

# Handleiding voor de leerkracht

## Groepsbezoek paprikateler groep 5 t/m 8

Beste leerkracht,

Binnenkort gaat u met uw groep een paprikateler bezoeken. Zo komen uw leerlingen veel te weten over de teelt van paprika's in de kas. Het is belangrijk dat kinderen al jong leren waar hun eten vandaan komt. Zo leren ze dat paprika's dus niet uit de supermarkt komen, maar dat ze met aandacht worden geteeld en dat het tijd kost om een paprika te laten groeien.

### Introductieles

Voorafgaand aan het bezoek vragen we u de introductieles te doen in de klas (zie bijlage). Het doel van deze introductieles is om de kinderen nieuwsgierig te maken en ze allemaal dezelfde basiskennis mee te geven voor het bezoek. Zo kunnen ze het verhaal van de teler beter volgen en blijven ze beter bij de les.

In de introductieles gaan de leerlingen van groep 5-6 de paprika van binnen bekijken, leren ze waarom een paprika in de kas groeit, bij welke temperatuur en ze leren over de keten van kas tot bord.

Groep 7-8 bekijkt ook de doorsnede van de paprika, leert waar de paprika oorspronkelijk vandaan komt en hoe hij in Europa is terechtgekomen. Daarnaast leren zij over technologie en bekijken zij een filmpje over nuttige insecten in de kas.

De lessen zijn onderdeel van Smaaklessen en worden gratis inclusief digibordmodule aangeboden op het online lesportaal [www.voedseeducatie.nl](http://www.voedseeducatie.nl).

### Het bezoek aan de kas

De teler heeft voor uw groep een interessant bezoek voorbereid waarbij een bezoek aan de kas en het doen van opdrachten elkaar afwisselen.

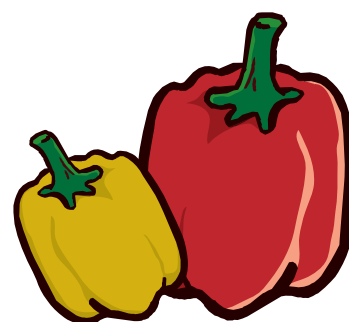
Heeft u speciale wensen t.a.v. het bezoek, bespreek dan of dit voor de teler mogelijk is.

De teler leidt dit bezoek maar verwacht van u, als leerkracht, dat u orde houdt en let op het gedrag van de leerlingen. In de kas zijn vaak bewegende transportkarren. Het is dus ook belangrijk om samen aandacht te hebben voor de veiligheid.

### Voorafgaand aan het bezoek

Voorafgaand aan het bezoek heeft u contact met de teler. U spreekt met elkaar de volgende zaken door:

- Welke groep (niveau) komt er en met hoeveel leerlingen en begeleiders?
- Datum en tijdstip.
- Met welk vervoer komt de klas en waar kunt u parkeren?
- Eventuele bijzonderheden t.a.v. de kinderen.
- De introductieles in de klas.
- De indeling in groepjes met begeleider.
- Wat de leerlingen mee moeten nemen (pen, papier).



## Na het bezoek

Laat de leerlingen een kort verslagje schrijven voor de nieuwsbrief van de school.

Bespreek het bezoek na met de teler. Voldeed het bezoek aan de verwachtingen? Wat vonden de leerlingen ervan? Hebben zij voldoende geleerd? U kunt hier beiden van leren.

Wij wensen u veel plezier met het groepsbezoek.

Het groepsbezoek aan de paprikakas is een samenwerking tussen Boerderijeducatie Nederland, Kom in de Kas en Smaaklessen (Wageningen University & Research).



### Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit

Droevendaalsesteeg 4  
6708 PB Wageningen  
[smaaklessen@wur.nl](mailto:smaaklessen@wur.nl)  
[www.smaaklessen.nl](http://www.smaaklessen.nl)

Eindredactie: Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit,  
Inspiratie: Maatschap J.M. van der Burg  
Wageningen University & Research  
De les is ontwikkeld in samenwerking met:  
Boerderijeducatie Nederland en Kom in de Kas.

