

Lesprogramma Opperdoezer Ronde

Van grond tot mond



1 lesmodule

Periode te gebruiken: mei t/m oktober (seizoen Opperdoezer Ronde)

Duur module: 90 minuten

Groep: 6,7,8

Achtergrondinformatie docent

Deze informatie is gekoppeld aan de Powerpointpresentatie 'De reis naar je bord'. De docent kan in zijn/haar eigen woorden het onderstaand verhaal vertellen! Hierin staan foto's die corresponderen met de inhoud van dit lesprogramma.

Stel je eens voor... een aardappel als grote trots van een klein Noord-Hollands dorpje – Opperdoes, die hier al meer dan 150 jaar veelal traditioneel met de hand wordt gerooid; dat is de Opperdoezer Ronde. Het ras van de Opperdoezer Ronde is al meer dan 150 jaar lang niet gemuteerd, dat wil zeggen dat deze nostalgische aardappel een echt oer-Hollands product is en nog steeds zo lekker smaakt als toen. Je herkent de Opperdoezer Ronde meteen; de karakteristieke, robuuste ronde vorm, diepe ogen en dun schilletje onderstreept de authenticiteit van deze Nederlandse seizoens aardappel. De Opperdoezer Ronde is verkrijgbaar vanaf eind mei tot en met eind oktober.

NB: Dit lespakket kan in losse modules worden gevolgd. Echter, voor een compleet beeld raden we aan het pakket te volgen in de onderstaande volgorde:

1. Module 'oorsprong' - over geschiedenis van de aardappel en de Opperdoezer Ronde
2. Module 'van grond tot mond' - hoe groeit een aardappel en hoe belandt deze op je bord?
3. Module 'koken met Opperdoezer Ronde' - de lekkerste recepten en meer over de smaak



10 minuten

Warming up - klassikale vragen en filmpje

Start met het stellen van een aantal klassikale vragen over de aardappel:

- Wie heeft er laatst nog aardappelen gegeten? Lekker of niet?
- Wie kent de Opperdoezer Ronde? (voor meer verdieping, volg eerst de module 'oorsprong')
- Hoe groeit een aardappel? Aan de boom, aan een struik of in de grond?

Aardappelen groeien onder de grond. Boven de grond zit wel een plantje. Deze aardappelplant krijgt eerst bloemen en later bessen. In de bessen zitten zaadjes waaruit nieuwe aardappelplanten groeien.

FILM

[Klik hier](#) voor het filmpje van SchoolTV over de groei van de aardappel.

Duur van de film: 1.49 min.



20 minuten

Groei

Extra uitleg n.a.v. het filmpje: om de aardappel te poten graaft de teler ondiepe kuiltjes in de grond. In elk kuiltje komt een aardappel te liggen, waarna de kuiltjes weer worden dichtgegooid. Daarna maakt hij met zijn machines lange ruggen van aarde over zijn akker en worden de kuiltjes weer dichtgegooid.

Slide 2: akker met lange ruggen.

De putjes die je in aardappels ziet, worden 'ogen' genoemd.

Slide 3: ogen van de aardappel (Opperdoezer Ronde)

Uit deze ogen ontkiemen wortels en stengels. De wortels groeien dieper de grond in en de stengels groeien de lucht in. Soms groeien die stengels echter horizontaal de bodem in. Die noemen we stolonen. Verdikkingen aan de uiteinden van deze stolonen vormen de nieuwe aardappels.

Aardappels moeten tijdens het groeien absoluut onder de grond blijven. Daarom bedekt de boer de ruggen waarin ze groeien nog een paar keer met aarde. Boven de grond groeit de aardappelplant uit tot zo'n 30-60 cm hoogte. Daarna gaat ze prachtig bloeien met witte of paarse bloemen.

Slide 4: bloem van de aardappelplant

Na bestuiving door insecten valt de bloem uit en groeit er op die plek een (giftig!) besje.

Slide 5: besjes van de aardappel

Slide 6: een veld vol aardappelplanten

Slide 7: groeifasen van de aardappelplant

Na het bloeien sterft de plant en gaat alle energie naar de aardappels, die nog voller worden en bovendien een stevige schil ontwikkelen.

Dan is het moment gekomen om te oogsten. De 'rooi' tijd varieert van juni tot oktober. Extra bijzonder; de Opperdoezer Ronde wordt nog altijd grotendeels met de hand gerooid, in tegenstelling tot andere aardappelen. De schil van de Opperdoezer Ronde is namelijk erg kwetsbaar en met machines kan deze snel beschadigen (later meer hierover).

Bewaren

Aardappels zijn levende organismen en 'ademen' zuurstof in en CO₂ en waterstof uit. Om ze goed te bewaren is een donkere schuur nodig met de perfecte ventilatie en temperatuur. Te koude aardappelen worden zoet; te warme gaan ontkiemen. Bij teveel vocht gaan aardappels rotten; bij te weinig luchtvochtigheid drogen ze uit.

Thuis kun je je aardappels dan ook beter niet in de koelkast bewaren. Daar is het te koud en te vochtig. Geef ze een droge, donkere, koele plaats en bewaar ze in een verpakking die 'ademt', zoals een mand met een handdoek of vel papier er overheen. Daar worden ze blij van en behouden ze hun lekkere smaak!

De Opperdoezer Ronde

Slide 8: de Opperdoezer Ronde

De Opperdoezer Ronde is een aardappelras. Het staat bekend om de wat kleinere aardappeltjes met diepe ogen (pitjes in de aardappel) en heeft een vrij laag zetmeelgehalte. De schil van de Opperdoezer Ronde is heel dun en kwetsbaar en daarom wordt hij voornamelijk met de hand gerooid. Na het rooien worden de aardappelen, ook met de hand, gesorteerd op grootte. De gehele oogst is voor eind augustus uit de grond.

