



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 1: Wereldkaart

Materiaal:

- Wereldkaart
- Afbeeldingen van groenten en fruit
- Antwoorden

Locatie: Serre

Doelgroep: 6 – 8 jaar, 8 – 10 jaar, en 10 – 12 jaar (variante)

Activiteit:

Doel:

- ✓ Wat op ons bord ligt, komt soms van ver. Wie weet waar ons voedsel vandaan komt?

Omschrijving:

- ✓ De kinderen krijgen afbeeldingen van groenten en fruit. Daarna plaatsen ze de afbeeldingen op de wereldkaart.
- ✓ Voorbeelden: banaan, kiwi, koffie, theeblaadjes, aardappelen, wortelen, appel, witloof.

Variante voor de 10-12-jarigen:

Voor de oudere kinderen kies je groenten en vruchten waarvan de herkomst moeilijker te achterhalen is, zoals tomaten, courgette, asperge, paprika. Afhankelijk van het seizoen horen de kaartjes thuis bij verschillende landen. De begeleider discussieert met de kinderen over de herkomst van de groenten en de impact op het milieu.

Wist je dat ...

Zomergroenten in de winter:

- ongeveer 2000 km hebben afgelegd met de vrachtwagen of
- vaak uit verwarmde serres komen!

Zomergroenten eten in de winter vraagt dus veel energie en zorgt voor veel CO₂-uitstoot.

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



Methodiek 1: Antwoorden

Aardappel	België (herfst)
Aardbei	België (lente)
Appel	België / Zuid Afrika (zomer)
Asperge	België (lente) / Peru
Bananen	Azië (India, China, Filipijnen)
Bloemkool	België / Spanje (winter)
Bonen	België (zomer) / Kenia
Courgette	België (zomer), Spanje (winter)
Druif	Europa (Frankrijk, Italië,...), maar ook China en USA
Framboos	België (zomer)
Kersen	België (lente)
Kiwi	Europa, China, Zuid-Amerika (China, Italië, Nieuw-Zeeland, Chili, Griekenland en Frankrijk.)
Koffie	Zuid-Amerika & Azië (Brazilië, Vietnam, Colombia, Indonesië en Honduras)
Paprika	België (zomer), Spanje (winter)
Pompoen	België (herfst)
Prei	België (winter)
Rijst	Azië (China, India, Indonesië)
Spruitjes	België (winter)
Thee	Azië (China, India, India, Indonesië, Kenia en Sri Lanka)
Kruidenthee (infuus)	België bv.: gedroogde vruchten, kruiden, Ijzerkruid, lindebloesem, munt, citroengras...
Tomaten	België (zomer) / België(serre!) of Spanje (winter)
Ui	België (zomer, herfst)
Witloof	België (winter)