### Copyright

Alle auteursrechten en andere intellectuele eigendomsrechten op de inhoud van dit materiaal berusten bij Wageningen University & Research.  
© Wageningen University & Research, 2023



# Paprika introductieles groep 7-8

Binnenkort gaan jullie met de klas naar een paprikateler. Maar wat weten de leerlingen al van de paprikateelt? Waar komt de paprika oorspronkelijk vandaan en waarom groeit deze in Nederland in de kas? Welke innovaties gebruiken telers om zo milieuvriendelijk mogelijk te telen? Hoe komt de paprika vanuit de kas op je bord? Allemaal vragen die we deze les al gaan beantwoorden om de groep voor te bereiden op het bezoek aan de paprikateler.

## Leerdoelen

De leerlingen:

- Weten dat paprika's verschillende kleuren en vormen kunnen hebben.
- Weten hoe een paprika smaakt.
- Kennen de relatie tussen landen waar paprika's buiten groeien en de teelt in kassen in Nederland.
- Weten welke innovatieve technieken in een kas worden gebruikt.
- Weten waarvoor insecten in de kas worden ingezet.

**Vorbereidingstijd: 15 minuten**

**Totale lesduur: ongeveer 50 minuten**

## Vorbereiding

- Zorg per 4 leerlingen voor 1 paprika. Zorg voor verschillende soorten (gewone, snack- en puntpaprika's) en kleuren (groen, geel, oranje, rood en eventueel wit en paars).
- Vraag of de leerlingen van thuis een snijplank en een mesje mee willen nemen. Eén snijplank en één mesje per 4 leerlingen is voldoende.
- Print het werkblad 'paprika groep 7/8'.
- Zet de digibordmodule klaar.

## Benodigheden

- Per 4 leerlingen 1 paprikasoort.
- Voor alle leerlingen het werkblad 'paprika - groep 7/8'.
- Werkblad 'paprika - groep 7/8'.
- Per 4 leerlingen een snijplank en een mesje.
- Digibord



## Lesinhoud

### 1. Introductie (5 min)

Vertel de leerlingen dat ze binnenkort op bezoek gaan bij een paprikateler. Een teler is iemand die planten of bloemen verbouwt. Hij laat ze opgroeien vanuit het zaadje of verzorgt ze vanaf dat het een klein plantje is.

Om zoveel mogelijk paprika's te kweken van een goede kwaliteit groeien de paprika's in kassen en wordt het groeiproces voor een deel computergestuurd. In de kassen worden ook veel technische nieuwe snuffjes ingezet om zo milieuvriendelijk mogelijk te kunnen telen. Laat de leerlingen alle verschillende soorten en kleuren paprika's zien. Kennen ze de verschillende soorten? Welke hebben ze wel eens gegeten?

### Vraagsuggesties

- Welke paprika's ken je? Welke heb je wel eens geproefd?
- Iedere kleur heeft een andere smaak. Welke kleur vind je het lekkerst?
- Eten jullie thuis paprika? In welk gerecht? En welke kleur(en)?
- Hoe denk je dat een paprika groeit? (Aan een plant, in een kas)
- Kennen de leerlingen nog meer producten die in een kas groeien? (Komkommer, tomaat, aubergine, courgette, maar ook snijbloemen)

Deel na afloop van de introductie de werkbladen uit (werkblad 'paprika - groep 7/8').

### 2. Waar komt de paprika vandaan? (10 min)

Vertel de leerlingen dat de paprika oorspronkelijk komt uit Midden-Amerika. Kunnen de leerlingen op een kaart aanwijzen waar dit ligt? Laat de kaart zien op het digibord. Kunnen ze een paar landen noemen die bij Midden-Amerika horen?

Hoe komt de plant dan in Nederland? De ontdekkingsreiziger Columbus maakte in het jaar 1492 zijn eerste ontdekkingsreis en kwam aan in Amerika. Op een van zijn volgende reizen ontdekte hij de plant in Midden-Amerika. Hij nam de paprika mee terug naar Europa, naar Portugal. Laat de leerlingen opdracht 1 maken.

