** - Aardappelen planten
- 6 **APRIL** - De planten aanaarden
- 10 **MEI** - Insecten bestrijden
- 12 **JUNI** - Oogsten en opeten

Bijlagen

Beste leerkracht

Frietjes, chips, puree, kroketten. Elk kind lust ze. Maar weten je leerlingen ook dat hun lievelingsgerecht gemaakt wordt van aardappelen? Dan kan je ze beslist uitdagen om zelf aardappelen te telen. Zet een zak met aarde op een beschutte plek of reserveer een paar vierkante meter in je schooltuin. Vier het resultaat met de lekkerste aardappelen van de hele wereld!

Deze lesbundel is bedoeld voor jou als leerkracht en loodst jou en je klas doorheen het proces van de aardappelteelt, van de aankoop van het pootgoed tot de aardappel op je bord. Elke maand zet je een nieuwe stap in de teelt. Elke maand is een hoofdstuk dat telkens bestaat uit:

- de voorbereiding door de leerkracht
- de introductie in de klas
- een stap in de teelt om met de leerlingen te doen
- een afsluitende activiteit, klassikaal of individueel (taalkundig, creatief, WO...).

De activiteiten zijn uitgewerkt op maat van leerlingen vanaf het vierde leerjaar. Twee activiteiten kan je kopiëren (spreekwoorden en kruiswoord) voor de leerlingen, maar je kan ze ook klassikaal oplossen.

Extra! Aardappelerfgoed

De aardappelteelt bestaat al 400 jaar in onze streken. Vroeger deed men al het werk met de hand: de aarde bewerken, aardappelen poten, planten, aanaarden, oogsten, bewaren...

Die kennis is nog steeds nuttig. Bij elk hoofdstuk vind je daarom een erfgoedverhaal of een erfgoedvoorwerp. Zo knopen we aan bij de tradities in onze streek.

Erf-wat?

Wat mensen niet verloren willen laten gaan, noemen we 'erfgoed'. Denk aan gebouwen en monumenten, aan oude voorwerpen maar ook aan tradities, feesten, ambachten...

We dragen er zorg voor en bewaren ze voor de toekomst. De oude kennis over het telen van aardappelen is ook erfgoed dat niet verloren mag gaan.

De afbeeldingen in deze bundel kan je ook op smartboard of scherm in de klas tonen. De online versie van dit pakket vind je op <https://www.erfgoedhaspengouw.be/erfgoededucatie/>.

We wensen jou en je klas een boeiende ervaring met het kweken van "schatjes van patatjes"!

Erfgoed Haspengouw

i.s.m. Centrum Agrarische geschiedenis, Landelijke Gilden en Plattelandsklassen

Wil je jullie aardappelverhaal delen of heb je vragen of suggesties?

Mail naar info@erfgoedhaspengouw.be



februari

pootgoed aankopen en voorkiemen

Wil je groenten kweken in de moestuin, dan heb je twee mogelijkheden: zaaien of planten. Voor aardappelen plant je pootgoed. Dat zijn kleine aardappelknolletjes die je koopt in de tuinwinkel. Aardappelen van de supermarkt zijn niet geschikt, die gaan schimmelen of krijgen ziektes. Deze maand laat je het pootgoed voorkiemen (scheuten maken).

Vorbereiding door de leerkracht

- Plan een (liefst klassikaal) bezoek aan je tuinwinkel om het pootgoed aan te kopen. Bespreek vooraf met de winkelier of de leerlingen vragen kunnen stellen over de aardappel.
- Vraag naar primeurs (Eersteling, Première, Frieslander) of een vroege soort (Gloria, Annabelle, Vitabella, Lucera, Berber). Informeer bij de handelaar naar de tijd tussen planten en oogsten. Vroege rassen vragen ongeveer 90 dagen.
- Koop eventueel een grote zak, en ook pootaarde en mestkorrels. Ga op zoek naar een fijne plek in de schoolmoestuin of een koele en beschutte plaats om een zak zetten. Zet de zak bij voorkeur in een bak. Soms scheurt de zak immers onder de druk van de groeiende aardappeltjes.
- Voor het voorkiemen ga je op zoek naar een kiemkistje of eierdozen.



Introductie in de klas (rekenen)

- Hoeveel pootgoed hebben we nodig? Bereken de hoeveelheid in functie van de oppervlakte van je perceel of de oppervlakte van je bak of zak. Maak een tekening om te berekenen.
- In een veld: Zet je aardappelen 30 tot 50 cm uiteen in rijen. Tussen de rijen hou je 70 cm afstand.
- In een zak: Leg je aardappelen ong. 25 cm uiteen.
- **Extra:** Hoeveel pootgoed zou een boer nodig hebben voor een veld van 1 hectare?
- Hoeveel pootaarde hebben we nodig voor een zak?

- Formule inhoud cilinder= $r^2 \times \pi \times h$
(alle eenheden in cm, deel door 1000 = inhoud in liter)
- Meet de hoogte van de zak (opgelet:
het deel van de bodem niet meetellen bij de hoogte!)
- Voor r (straal): meet de diameter van de opening van de zak en deel door 2.
- Deel tenslotte het resultaat door 2 = liter potgrond die je nodig hebt.

