**Woordenschat: Van boer tot bord.**

| 1. Boerderij
2. Gewas
3. Oogsten
4. Landbouw
5. Akker
6. Grond
7. Zaaien
8. Erwten
9. Aardappel
10. Wortel
11. Koe
12. Melk
13. Ei
 | 1. Graan
2. Tarwe
3. Groente
4. Fruit
5. Bijen
6. Honing
7. Kas
8. Mest
9. Tractor
10. Hooi
11. Biologisch
 |
| --- | --- |

1. Boerderij: Een boerderij is een plek waar boeren werken. Ze verbouwen gewassen en houden dieren zoals koeien, kippen en varkens.

2. Gewas: Een gewas is een plant die wordt verbouwd op de boerderij, zoals aardappelen, wortels of erwten. Boeren zorgen ervoor dat de gewassen goed groeien en ze kunnen later geoogst worden.

3. Oogsten: Oogsten is het plukken of verzamelen van de gewassen zodra ze rijp zijn. Boeren halen bijvoorbeeld de aardappelen uit de grond en plukken groenten en fruit van de planten.

4. Landbouw: Landbouw is het verbouwen van gewassen en het houden van dieren op de boerderijen. Het is een belangrijke manier waarop we voedsel produceren.

5. Akker: Een akker is een stuk land waarop gewassen worden verbouwd. Het kan een groot veld zijn waar bijvoorbeeld aardappelen, tarwe of groenten groeien.

6. Grond: Grond is de aarde waarin planten groeien. Het is belangrijk dat de grond vruchtbaar is, zodat de gewassen goed kunnen groeien.

7. Zaaien: Zaaien is het leggen van zaden in de grond, zodat er nieuwe planten uit kunnen groeien. Boeren zaaien bijvoorbeeld zaden van wortels, erwten of bloemen in de grond.

8. Erwten: Erwten zijn groene ronde balletjes die groeien in peulen. Ze worden vaak gegeten als groente.

9. Aardappel: Een aardappel is een knol die groeit onder de grond. Het is een veelgebruikte groente die op verschillende manieren kan worden bereid, zoals gebakken, gekookt of als frietjes.

10. Wortel: Een wortel is een oranje groente die onder de grond groeit. Het heeft een knapperige textuur en een zoete smaak.

11. Koe: Een koe is een groot dier dat wordt gehouden op de boerderij. Koeien geven melk en worden soms ook gebruikt voor vlees.

12. Melk: Melk is een witte vloeistof die uit de uiers van een koe komt. Het wordt vaak gedronken of gebruikt om andere zuivelproducten te maken, zoals kaas of yoghurt.

13. Ei: Een ei is een harde schaal met daarin een gele dooier en eiwit. Eieren worden gelegd door kippen en kunnen worden gebruikt in verschillende gerechten.

14. Graan: Graan is een soort plant dat wordt verbouwd op de akkers. Tarwe is een voorbeeld van graan. Het wordt vaak gebruikt om meel te maken voor brood en andere producten.

15. Tarwe: Tarwe is een soort graan dat wordt verbouwd op de akkers. Het wordt gebruikt om meel te maken voor brood, pasta en andere voedingsmiddelen.

16. Groente: Groente zijn eetbare planten die we kunnen eten, zoals broccoli, wortels, sla en tomaten. Ze zijn belangrijk voor een gezond dieet.

17. Fruit: Fruit zijn eetbare vruchten van planten, zoals appels, bananen, sinaasappels en druiven. Ze zijn zoet en bevatten veel vitamines.

18. Bijen: Bijen zijn kleine insecten die belangrijk zijn voor de bestuiving van bloemen. Ze verzamelen nectar en stuifmeel van bloemen en maken daar honing van.

19. Honing: Honing is een zoete substantie die wordt geproduceerd door bijen. Ze verzamelen nectar van bloemen en zetten het om in honing. Het wordt vaak als zoetstof gebruikt.

20. Kas: Een kas is een gebouw met glazen ramen waarin planten worden gekweekt. Het biedt bescherming en creëert een warme omgeving om planten te laten groeien, zelfs in koudere seizoenen.

21. Mest: Mest is organisch materiaal, zoals dierlijke uitwerpselen, dat wordt gebruikt om de grond vruchtbaarder te maken. Het levert voedingsstoffen aan de planten om beter te groeien.

22. Tractor: Een tractor is een krachtige machine die wordt gebruikt op de boerderij om verschillende taken uit te voeren, zoals ploegen, zaaien en oogsten. Het heeft grote wielen en kan verschillende aanhangwagens trekken.

23. Hooi: Hooi is gedroogd gras dat wordt gebruikt als voedsel voor dieren, zoals koeien en paarden. Het wordt vaak in balen verpakt en opgeslagen voor later gebruik.

24. Biologisch: Biologisch verwijst naar voedsel dat wordt verbouwd en geproduceerd zonder het gebruik van synthetische chemicaliën, zoals pesticiden en kunstmest. Het legt de nadruk op natuurlijke en duurzame landbouwpraktijken.

