



INLEIDING:

Waarom lokaal en seizoensgebonden eten?

Ons voedsel legt gemiddeld 2000 km af voor het ons bord bereikt. Sta je daar ook van te kijken? Misschien niet zo verwonderlijk als je bedenkt dat we het hele jaar door bv. bananen en chocola eten, of koffie drinken. In de winkel vinden we het hele jaar door groenten en fruit in alle smaken, kleuren en soorten. Maar dat eist een tol...

Bananen, mango's of citrusvruchten komen van ver, soms zelf van de andere kant van de planeet. Het transport hiervan heeft een grote impact op het milieu door de grote hoeveelheid CO₂ die het uitstoot.

Andere soorten zoals tomaten, aardbeien, boontjes kunnen tijdens de zomermaanden in België gekweekt worden. En toch liggen ze het hele jaar door in de winkel. In de winter worden ze geïmporteerd uit het zuiden (bijvoorbeeld Spanje, of boontjes uit Kenia) of gekweekt in serres. Zowel het transport per vrachtwagen als de verwarmde serres produceren veel CO₂. CO₂ is een broeikasgas en zorgt mee voor de klimaatopwarming.

Redenen genoeg om te kiezen voor lokale en seizoensgebonden groenten en fruit. Kies in de herfst bijvoorbeeld voor appels, peren, noten, wortelen, bloemkool, prei, pompoen, ...



Methodiek 2: Quiz

Materiaal:

- ✓ Quiz vragen
- ✓ Quiz antwoorden

Locatie: Serre

Doelgroep: 10-12 jaar

Activiteit:

Doel:

- ✓ Via de quiz leren kinderen de voordelen van lokale producten. Producten uit onze eigen buurt hebben minder impact op het milieu. Bovendien zijn seizoengroenten en -fruit van bij ons lekkerder en geef je zo de lokale producenten een duwtje in de rug.

Omschrijving:

- ✓ Om de kinderen te sensibiliseren worden er quizvragen gesteld. De vragen gaan over het transport van de groenten en het fruit, de verwarmde serres en over alternatieven met minder milieu-impact in België.



Methodiek 2: Quiz Antwoorden

1. Welke groente groeit in de winter niet in België en wordt per vrachtwagen ingevoerd vanuit Spanje?

- a. Wortel
- b. Kool
- c. **Paprika**

Zomergroenten eten in de winter betekent een grote impact:

- ongeveer 2000 voedselkilometers met de vrachtwagen, ofwel
- komen de groenten uit verwarmde serres!

Beide opties vragen veel energie. En leveren bijgevolg veel CO₂-uitstoot.

Wist je dat 1 kg tomaten uit verwarmde serres in de winter 6 keer meer energie verbruikt dan 1 kg tomaten gekweekt in de zomer.

2. Wat is het meest vervuilende transportmiddel?

- | | |
|----------------|----------------------------------|
| a. Vliegtuig | 799 g CO ₂ / ton / km |
| b. Vrachtwagen | 99 g CO ₂ / ton / km |
| c. Boot | 13 g CO ₂ / ton / km |

3. Wat is de naam van deze wintergroenten die we een beetje vergeten zijn ...?



POMPOEN



PASTINAAK



RODE BIET



KOOLRABI

Bereid zijn ze heel lekker...



Korte keten en seizoenen

4. Waarom producten van biologische landbouw kopen?

- Het is hip! En ik ben graag mee met de mode
- Omdat biologische producten zonder synthetische bestrijdingsmiddelen worden geteeld, er alleen bemest wordt met compost en er veel zorg wordt besteed aan een gezonde bodem.**
- De landbouwers zijn vriendelijker en houden van bijen.
- Liever niet, het is afzetterij. Bovendien zijn de producten slechter!

Biologische landbouw is het milieuvriendelijk verbouwen van gewassen.

Dat wil zeggen dat er :

- geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt worden
- niet genetisch gemanipuleerd mag worden
- geen kunstmest gebruikt wordt.

Men probeert op deze manier het milieu zo min mogelijk te belasten.

5. Winter in België, dat is het seizoen voor ...

- ... tomaten! Je vindt ze het hele jaar door, dat is het bewijs.
- ... witloof**
- ... courgette
- ... helemaal niets. In de winter groeit er niets in België, dat weet toch iedereen?!

Zelfs in de winter is het dus mogelijk om seizoensgroenten te eten.

Het ideale moment om eens andere, minder bekende groenten uit te testen! 😊