Om te doen met de leerlingen: aardappelen laten ontkiemen

Leg de pootaardappelen in eierdozen of in bakjes in een goed verlichte ruimte bij 10 à 15°C. Bekijk de aardappel: aan één kant zie je meer ogen. Zet de aardappelen met de ogen naar boven, daar ontstaan de scheuten. Aardappelen met rotte plekken gooi je weg, verschrompelde kan je nog prima gebruiken. Plant je de aardappelen nadien in een veld, maak dan de grond klaar: verwijder onkruid en spit om.

Extra! Erfgoedverhaal

Honderd jaar geleden hadden kinderen het 's winters soms erg koud onderweg naar school of in de klas. Sommigen hadden geen dikke winterjas. Hun mama stopte daarom een pas gekookte hete aardappel in hun vestzak. Daaraan konden ze hun handen warmen. 's Middags aten ze hun aardappeltje dan als lunch.

Afsluiter voor de leerlingen (taal)

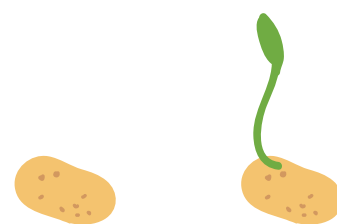
Maak een **tijdslijn** voor de teelt van je aardappelen. Daarop duid je in de klas aan wanneer het pootgoed is gekocht, wanneer het begint te ontkiemen, wanneer je de aardappelen plant enz. Maak van het hele proces maandelijks één of meer foto's om bij de tijdslijn te hangen.

Aardappelen in spreekwoorden (BIJLAGE)

Om klassikaal of individueel op te lossen.

Cartoon tekenen

Teken een cartoon met twee aardappelen in de hoofdrol. De spreekwoorden kunnen je alvast inspireren! Schrijf wat ze zeggen in tekstballonnen.



maart

aardappelen planten

Het planten van de aardappelen is een leuk werkje. Laat het zoveel mogelijk door de leerlingen doen.

Vorbereiding door de leerkracht

- Maak een **plantenlabel** met de soortnaam en de datum erop. Bevestig aan een satéstokje.
- Voor een veld: maak een **pootlijn**, een touw met twee stokjes van ong. 30 cm lang met een punt onderaan. Zorg dat het touw stevig vastzit en rol het touw als een bobijn op rond één stokje.
- Zet alle benodigdheden klaar: het **gekiemde pootgoed**, pootaarde, zak en bak, spade of hak.

Introductie in de klas (WO)

- Weet je waar de aardappel vandaan komt? *[Zuid-Amerika]* Wanneer zal hij hier terechtgekomen zijn, denk je? *[ten vroegste in de 16^e eeuw, na de ontdekking van Amerika in 1492].*
- Hoe vaak eet jij aardappelen per week? Aten je grootouders ze vaker dan jij, of minder vaak? *[vaker]*
- Welke manieren ken je om aardappelen klaar te maken? Welke vind jij het lekkerst?
- Zijn aardappelen gezond? *[ja, vezels]* Welke is de gezondste bereidingswijze? *[koken in water]*
- Om thuis te vragen: kennen je grootouders een leuk verhaal over aardappelen telen, bewaren, klaarmaken...? Of hebben ze een foto of voorwerp dat ermee te maken heeft? Breng het mee!

Om te doen met de leerlingen: aardappelen planten

Bekijk samen waar de kiemen of scheuten zitten. Die mag je niet opeten. Verwijder ze dus als je de aardappel wil klaarmaken. Waarvoor dienen die scheuten? Wat zijn dat *[stengels]*? Waarvoor dient de knol *[reserve]*? Waar groeien de nieuwe patatjes aan? Houd de aardappel zo vast dat zoveel mogelijk scheuten naar boven wijzen. Zo leg je de aardappel in de grond.

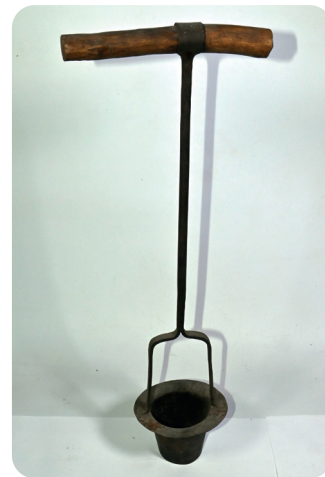
Plant **in een veld** in rechte rijtjes, dat heeft voordelen. Alles wat buiten de rij groeit, is onkruid. Met een pootlijn maak je een rechte lijn. Laat twee kinderen helpen. Kind 1 plaatst het stokje zonder bobijn in de grond. Kind 2 loopt met de bobijn tot aan het einde van de rij en zet het daar het stokje in de grond. Span de draad lichtjes aan. Maak langs de lijn om de 30 cm met de spade of hak een putje van 10 cm diep, evenveel putjes als leerlingen, evt. in meerdere rijen, 70 cm uit elkaar. Elke leerling legt 1 aardappel in het putje. Zorg dat de scheuten naar boven wijzen en niet afbreken. Bedek de rij met 10 cm aarde. Plaats je label vooraan de rij.

