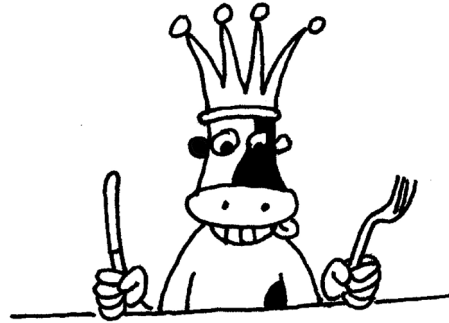




■ **Materiaal**

- **Schrijf- en tekengerief**

■ **Hoe gaan we te werk?**



Opdracht 1

Hieronder vind je een fragment uit "De tafel van arm en rijk"

(bron: <http://www.20eeuwennederland.nl/>, thema "Eten en drinken").

Lees aandachtig de tekst.

Onderstreep de voedingsmiddelen en de eetgewoonten die je herkent en zelf nog gebruikt of toepast met groen. Voedingsmiddelen, gerechten en gebruiken die je niet kent, onderlijn je met rood.

■ **Leestekst**

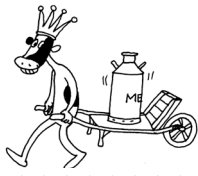
Omstreeks het begin van de jaartelling bestond het basisvoedsel uit brood en een soort graanpap. De bevolking teelde erwten, spelt en gerst; hield runderen, geiten, schapen en varkens; jaagde en viste wat en verzamelde kruiden. Het meeste werd verwerkt in eenvoudige "ketelkost", zoals stoofpotten en graanpap.

Luxueuzer was het eten op de Romeinse villa's. Welgestelde Romeinen aten drie keer per dag. Zij namen een eenvoudig ontbijt van water en brood, een lunch met brood en restjes van de vorige dag en een diner van drie gangen.

Na het vertrek van de Romeinen, in de 5de eeuw, was het met deze eetcultuur

gedaan. De middeleeuwen aten rogge en gerst, knollen, wortels en erwten en soms gezouten varkensvlees, klein wild en kaas. Ze dronken bier en wei (een product dat overblijft na de bereiding van kaas), maar ook wel melk, mede (een drank bekomen door gisting van gekruide honing), cider of wijn. De rijken aten veel meer dan de armen en hadden meer vlees, wild en gevogelte.

De middeleeuwen aten twee keer per dag warm. De eerste en de belangrijkste maaltijd werd gebruikt omstreeks de middag, de tweede tegen zonsondergang. Hardwerkende mensen, zoals de boeren, aten 's ochtends wel eens wat extra.



Welke van de producten die je kent worden bij jou thuis nog altijd gegeten?

Welke voedingsmiddelen ken je niet? Zoek ze op in het woordenboek.

Welke voedingsgewoonten (bv. maaltijdmomenten) herken je?

