

Verslag Moestuinles OBS Wereldwijzer 9 september 2024

Vandaag, 9 september, is de eerste les na de zomervakantie. De schooltuin ziet er nu heel anders uit. Veel groentegewassen zijn flink gegroeid. We lopen met de leerlingen langs alle moestuinbakken. En kijken wat we allemaal kunnen oogsten.

Moestuinles onderbouw – groep 1/2 en 3

In de onderbouw gaat de helft van de leerlingen uit de Vlinderklas, de Berenklas en groep 3 mee naar de moestuin. We kijken nog even bij de aardbeien, maar we zien alleen een paar kleine witte aardbeien. Eén van de aardbeien is bijna helemaal opgegeten door een naaktslak. Dat is niet zo leuk. Er hangen nog een aantal peren in de perenboom en die kunnen vandaag geoogst worden. Ellie legt uit hoe je de peren moet plukken. Voor elke klas is er een peer om samen op te eten in de klas. Er hangen ook nog een paar frambozen aan de struik.

In de moestuinbakken bekijken we de reuzepompoen, tomaten, rode bieten, boerenkool, courgette en zonnebloemen. Aan de courgetteplant hangt een lange courgette. En één van de zonnebloemen is net zo groot als de school. De leerlingen kunnen een worteltje oogsten. En met de leerlingen van groep 3 oogsten we de courgette. Dat doen we door de courgette rond te draaien. De courgette wordt ook gewogen. Hij weegt bijna 2 kilogram.

Binnen gaan de leerlingen van groep 3 aan de slag met drie opdrachten. Een opdracht gaat over de oogst uit de moestuin, waarbij ze kijken welk onderdeel van de plant je kunt eten. Bij een andere opdracht moeten ze groenten herkennen door te voelen. In een voeldoos zitten 5 verschillende groenten. En de laatste opdracht gaat over eetbare bloemen in de moestuin.



Moestuinles groep 4

De leerlingen uit groep 4 gaan binnen en buiten aan het werk tijdens de moestuinles. Binnen gaan ze met 3 opdrachten aan de slag. Een opdracht over de oogst uit de moestuin. Welke groenten (her)kennen ze. En weten ze ook welk onderdeel van de plant je kunt eten. Ook moeten ze groenten proberen te herkennen door alleen te voelen. En ze kijken naar de kringloop van de sperzieboon. De leerlingen ontdekken dat het begint met een zaadje en eindigt met een zaadje.

Buiten begint de les met het bekijken van de fruitbomen en fruitstruiken. De peren kunnen we nu oogsten en Ellie legt uit hoe dit moet. Ook wordt er gezocht naar de laatste goede frambozen. In de moestuinbakken bekijken we bij de onderbouw de hoge zonnebloemen, tomaten, munt en courgette. In de moestuinbakken bij de middenbouw bekijken we de pompoen, suikermaïs, sperziebonen, bieten, tomaten en koolplanten. Aan het einde van de les oogsten we witte wortelen. Elke leerling mag één wortel oogsten en mee naar huis nemen. Ook kunnen we een aantal gele tomaten oogsten.

In de tuin van de middenbouw staat ook een grote vlinderstruik. We kijken ook nog even naar de vlinders die vandaag de bloemen van deze struik bezoeken: de atalanta en dagpauwoog



Moestuinles groep 6/7

De leerlingen van groep 6/7 gaan ook binnen en buiten aan het werk. Buiten wordt er eerst een rondleiding gegeven langs alle moestuinbakken. In de grote moestuinbak bij de ingang proberen we kruiden te herkennen door aan de bladeren te ruiken. Er staat citroenmelisse, citroenverberne, rozemarijn en tijm in de bak. Daarna bekijken we in de moestuinbakken bij de middenbouw naar de pompoen, bieten, boerenkool, koolrabi, suikermaïs, tomaten en wortelen. En bij de onderbouw bekijken we de lange zonnebloem en de courgetteplant.

Daarna kijken de leerlingen van groep 7 wat ze in hun eigen tuinvak (van voor de zomervakantie) kunnen oogsten. Dat zijn een aantal uien en sperziebonen. De leerlingen van groep 6 mogen nog een aantal worteltjes oogsten om aan het einde van de les te dippen in de hummus.

Binnen staat de thema- en kookopdracht in het teken van bonen en peulvruchten. De leerlingen leren over de kringloop van de sperzieboon, ontdekken dat bonen peulvruchten zijn en welke peulvruchten er nog meer zijn. In de keuken gaan ze met kikkererwten, ook een peulvrucht, hummus maken. Een groepje maakt een snelle hummus met alleen kikkererwten. Twee andere groepjes maken hummus met bieten. Aan het einde van de les mogen de leerlingen proeven door geogstte worteltjes en geroosterde courgette te dippen in de hummus.