Zet de zak buiten op de plek waar hij uiteindelijk moet komen. Vul de zak voor de helft met potgrond. Voeg ook wat mestkorrels toe. Leg de voorgekiemde aardappelen op de aarde, 25 cm uit elkaar. Bedek met 10 cm aarde. Maak gaatjes onderaan in de zak. Zet de zak in een bak.

Onder de grond gaan de scheuten groeien tot ze boven de grond komen. Het kleine aardappeltje zelf dient als voedsel voor de bovengrondse scheuten en voor de vorming van worteltjes. Vanaf nu zorg je dat de aarde vochtig blijft zodat de plant niet uitdroogt.

Extra! Erfgoedvoorwerp

Grote machines planten vandaag aardappelen aan een hoog tempo, in vier of meer rijen tegelijk. Vroeger deed je dat met een aardappelplanter of -poter, een soort pot zonder bodem aan een dikke steel. Met beide handen op de greep duwde je de 'pot' in de losse grond. Zo maakte je een kuiltje van ong. 10 cm voor één aardappelplant.



Afsluiter voor de leerlingen (WO)

Duid het planten van het pootgoed aan op de **tijdslijn** en hang er een foto bij.

Weetjes over de aardappel:

- De aardappel is een telg van de nachtschades zoals tomaat, aubergine en paprika.
- De aardappel komt oorspronkelijk uit Peru, waar vandaag meer dan 4000 soorten aardappelen bestaan, in allerlei kleuren, zelfs blauwe!
- In België en Nederland zijn er op dit moment zo'n 200 soorten. Het bintje is de populairste soort bij ons.
- Rond 1590 kwamen de eerste aardappelen in ons land terecht. Omwille van de mooie bloemen werd de nieuwe plant eerst in tuinen gezet als sierplant. De eerste aardappeleeters waren varkens. Pas nadien werd de aardappel een belangrijk deel van ons voedsel.
- Frietjes werden waarschijnlijk in de 18^e eeuw uitgevonden. Waar, door wie, hoe en wanneer precies, daar bestaan veel verschillende verhalen over.
- Het loof van de aardappelplant eet je niet op, dat is giftig, we eten enkel de knollen.
- Elke knol heeft meerdere knopanzetten, de zogenaamde 'ogen', waaruit zich in het volgend jaar een nieuwe plant met knollen ontwikkelt.
- Per jaar kan een Belg wel 30 kg patatjes eten!
- De grootste aardappel woog 2015 gr, was 25 cm lang en had een omtrek van 70,5 cm.
- Ken jezelf nog enkele interessante aardappelweetjes?

De delen van de aardappelplant

- Benoem de delen van de aardappelplant en bekijk de groei op de plaat. Waar groeien de aardappeltjes aan? *[zie foto op de binnenzijde van de cover]*





april

de planten aanaarden

Bij goed weer komt het blad vrij snel tevoorschijn. Dit is echter nog fragiel, al ziet het er zo niet uit. Laat de leerlingen nu elke dag naar het weerbericht luisteren. Voorspelt men nachtvorst, neem dan geen risico en bedek het jonge loof van de aardappelen. Als het snel moet gaan, dan kan je dat doen door een vliesdoek over de aardappelen te leggen. Het is echter ook nodig om ze 'aan te aarden'.

Vorbereiding door de leerkracht

Gereedschap voorzien: hak, spade of schepje. Ga eventueel op zoek bij een plaatselijke boer naar de oude anaarder (een hak met een scherpe punt en twee 'vleugels'). Breng een jutezak meer voor de afsluitende MUVO-activiteit.

Introductie in de klas (WO)

- Onze aardappelen mogen niet bevriezen, daarom gaan we 'ruggen vormen' oftewel: **aanaarden**.
- Aanaarden is best wat werk, maar heeft veel **voordelen**:
 - Door het bedekken van de jonge bladeren met aarde gaat de stengel nog meer ondergrondse aardappeltjes produceren.
 - De laag aarde beschermt de knollen tegen het zonlicht. Want een aardappelknol die blootgesteld is aan het licht, verkleurt groen en wordt giftig.
 - Dankzij de ruggen kan de aarde beter opwarmen, is er een grotere luchttoevoer en betere waterafvoer. Bij wateroverlast is er minder kans dat de knollen gaan rotten.
 - Bio-landbouwers aarden meerdere keren aan om de onkruidbestrijding beter in de hand te hebben. Want onkruid wordt tijdens het aanaarden telkens opnieuw met grond bedekt en sterft af.
- De boer met een **groot aardappelveld** heeft een aardappelpootmachine, die hij gebruikt om pootaardappelen te potten of planten én die gelijktijdig hoge ruggen vormt. De moderne machines planten vier, vijf, zes, acht en zelfs wel twaalf rijen aardappelen tegelijk. De pootaardappelen worden in één grote 'bunker' of in vier aparte kleinere bakken gestort. De machines laten productie op grote schaal toe.
- Op de foto zie je duidelijk de ruggen waarin de pootaardappelen worden geplant. Zie je ook de plantgaten? Daarin valt meteen ook het pootgoed, één knol per opening. De machine maakt in één beweging ook kleine drempels tussen de aardappelruggen. Dit gebeurt om bodemerosie of het wegspoelen van de bovenste vruchtbare laag tegen te gaan. De ruggen maken ook het rooien eenvoudiger, omdat er minder grond hoeft te worden opgenomen en uitgezeefd.