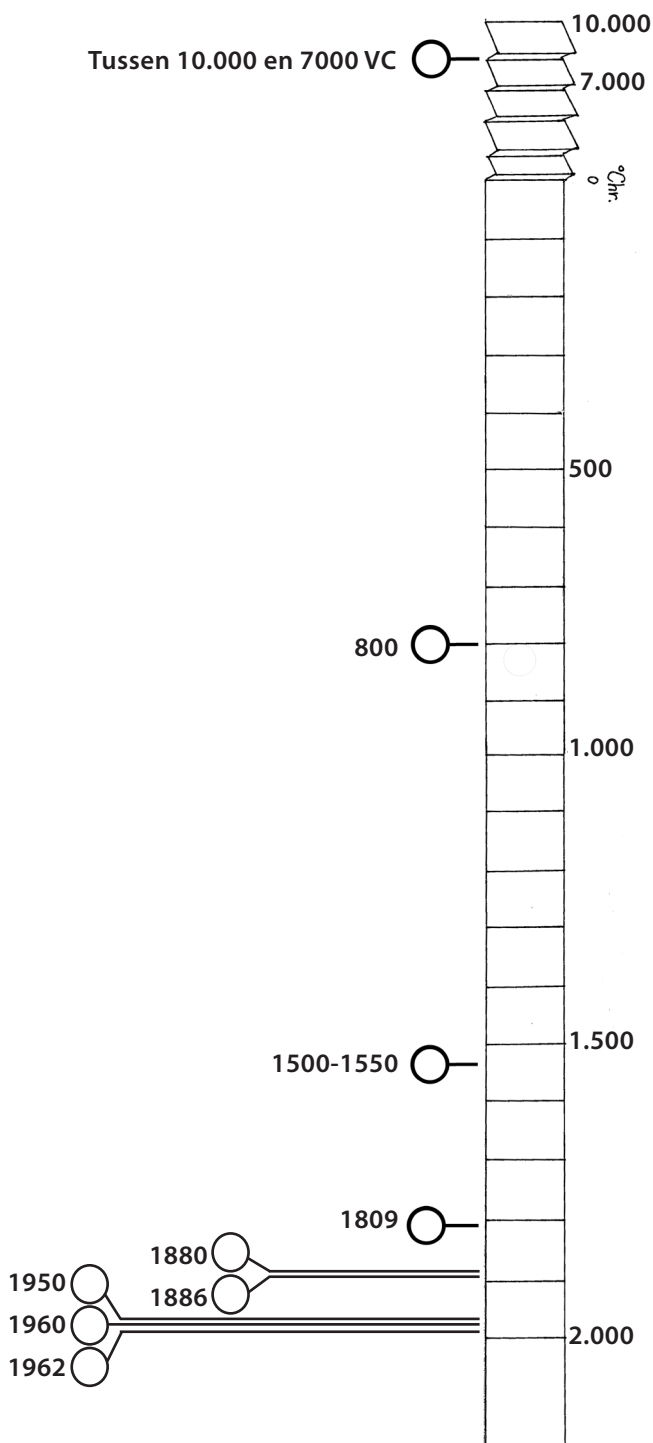
Welke maaltijdmomenten zagen er vroeger helemaal anders uit? Waarin verschillen ze met de maaltijdmomenten van vandaag?



Opdracht 2

Sinds het ontstaan van de landbouw is er veel veranderd. Er werden in de loop der jaren allerhande nieuwe technieken uitgevonden en zaken ontdekt die ervoor zorgen dat we bijvoorbeeld niet meer elke dag naar de winkel moeten om verse producten en dat we kunnen kiezen uit een zeer ruim aanbod van voedingsmiddelen.

Hieronder zijn enkele belangrijke uitvindingen en evoluties opgesomd. Weet jij wanneer ze plaatsvonden? Zoek het op en plaats het bijhorende nummer in het juiste rondje bij de tijdslijn.





