**Bewaren**

|  |  |
| --- | --- |
| **Naam:** | **Groei en Oogst****Oogsten en verwerken** |
| **Klas:** |
| **Datum:** |

**Doel van de opdracht**

In deze opdracht ontdek je de beste manier om groenten te bewaren.

**Oriëntatie**

Nadat een product geoogst is, kan het soms even duren voordat het bij de consument op het bord ligt. De teler of de groothandel, zal de producten op zo’n manier moeten bewaren, dat de smaak en kwaliteit goed blijft.

Je gaat onderzoeken hoe je diverse groenten het best kan bewaren.

**Dit heb je nodig**

* 6 aardappelen
* 6 tomaten
* 3 kroppen sla of andijvie
* 3 verpakte komkommers
* Thermometer
* Grammenweegschaal

**Dit ga je doen**

1. Haal de producten uit de kas, schooltuin of koop ze in een groentewinkel.
2. Nummer ieder product afzonderlijk.
3. Noteer de naam van je product, de datum, de bewaarplek en de temperatuur op je werkblad.
4. Weeg alle producten apart en noteer het gewicht op je werkblad.
5. Leg de producten op de door jou gekozen plek.
6. De groenten ga je op verschillende plekken bewaren. Bedenk waar en noteer dat op je werkblad.

Onderzoek of:

* bladgroenten koud (koelkast) of warm moeten liggen?
* aardappelen warm of koud moeten liggen en in het donker of het licht?
* tomaten warm of koud moeten liggen?
* komkommers warm of koud moeten liggen en of ze langer goed blijven in plastic?
1. Weeg het product iedere twee dagen. Noteer het gewicht op het werkblad. Houd dit twee weken vol.

**Beantwoord de volgende vragen**

1. Wat is na twee weken je conclusie voor de vragen bij punt 6?
2. Noteer op het werkblad per product op welke manier het moet worden bewaard.

**Beoordelingscriteria**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Controlepunt** | **Punten** | **Gerealiseerd?** |
| **Ja** | **Nee** |
| Alle producten zijn genummerd en op een goede plek bewaard |  |  |  |
| De opdracht is zorgvuldig uitgevoerd |  |  |  |
| Het werkblad is volledig en goed ingevuld |  |  |  |
| De juiste conclusies zijn getrokken |  |  |  |
| **Beoordeling voldoende?** |  |  |  |
| **Paraaf docent** |  |