© DEWULF

Agro-industrie versus kleinschalige landbouw

Grote aardappeltelers hebben enorme machines om te ploegen, te eggen, te poten, te rooien... Ze maken een grote omzet en zijn een belangrijke schakel in de voedingsindustrie. Er zijn echter ook **nadelen** aan de grootschalige teelt van aardappelen.

- De enorme machines zijn zeer zwaar en drukken de grond samen. Daardoor is de bovenlaag van de bodem erg compact en laat hij het regenwater niet snel indringen. Bij hevige en langdurige regen kunnen de velden dan snel overstromen.
- De boeren moeten enorme investeringen maken: in machines, bestrijdingsmiddelen, opslagloodsen... De industrie wordt in sommige streken beheerst door enkele grote bedrijven van diepvriesfrietten en -kroketten. Zij bepalen wat de boer als prijs krijgt en proberen die zo laag mogelijk te houden om zelf hogere winsten te maken. Als de oogst tegenvalt, door droogte of overstromingen bijvoorbeeld, is het risico vooral voor de boer, niet voor de fabrieken. De boeren staan dus erg onder druk.



© NIELS VAN DER BODM

- Agro-industrie veroorzaakt vermindering van biodiversiteit en draagt bij aan de klimaatverandering. Vaak zijn massaproducten bovendien minder gezond dan die uit de bio-landbouw (o.m. door sproeistoffen, bemesting...).

Daarom zijn steeds meer mensen voor kleinschalige landbouw, bio-landbouw en korte keten (verdeling van de landbouwproducten dichtbij de boer).



Weetjes over de aardappel:

- Men kan op eenzelfde akker slechts **om de drie jaar aardappelen planten**. De reden hiervoor is het risico op besmetting met aardappelcyste-aaltjes. Deze aaltjes zijn kleine parasiterende rondwormen die de aardappelteelt kunnen besmetten, waardoor landbouwers tot 80% van hun oogst kunnen verliezen. Om besmetting te voorkomen heeft men een minimale teeltrotatie van drie jaar ingesteld, al wachten veel landbouwers wel vier tot zelfs vijf jaar alvorens weer aardappelen aan te planten op een akker.
- Het kan heel de maand april vriezen en zelfs nog in mei, tot in de periode van de **ijsheiligen** van 11 tot 14 mei. Dat is de periode dat het weer verandert en een zomers tintje krijgt. Maar de winter kan nog een laatste keer toeslaan met vorst, die veel schade kan aanrichten. De namen van de ijsheiligen zijn Mamertus, Pancratius, Servatius en Bonifatius.



H. Mamertus



H. Pancratius



H. Servatius



H. Bonifatius

Om te doen met de leerlingen: anaarden

Deze maand volgen we de groei van onze aardappelplanten. De meeste soorten bloeien, maar vroege rassen doen dat niet altijd. We beluisteren of lezen dagelijks het **weerbericht** en dat doen we tot aan de ijsheiligen in mei. Ook als er niet meteen vorst wordt aangekondigd, gaan we onze aardappelplanten anaarden. Anaarden kan je doen met een spade of hak. Bedek de scheuten en jonge blaadjes. Niet zolang daarna komt de plant weer boven. Wordt het plots érg koud dan bedekken we onze aardappelbedden met een **vliesdoek**. Anaarden doe je twee keer. Ook in de zak aarden we de planten tweemaal aan, met een schep of met de hand. Voeg pootaarde toe om dit te doen.

Extra! Erfgoedvoorwerp

Vroeger gebruikten de boeren een anaarder.

Zet hem met de punt in de grond tussen de aardappelbedjes op het veld in en trek hem naar je toe.

De aarde wordt langs beide zijden omhoog geduwd.

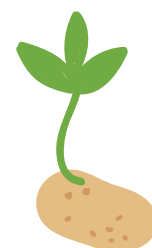
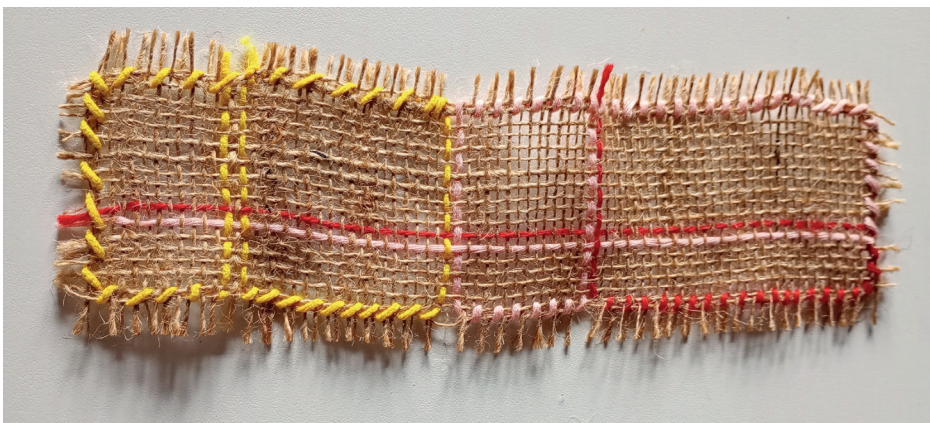


Afsluiter voor de leerlingen (MUVO)

- Duid het aanaarden aan op de **tijdslijn** en hang er een foto bij.
- We maken een **boeklegger in jute**, het materiaal van de aardappelzakken. Breng een jute zak en gekleurde garens (ongeveer even dik als de jutedraad), schaar en dikke naald mee naar de klas.



- Hoe breed en hoe hoog moet je boeklegger zijn? Bv. 8 à 10 cm breed en 15 à 25 cm lang.
- Knip de gepaste rechthoek uit jute. Zorg voor rechte randen, volg de draad bij het knippen.
- Trek hier en daar verticale en horizontale draden uit je jute lapje.
- Deze vervang je door een nieuwe draad in gekleurd garen.
- Gebruik een dikke naald en volg het weefpatroon.
- Om uitrafelen te voorkomen, naai je een zoomsteek rond de randen van je boeklegger.



mei

insecten bestrijden

De aardappel is in volle groei en bloei. Het blad bedekt nu de oppervlakte en ook het onkruid. Eigenlijk is er weinig tot niets te doen. Zorg dat je planten nooit te droog staan. Houd in de gaten of het nog vriest (zie bij april). Bestrijd de coloradokever als die op de planten zou zitten.

Vorbereiding door de leerkracht

Opgelet, niet alle rassen bloeien: informeer je vooraf. Check je aardappelplanten vanaf half mei: sommige soorten kunnen dan reeds oogstklaar zijn. Informeer je ook hierover bij je handelaar.

Introductie in de klas (WO)

Een kever met oranjerode kop met zwarte stippen en donkergele dekschilden met tien zwarte strepen. Als je die op de aardappelplanten ziet, voorspelt dat niet veel goeds. Het is de coloradokever. De oranje larven vreten de aardappelplanten kaal.



Om te doen met de leerlingen: aardappelen planten

We checken deze maand op coloradokevers. Zitten ze op je aardappelplanten, dan moet je dagelijks 'meppen' op je planten. De larven vallen er dan van af.

Afsluiter voor de leerlingen (MUVO)

- Duid de bloei aan op de **tijdslijn**. Maak een foto van de planten en hang hem erbij.

- **KUNST: DE AARDAPPELETERS VAN VAN GOGH**

Vincent Van Gogh was een Nederlandse schilder (1853 - 1890). Zijn kleurrijke schilderijen in dikke 'klodders' verf zijn vandaag wereldberoemd. Bekijk zijn werk op de online collectie van het Van Gogh museum:





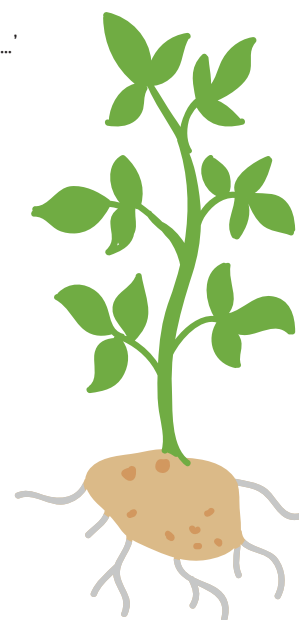
De aardappeleters
Vincent van Gogh (1853 - 1890), Nuenen, april-mei 1885
olieverf op doek, 82 cm x 114 cm
Van Gogh Museum, Amsterdam (Vincent van Gogh Stichting)

Het schilderij **'De Aardappeleters'** is het enige groepsportret dat Vincent ooit schilderde. Hij oefende lang voor de gezichten van de vier mensen aan tafel met schetsen in potlood en houtskool. Het is één van zijn beroemdste schilderijen.

Wat valt op als je naar het schilderij kijkt? *[donkere kleuren, ruwe koppen, de gezichten kijken allemaal een andere kant uit...]* Is het dag of nacht? *[nacht: donker achter de ramen, lamp brandt, het is zeven uur op de klok]* Wat is er allemaal op het schilderij te zien?

Om het 'kijken naar' te oefenen, speel je een **spelletje** met de leerlingen. Het spel gaat zoals 'Ik ga op reis en ik neem mee...'. Het eerste kind zegt: 'Ik kijk naar De aardappeleters en ik zie...' en noemt iets op *[bijvoorbeeld: een vrouw die thee uitschenkt]*. Het tweede kind herhaalt wat het eerste kind zei en voegt er iets aan toe *['Ik kijk naar de Aardappeleters en ik zie: een vrouw die thee uitschenkt en een man met een kom in de hand...']* enz. Het spel eindigt wanneer alle leerlingen iets hebben toegevoegd aan de startzin.

Nu is het aan jou! **Maak je eigen tekening** van aardappeleters. Kijk goed naar De Aardappeleters van Van Gogh of bedenk je eigen ontwerp, in een hedendaagse huiskamer. Gebruik de kleuren die jij zelf wil, dat mogen ook felle kleuren zijn. Hou je niet zo van tekenen? Dan kan je de kleurplaat inkleuren in je favoriete kleurenpalet. *[Bijlage: kleurplaat achteraan in deze bundel]*



juni

oogsten en opeten

Het leukste komt nu: het rooien van de aardappeltjes. En daarna proeven natuurlijk!