1. Melken gebeurt niet langer manueel maar steeds vaker met de melkmachine. Een koe melken vraagt hierdoor veel minder tijd waardoor er meer koeien op het bedrijf kunnen worden gehouden.
2. Karel de Grote voert het drieslagstelsel in. Het is een systeem van vruchtwisseling. Eerst worden wintergranen (tarwe of rogge) geteeld, vervolgens zomergranen (gerst of haver) en ten slotte laat men het veld een tijdje braak liggen. Dankzij dit systeem raakt het land minder snel uitgeput en zijn de opbrengsten groter.
3. Het boek "Silent Spring" van de auteur Rachel Carson waarschuwt voor de negatieve effecten op de natuur van het gebruik van te veel chemische bestrijdingsmiddelen. Stilaan wordt men er zich van bewust dat de zorg voor de natuur ook een taak is van de boer. Daardoor ontstaat ook een hernieuwde belangstelling voor de al langer bestaande biologische landbouw.
4. De mens begint vee te houden en planten te telen om in zijn voeding te voorzien. Hij leeft niet langer alleen van de jacht op dieren en het verzamelen van planten in de natuur.
5. De Fransman Appert ontwikkelt een methode om voedingsmiddelen zoals groenten, vruchten of vlees langer te bewaren. De producten worden samen met een vloeistof in glazen potten gestopt en in een ketel met kokend water verhit. Later zullen de glazen potten worden vervangen door blikken.
6. De mechanisering van de landbouw komt in een stroomversnelling. De tractor is de eerste landbouwmachine die al snel overal het trekpaard vervangt. Later volgen nog allerlei andere machines die het werk van de boer minder zwaar en lastig maken.
7. De eerste automatische ontromer wordt gemaakt. Hierdoor wordt het veel gemakkelijker om boter te maken. Het is sindsdien ook vooral de boerin die boter maakt.
8. De ontdekkingsreizigers brengen de aardappel mee uit Amerika. Aanvankelijk wordt de aardappel met veel argwaan bekeken. Tijdens de volgende eeuwen wint hij echter aan belang en wordt uiteindelijk een belangrijk basisproduct in onze voeding.
9. Melk wordt voor het eerst gepasteuriseerd. Door de melk te verhitten worden ziekmakende bacteriën gedood en blijft de melk langer houdbaar.

**Correctiesleutel bij het werkblad****■ Tijdslijn: belangrijke uitvindingen en evoluties****Tussen 10 000 en 7000 voor Christus – nummer 4**

De mens begint vee te houden en planten te telen om in zijn voeding te voorzien. Hij leeft niet langer alleen van de jacht op dieren en het verzamelen van planten in de natuur.

800 – nummer 2

Karel de Grote voert het drieslagstelsel in. Het is een systeem van vruchtwisseling. Eerst worden wintergranen (tarwe of rogge) geteeld, vervolgens zomergranen (gerst of haver) en ten slotte laat men het veld een tijdje braak liggen. Dankzij dit systeem raakt het land minder snel uitgeput en zijn de opbrengsten groter.

16de eeuw of 1500 – 1550 – nummer 8

De ontdekkingsreizigers brengen de aardappel mee uit Amerika. Aanvankelijk wordt de aardappel met veel argwaan bekeken. Tijdens de volgende eeuwen wint hij echter aan belang en wordt uiteindelijk een belangrijk basisproduct in onze voeding.

1809 – nummer 5

De Fransman Appert ontwikkelt een methode om voedingsmiddelen zoals groenten, vruchten of vlees langer te bewaren. De producten worden samen met een vloeistof in glazen potten gestopt en in een ketel met kokend water verhit. Later zullen de glazen potten worden vervangen door blikken.

1880 – nummer 7

De eerste automatische ontromer wordt gemaakt. Hierdoor wordt het veel gemakkelijker om boter te maken. Het is sindsdien ook vooral de boerin die boter maakt.

1886 – nummer 9

Melk wordt voor het eerst gepasteuriseerd. Door de melk te verhitten worden ziekmakende bacteriën gedood en blijft de melk langer houdbaar.

**Correctiesleutel bij het werkblad****1950 – nummer 6**

De mechanisering van de landbouw komt in een stroomversnelling. De tractor is de eerste landbouwmachine die al snel overal het trekpaard vervangt. Later volgen nog allerlei andere machines die het werk van de boer minder zwaar en lastig maken.

1960 – nummer 1

Melken gebeurt niet langer manueel maar steeds vaker met de melkmachine. Een koe melken vraagt hierdoor veel minder tijd waardoor er meer koeien op het bedrijf kunnen worden gehouden.

1962 – nummer 3

Het boek "Silent Spring" van de auteur Rachel Carson waarschuwt voor de negatieve effecten op de natuur van het gebruik van te veel chemische bestrijdingsmiddelen. Stilaan wordt men er zich van bewust dat de zorg voor de natuur ook een taak is van de boer. Daardoor ontstaat ook een hernieuwde belangstelling voor de al langer bestaande biologische landbouw.