Slide 9 : Opperdoezer Ronde met de hand gerooid

Deze aardappel mag alleen in het Noord-Hollandse Opperdoes verbouwd worden (precies 1 kilometer rondom de kerktoren).

Slide 10: Topografische aanduiding van Opperdoes (West-Friesland)

Niet op iedere akker zien we alléén aardappelplanten, ook staat er een hoop kool. De aardappelteler uit Opperdoes heeft er een logische verklaring voor. Aardappelmoeheid. Wil je de akker gezond houden, dan moet je om de zoveel jaar aan vruchtwisseling doen. Kool is hiervoor een heel goede oplossing.

Wat is er zo bijzonder aan het aardappeltje uit Opperdoes? Deze aardappel wordt ook wel de Negenweker genoemd, een naam die staat voor de tijd tussen het poten en het rooien. Alhoewel 'negen weken' door het veranderde klimaat niet meer helemaal opgaat, is het nog vrijwel dezelfde plant als 145 jaar geleden en kan deze nog steeds in een relatief korte periode goede aardappelen voortbrengen. In de laatste week van maart worden de jonge knollen gepoot. Bij een gemiddelde temperatuur van 16-17°C in een niet te natte tijd gedijen ze het beste. Ook wordt de Opperdoezer Ronde aardappel verbouwd op zavelgrond. Zavelgrond is een mengeling van klei en zandgrond.

FILM

[Klik hier](#) voor een filmpje over de groei en het 'grond tot mond' proces.

Duur filmpje: 5.27 min

Op je bord

Als de Opperdoezer Ronde is gerooid, gaat deze naar verschillende supermarkten door heel het land. Ook zijn ze te koop bij de grotere groentespeciaalzaken. Hier kun je als klant de Opperdoezer Ronde uiteindelijk kopen en verwerken in de lekkerste recepten (meer hierover in de module 'Koken met Opperdoezer Ronde').

Slide 11: verschillende verpakkingen van Opperdoezer Ronde

Slide 12: Opperdoezer Ronde verwerkt in recepten



Opdrachten

Gebruik onderstaande opdrachten om de leerlingen aan het werk te zetten. Kies voor de individuele- of groepsopdracht.

60 minuten
(per opdracht)



Individueel

Storyboard maken

Laat de leerlingen - met behulp van het kopieerblad 'Storyboard' - de reis van de aardappel tekenen/knutselen. In deze les hebben ze geleerd hoe de aardappel groeit, gerooid wordt en hoe deze bewaard dient te worden. Laat ze van dit proces een verhaal maken met als eindpunt 'het bord' op tafel. Onder elke tekening kunnen ze een beschrijving neerzetten.



Groep

Aardappelstempels

Dit heb je nodig:

- Zak Opperdoezer Ronde (supermarkt) of andere aardappelen
- koekjesvormen
- snijplank of bord
- scherp mesje
- droge doek of keukenrol
- verf
- schoteltjes
- wit papier

Vorbereiding:

- Snijd de aardappelen vooraf allemaal in 2 helften. Het oppervlak moet zo glad mogelijk zijn
- Geef ieder kind een aantal helften en uitsteek/koekjesvormen
- Zorg voor goed afgedekte tafels en kleding
- Zet schoteltjes met verf klaar

Laat de kinderen een koekjesvorm uitkiezen. Deze leggen ze voor hen neer met de scherpe kant naar boven. Duw de aardappel op de vorm en snijdt de aardappel eromheen weg. Dan kan de koekjesvorm van de aardappel af en klaar is je stempel. Kinderen kunnen ook zelf een vorm uitsnijden uiteraard - voorzichtig met het mesje!

De kinderen kunnen nu op een papier hun eigen stempel gaan uitproberen. Is de aardappel heel nat, dep hem dan eerst droog met keukenpapier of een doek. Giet wat verf op schoteltjes, doop de aardappel in de verf en zorg dat de hele vorm goed bedekt is met verf. Stempel met de aardappel op het witte papier. Doe de kinderen voor hoe je de aardappel voorzichtig van kant naar kant moet bewegen (heen en weer wiegen) zonder hem van het papier op te tillen. Zo komt de verf goed verdeeld op het papier, zelfs als het snijvlak niet helemaal glad is. Als je meer kleuren wilt gebruiken voor 1 stempel, was of veeg de aardappel dan schoon en laat hem drogen of maak gewoon nog een stempel met dezelfde vorm.

Stempel het hele blad vol en laat het blad drogen. Laat de kinderen elkaars stempels ook gebruiken, zo moeten ze samenwerken en overleggen wie wanneer de stempel mag gebruiken!!

TIP: de overgebleven stukken aardappel kun je verwerken in een salade en samen opeten!

Extra: zelf aardappelen kweken

Het kost wat meer tijd, maar deze activiteit is erg leuk om te verspreiden over het hele Opperdoezer Ronde seizoen (mei t/m oktober). Het moment van planten tot oogsten duurt meestal zo'n drie maanden.

Geef de aardappelemmer een prominente plek in de klas en laat leerlingen om beurten de plant verzorgen.

Dit heb je nodig:

- Kweekemmer of zak voor aardappelen (of zelf maken van twee emmers)
- Potgrond
- Ontkiemde aardappelen
- Gieter
- Geduld

[Klik hier](#) voor de volledige werkbeschrijving. [Dit filmpje](#) laat de stappen zien.



Storyboard van:

