**4.1 B Aardappels oogsten**

|  |  |
| --- | --- |
| **Naam:** | **PM1 Groene Productie**  **Aardappels oogsten** |
| **Klas:** |
| **Datum:** |

**Oriëntatie**

Je werkt bij akkerbouwbedrijf De Nieuwe Oogst. Dit bedrijf teelt aardappels.

Tijdens deze opdracht voer je een aantal opdrachten uit die te maken hebben

met de werkzaamheden op een akkerbouwbedrijf. Je gaat aardappels oogsten, sorteren en bewaren.

|  |
| --- |
| In dit onderdeel oogst je aardappels (rooien), sorteert ze en je doet een bewaarproef. |

1. Aardappels rooien

Dit heb je nodig:

* Plastic kratjes
* Spitvork

Dit ga je doen:

* Leg alle benodigde materialen klaar op je werkplek
* Steek de spitvork naast de aardappelplant verticaal in de grond
* Wip de plant omhoog met je spitvork zodanig dat alle aardappelen boven de grond komen
* Leg (niet gooien!) alle aardappelen in je kratje
* Ga met je spitvork nogmaals door de grond op zoek naar de laatste aardappelen

**Veiligheid:** Let op dat je nooit met je spitvork in de buurt komt van iemand die de aardappels met zijn handen oppakt!

2. Aardappelen sorteren

|  |
| --- |
| Aardappelen worden gesorteerd in verschillende maten.  Naast de normale consumptiemaat van 40/60 mm zijn er ook bonken,  drielingen en kriel.  **Bonken** zijn aardappelen die groter zijn dan 60 mm.  Bonken van diverse rassen zijn geschikt om te poffen of te frituren.  **Drielingen** hebben de maat 30 tot 40 mm.  Deze aardappelen zijn geschikt voor het maken van gebakken of gefrituurde schijfjes.  **Krieltjes** zijn de kleinst verkrijgbare aardappelen.  Ze hebben de maat 25 tot 30 mm. Krieltjes kunnen in hun schil worden gekookt, gebakken of gefrituurd. |

- Sorteer de partij aardappelen in de verschillende maten.

*Laat je werk beoordelen door de examinator.*

- Vul een tas met 2 kg drielingen. Het gewicht van de tas aardappelen

mag maximaal 100 gram afwijken.

- Vul ook een tas met 2 kg normale consumptiemaat. Hiervoor geldt

dezelfde afwijking.

- Voorzie beide tassen van een sticker met de naam van het ras,

de sorteermaat en het gewicht van de aardappelen.

3. Aardappels bewaren

Een teler kan een prachtig product oogsten, maar als het product niet op de juiste manier bewaard of opgeslagen wordt, kan het snel in kwaliteit achteruit gaan.

Wat is de beste manier om aardappels op te slaan?

- Zoek 6 aardappels uit van gelijke kwaliteit en gelijke grootte.

- Leg de aardappels allemaal in een eigen bakje met etiket

- Bewaar de aardappels onder 3 verschillende omstandigheden:

a. 1 in het licht en 1 in het donker (bij gelijke temperatuur)

b. 1 bij kamertemperatuur en 1 bij lagere temperatuur (beide in het licht)

c. 1 in de koelkast en 1 in de vriezer (beide in het donker)

- Noteer op het etiket ‘licht of donker’ en de bewaartemperatuur

- Noteer je waarnemingen na 2 en na 4 weken

- Geef na 4 weken een bewaaradvies voor aardappels