Vorbereiding door de leerkracht

- Zorg voor een riek (als de aardappelen in een veld staan) of een handrooivork (zak). Zorg voor een mand om de gerooide aardappelen in te verzamelen. Breng een weegschaal mee.
- Afsluiter: Klassikaal koken vergt wat voorbereiding en goede afspraken. Je kan ook je gerecht(en) thuis vooraf klaarmaken en op school opwarmen. Of spreek enkele ouders aan.

Introductie in de klas (WO)

• Hoe oogst de boer aardappelen?

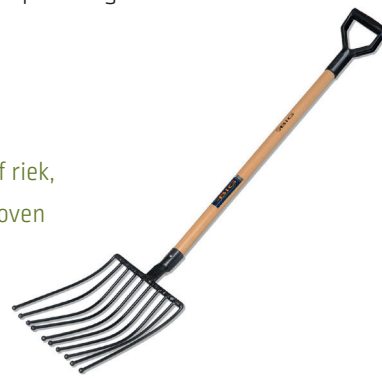
Het rooien en inpakken van de aardappelen moet voorzichtig gebeuren om de knollen zo min mogelijk te beschadigen. Waar de schil stuk gaat, kunnen ziektes de aardappel alsnog aantasten en van stoten en gooien krijgen ze blauwe plekken. De meeste aardappeltelers roepen nu de hulp in van loonwerkers.

Die beschikken over grote machines die de aardappelen in een hoog tempo kunnen rooien.

Een tractor met een kiepwagen rijdt naast de rooimachine om de oogst op te vangen en naar de opslagloods te brengen.

Extra! Erfgoedvoorwerp

Vroeger oogstte de boer zijn aardappelen met een aardappelrooier of riek, een vork met lange dunne tanden. Je woelt er de aardappelen mee boven de grond zodat je helpers ze kunnen oprapen.



• Hoe bewaar je aardappelen?

Om aardappelen goed te kunnen bewaren heeft de landbouwer een donkere en perfect geïsoleerde loods nodig. Aardappelen moeten immers bij een constante temperatuur bewaard worden: temperatuurschommelingen zijn slecht voor de kwaliteit. De aardappelloods moet boven- en onderaan voorzien zijn van een ventilatiesysteem opdat de luchtvochtigheid, de temperatuur en de CO₂-concentratie in de loods geregeld kunnen worden.

Om te doen met de leerlingen: rooien

Steek met een riek of spitvork rondom de plant en haal de aardappelen naar boven. Doe het één keer voor en vraag dan elke leerling om te rooien. Doe de aardappelen in een mand.

Weeg de aardappelen in de klas. Hoeveel heeft één pootaardappel gemiddeld opgebracht? Bereken de prijs van aankoop en verkoop. Hoeveel winst hebben we gemaakt? De grote winst ligt echter niet in het financiële maar in de ervaring, in de rijke smaak, in het gezonde product!

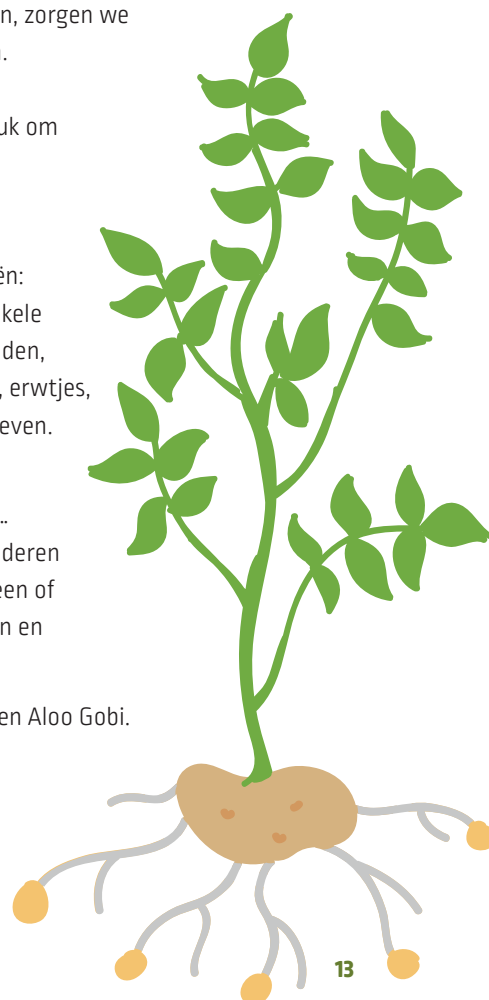
Let op: ziet een aardappel groen? Eet hem dan niet op. Er zit solanine in, waarmee hij zich beschermt tegen schimmels en insecten. In grote hoeveelheden is solanine giftig.

Extra! Erdgoedverhaal

Vroeger werden aardappelen met de hand gerooid, dat was een enorme klus. Ook de kinderen hielpen mee. Voor de aardappelloogst in oktober bleven kinderen vaak thuis van school. Om te zorgen dat kinderen geen leerachterstand kregen, heeft men toen de herfstvakantie in het leven geroepen. Daar geniet jij nog steeds elk jaar van!