Vertel de leerlingen dat de paprika eigenlijk niet in Nederland kan groeien. Het is hier meestal veel te koud. De paprikaplant houdt van 23 graden warmte.

Bespreek de foto op het digibord bij opdracht 2. Dit is een foto van de plantengroei in Midden-Amerika. Deze planten worden groot en groeien hard. Weten de leerlingen wat planten nodig hebben om zo hard te groeien? (warmte, water, licht) Wat voor klimaat en wat voor weer zou het daar zijn? En wat is het verschil met ons zeeklimaat? Laat de leerlingen opdracht 2 maken.

### 3. Groeien in de kas - filmpje (10 min)

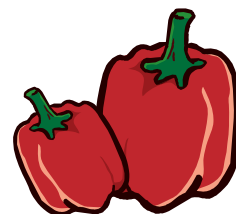
Vertel de leerlingen dat paprika's bij ons alleen in de kas kunnen groeien. Daar kun je de warmte, het water en het licht zo regelen dat het voor de paprika de juiste omstandigheden zijn. We bootsen het weer van Midden-Amerika dus na.

In de kas groeien de paprika's heel goed. Paprika's zijn vruchtgroenten, net als bijvoorbeeld komkommers en tomaten. Ook die groeien goed in een kas. Maar om een perfecte kwaliteit te krijgen, om zo veel mogelijk paprika's te krijgen én zo milieuvriendelijk mogelijk te telen is veel technologie nodig. Nieuwe technologie noemen we ook wel innovatie.

Bekijk met de leerlingen het filmpje op het digibord.

### Weetje

Paprika's kunnen niet met de boot van Midden-Amerika naar Nederland komen. Die tocht is te lang voor paprika's. Dan gaan ze rotten.



#### 4. Tekenen van een paprika (15 min)

Vertel de leerlingen dat ze nu weten waar paprika's groeien. En dat we ze nu beter gaan bekijken. Maak groepjes van vier leerlingen. Deel de paprika's uit aan de groepjes en laat de leerlingen de snijplanken en de mesjes pakken.

De leerlingen maken een dwarsdoorsnede van de paprika. Ze snijden de paprika door van de steel tot aan de onderzijde. Doe het eventueel voor en controleer of ze de juiste snijrichting hanteren.

- Wat zien ze aan de binnenkant van de paprika? (Hij is hol)
- Wat zijn die kleine witte pitjes? (Zaadjes voor een nieuwe paprikaplant)
- Laat opdracht 4 maken. Na het tekenen mogen de leerlingen de stukken paprika proeven en opeten. Wat vinden ze van de smaak?

#### 5. Nuttige insecten in de kas filmpje (5 min)

Om een paprika of andere vrucht te laten groeien moeten de bloemen bestoven worden. De stuifmeelkorrels van de ene bloem moeten terechtkomen op de stamper van de andere bloem, zodat de bloem bevrucht wordt en de vrucht kan gaan groeien. In de natuur doen bijen en hommels dat. En ook in de kas helpen ze een handje.

Bekijk het filmpje op het digibord. Laat opdracht 5 maken.

#### 6. Vragen aan de teler (5 min)

De leerlingen hebben nu wat basisinformatie over de paprika. Wat zouden ze nog willen weten over een kas en over de paprika?

Laat ze bij opdracht 6 een paar vragen opschrijven die ze kunnen stellen tijdens het bezoek aan de paprikateler.



**Smaaklessen**

#### Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit

Droevendaalsesteeg 4  
6708 PB Wageningen  
[smaaklessen@wur.nl](mailto:smaaklessen@wur.nl)  
[www.smaaklessen.nl](http://www.smaaklessen.nl)

Eindredactie: Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit,  
Inspiratie: Maatschap J.M. van der Burg  
Wageningen University & Research  
De les is ontwikkeld in samenwerking met:  
Boerderijeducatie Nederland en Kom in de Kas.

#### Copyright

Alle auteursrechten en andere intellectuele eigendomsrechten op de inhoud van dit materiaal berusten bij Wageningen University & Research.  
© Wageningen University & Research, 2023