**Woordenschat: Van boer tot bord. (‘moeilijke’ woorden)**

| 1. Agrarisch
2. Voedselketen
3. Duurzaamheid
4. Gewasbescherming
5. Biologisch
6. Irrigatie
7. Meststoffen
8. Gewasrotatie
9. Serre
10. Biodiversiteit
 | 1. Landbouwmachine
2. Plagen
3. Akkerbouw
4. Veeteelt
5. Voedselproductie
6. Voedselverspilling
7. Verwerking
8. Voedingswaarde
9. Export
10. Voedselhygiëne
 |
| --- | --- |

1. Agrarisch: Dit betekent alles wat te maken heeft met landbouw en boerderijen. Het gaat over het verbouwen van gewassen en het houden van dieren.

2. Voedselketen: Dit is de reis die ons voedsel aflegt, vanaf het moment dat het wordt geproduceerd op de boerderijen tot het in de winkels komt en wij het eten.

3. Duurzaamheid: Dit betekent dat we goed zorgen voor de aarde en de natuur, zodat we ook in de toekomst genoeg voedsel kunnen hebben. We proberen zo min mogelijk schade aan te richten aan het milieu.

4. Gewasbescherming: Dit is het beschermen van planten en gewassen tegen ziektes, plagen en onkruid. Boeren gebruiken verschillende methoden om hun gewassen gezond te houden.

5. Biologisch: Dit betekent dat voedsel op een speciale manier wordt verbouwd, zonder het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest. Het is beter voor de natuur en de dieren.

6. Irrigatie: Dit is het geven van water aan de planten op de akkers, vooral wanneer er niet genoeg regen valt. Het zorgt ervoor dat de gewassen goed kunnen groeien.

7. Meststoffen: Dit zijn speciale stoffen die aan de grond worden toegevoegd om de planten voedingsstoffen te geven die ze nodig hebben om te groeien. Het helpt de gewassen gezond te blijven.

8. Gewasrotatie: Dit is een manier waarop boeren verschillende gewassen op hun akkers verbouwen, elk jaar op een andere plek. Het helpt de grond vruchtbaar te houden en voorkomt ziektes.

9. Serre: Dit is een speciale kas waarin planten kunnen groeien, zelfs als het buiten koud is. Het heeft glazen panelen en helpt de planten warm te houden.

10. Biodiversiteit: Dit betekent de verscheidenheid aan planten en dieren in een bepaald gebied. Het is belangrijk om de natuur in balans te houden.

11. Landbouwmachine: Dit zijn speciale machines die boeren gebruiken om het werk op de boerderij gemakkelijker te maken, zoals tractoren, ploegen en maaimachines.

12. Plagen: Dit zijn insecten, dieren of onkruid die schade kunnen aanrichten aan gewassen. Boeren proberen plagen te bestrijden om hun gewassen te beschermen.

13. Akkerbouw: Dit is het verbouwen van gewassen zoals aardappelen, graan en groenten op het land. Het is een belangrijk onderdeel van de landbouw.

14. Veeteelt: Dit is het houden van dieren op de boerderij, zoals koeien, varkens en kippen, voor hun vlees, melk of eieren.

15. Voedselproductie: Dit is het proces waarbij voedsel wordt gemaakt en verbouwd. Het omvat alles, van het planten van gewassen en het verzorgen van dieren tot het oogsten van gewassen en het verwerken ervan tot eetbaar voedsel.

16. Voedselverspilling: Dit betekent dat er voedsel wordt weggegooid en niet wordt gegeten. Het kan gebeuren wanneer voedsel bederft, te veel wordt gekookt of niet wordt opgegeten. Het is belangrijk om voedselverspilling te verminderen en bewust om te gaan met ons voedsel.

17. Verwerking: Dit is het proces waarbij ruwe ingrediënten worden omgezet in eetbaar voedsel. Bijvoorbeeld, het malen van tarwe tot meel of het persen van appels tot appelsap. Voedselverwerking zorgt ervoor dat het voedsel veilig is om te eten en het helpt bij het verlengen van de houdbaarheid.

18. Voedingswaarde: Dit verwijst naar de nuttige voedingsstoffen die voedsel bevat, zoals vitamines, mineralen, eiwitten en vezels. Het geeft aan hoe gezond en voedzaam een bepaald voedingsmiddel is.

19. Export: Dit is het verkopen en verzenden van goederen naar andere landen. In het geval van voedsel betekent het dat voedsel dat in Nederland is geproduceerd, naar andere landen wordt gestuurd en daar wordt verkocht.

20. Voedselhygiëne: Dit gaat over het nemen van maatregelen om ervoor te zorgen dat voedsel schoon en veilig is om te eten. Het omvat het wassen van handen, het schoonhouden van keukens en het bewaren van voedsel op de juiste temperatuur om bederf en ziekte te voorkomen.