Afsluiter voor de leerlingen

- Duid het oogsten van de aardappelen aan op de **tijdslijn**.
- Vul het **aardappelkruiswoordraadsel** in [*als bijlage, oplossing op blz 20*]. Of maak zelf een leuke aardappelkwis.
- Een heerlijke proeverij met gerechten waarin de zelfgekweekte aardappeltjes zijn verwerkt, mag niet ontbreken. Om de smaak van de eigen oogst echt te leren kennen, zorgen we dat we eerst en vooral onze aardappelen gewoon gekookt kunnen proeven.
- Wil je weten of jullie zelfgekweekte aardappelen anders smaken? Het is leuk om enkele soorten uit de winkel te halen en ze, gekookt, blind te proeven. Welke aardappel is de lekkerste?
- Er zijn veel mogelijkheden om **feestelijk en lekker** af te sluiten. Enkele ideeën:
 - Breng de gekookte aardappelen mee naar de klas en bereid klassikaal enkele variaties op koude aardappelsla. Bv. met bieslook, augurkjes, groene kruiden, yoghurt, mayonaise... Of met een twist: met paprika, chorizo, kappertjes, erwtjes, tomaatjes, boontjes, noten, geitenkaas... Laat andere klassen komen proeven. Of nodig de ouders op vrijdagmiddag uit voor de proeverij.
 - Alle leerlingen hebben een andere **achtergrond**, eigen familiegewoonten... Gebruik deze diversiteit! Houd een kook- of proefsessie. Vraag dat de kinderen een aardappelgerechtje van thuis meebrengen of nodig een mama van een of meer leerlingen uit in de klas om te koken of een gerecht mee te brengen en erover te vertellen.
 - Als bijlage twee gerechten die je in Haspengouw aantreft: Hete bliksem en Aloo Gobi.



Aardappelen in spreekwoorden

VERBIND ELK SPREEKWOORD MET DE JUISTE BETEKENIS

- | | |
|---|---|
| Hij zit in de puree. | Hij laat een ander het probleem oplossen. |
| Hij schuift de hete aardappel door. | Hij doet het tussendoor. |
| Hij is nog niet aan de nieuwe patatjes. | Hij heeft moeilijkheden. |
| Hij doet het tussen de soep en de patatten. | Hij is nog niet klaar. |

Ken je zelf nog spreekwoorden met aardappelen, patatten, puree...?

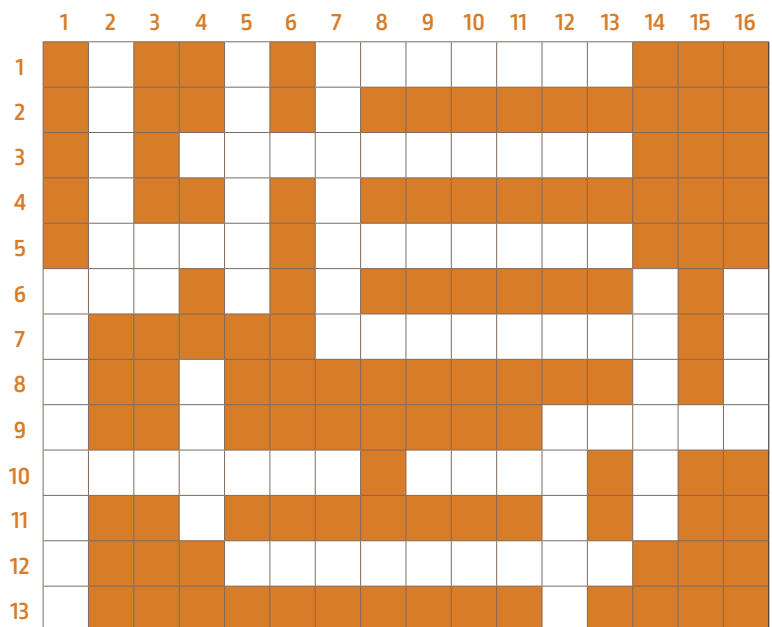
Aardappelkruiswoordraadsel

HORIZONTAAL

- Schilderde De Aardappeleters in 1885
- Scheuten laten krijgen
- Aardappelzakkenstof
- Wat je wil bewaren voor de toekomst
- Maand van de ijsheiligen
- Giftige stof in groene aardappelen
- Aardappelen planten
- Van gewas wisselen
- Land van herkomst van de aardappel
- Ruggen vormen of ophogen

VERTICAAL

- Eerste van de ijsheiligen
- Meest gegeten aardappelsoort in ons land
- Bolgewas dat rokken draagt, lekker in aardappelgerechten
- Vork om aardappelen te oogsten
- Aardappelen oogsten of rapen
- De eerste aardappeleters in Europa waren ...
- Smeuige, geplette aardappelen op je bord
- Zoveel kilo aardappelen eet de Belg gemiddeld per jaar
- Knopaanzetten op de aardappel



Recepten

HETE BLIKSEM

Hete bliksem is een Haspengouws gerecht, een stampot met vlees, aardappel en appel. Als je een hap neemt van het gerecht, vers uit de oven, is de appel heel heet. Vandaar de naam...



Dit heb je nodig voor Hete bliksem voor 4 personen:

500 gr bloemige aardappelen, 500 gr gemengd gehakt,
750 gr appels (een mix van zure en zoete appels),
1 ui, fijngesnipperd, boter, suiker, paneermeel

Zo maak je Hete bliksem klaar:

1- Verwarm de oven voor op 180° **-2-** Schil de aardappelen, snijd ze in grote stukken, spoel ze af en kook ze gaar. Prak ze fijn, voeg een paar klontjes boter en peper en zout toe **-3-** Bak de ui in een klontje boter tot hij glazig is. Voeg het gehakt toe en bak het al roerend tot het gaar is. Kruid naar smaak **-4-** Schil de appels, snijd ze in grote stukken. Kook ze in een pot met twee lepels water op een matig vuur, onder deksel. Prak ze als ze gaar zijn. Voeg een beetje suiker toe **-5-** In een ovenschaal schep je eerst de appels, dan het gehakt en daarbovenop de puree. Werk af met een laagje paneermeel en klontjes boter **-6-** Verwarm de schotel 20 min. in de oven. Zet even onder de grill voor een bruin korstje.

ALOO GOBI

Aloo gobi (aloo = aardappel. gobi = bloemkool) is een kruidig vegetarisch gerecht uit India. Er zitten ook tomaten in, ui, gember en knoflook.



Dit heb je nodig voor Hete bliksem voor 4 personen:

2 el olie, 1 tl komijnpoeder, 1 tl kurkuma,
500 gr aardappelen, geschild, in blokjes van 3 à 4 cm,
400 gr bloemkool, in roosjes van 3 à 4 cm,
1 ui, fijngesnipperd, 1 teen knoflook, geperst,
1 stukje gember van 1,5 cm, geschild en geraspt,
2 grote rijpe tomaten, in kleine blokjes, mét sap en pitjes,
2,5 dl groentebouillon (van 1/2 bouillonblokje),
1 snuifje chilipoeder of -vlokken

Zo maak je Aloo gobi klaar:

1- Verhit de olie in een grote wokpan, bak er de aardappelblokjes 5 min. in **-2-** Voeg de bloemkool toe, bak de roosjes 5 min. mee. Voeg de ui toe en bak 2 min. mee **-3-** Voeg de geperste knoflook en de geraspte gember toe en bak 1 min. mee **-4-** Voeg de tomatenblokjes toe en de kruiden. Bak alles een paar min. mee **-5-** Voeg de helft van de groentebouillon toe. Roer regelmatig. Wordt het gerecht te droog, voeg dan wat meer bouillon toe **-6-** Zijn aardappelen en bloemkool gaar? Zet het vuur uit. Werk af met peper, zout, chili **-7-** Serveer met gekookte witte rijst of naanbrood.

Extra tips

Extra: uitstap

Bezoek een aardappelboer in de omgeving. Vraag een rondleiding of bied aan om te gaan helpen met de aardappeloogst. Laat de leerlingen vragen aan de boer voorbereiden.

Extra: spel

AARDAPPEL-LOOP

Twee spelers staan op een lijn aan de start. Ze hebben elk een touw rond hun middel waar een aardappel aan hangt. Vóór hen ligt een luciferdoosje. Iedere deelnemer moet, door zijn heupen te bewegen en knieën een beetje te buigen, de aardappel tegen het luciferdoosje duwen zodat het vooruit schuift. Je kan ook iets anders gebruiken i.p.v. een doosje, bv. een autootje, een plastic beker, een leeg blikje... Wie het eerst aan de meet is, wint.

Extra: spel

HETE AARDAPPEL

Alle spelers staan in een kring. Buiten de kring staat 1 speler, met de rug naar de kring. De spelers gooien de 'hete aardappel' (een bal of een echte aardappel) door naar een willekeurige andere speler. Dat doen ze zo snel mogelijk. Als de 'buitenstaander' "stop!" roept, mag de bal niet verder door gegoid worden. Wie op dat moment de bal heeft, wisselt van plaats met de speler buiten de kring. Wie de bal laat vallen, wordt de speler buiten de kring.

OPLOSSING AARDAPPELKRUISWOORDRAADSEL

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1		B			R		V	A	N	G	O	G	H			
2		I			O		A									
3		N		V	O	O	R	K	I	E	M	E	N			
4		T			I		K									
5		J	U	T	E		E	R	F	G	O	E	D			
6	M	E	I		N		N							D		O
7	A						S	O	L	A	N	I	N	E		G
8	M			R										R		E
9	E			I								P	O	T	E	N
10	R	O	T	E	R	E	N		P	E	R	U		I		
11	T			K								R		G		
12	U				A	A	N	A	A	R	D	E	N			
13	S											E				





Met deze lesbundel kan je aardappelen kweken met je 4^e, 5^e en 6^e leerjaar. Dat doe je heel eenvoudig in een zak of klein tuintje. Verder vind je er informatie in over aardappelen telen, aardappelerfgoed en diverse lesactiviteiten van WO tot MUVO.

Deze bundel is een onderdeel van het project MOES-tuin van CAG en werd gerealiseerd door Erfgoed Haspengouw i.s.m. Landelijke Gilden en Plattelandsklassen.

Je kan de papieren bundel gratis aanvragen via info@erfgoedhaspengouw.be. Je kan de bundel downloaden op www.erfgoedhaspengouw.be/erfgoededucatie/.

Vragen of suggesties?

We vernemen graag wat jullie ervaringen zijn met dit educatief pakket!

Januari 2024

Met de steun van

