**3 Het voedselverbruik**

**3.1 Van aardappelen tot patates frites**

*Doel*

Je kunt:

– aangeven waar het in een productieproces mis kan gaan;

– een productieproces verwerken tot een stroomschema.

*Benodigdheden*

Voor deze opdracht heb je nodig:

– een computer met internet (www.aardappel.startkabel.nl of (www.nivaa.nl).

*Oriëntatie*

Als je voedsel gaat bereiden, moet je eerst goed nadenken over de volgorde van handelen. Het is bijvoorbeeld niet slim om eerst hagelslag op een boterham te doen en daarna de boterham te smeren. De volgorde van handelen is niet alleen belangrijk bij voedselbereiding. Het is bij heel veel productieprocessen van belang. Denk maar aan het maken van een stoel. Je kunt niet de stoel bekleden voordat je hem hebt gemaakt. Een schema waarin de volgorde van handelen staat, heet een stroomschema.

 Je gaat een stroomschema opstellen voor het schillen en opeten van een appel.

Vul het schema in

start

stop

Het verwerken van aardappelen tot patates frites gebeurt in een vaste volgorde van handelen. De handelingen worden uitgevoerd door mensen en machines. Je gaat een stroomschema maken van de verwerking van aardappelen tot patates frites.

1 Zoek uit welke handelingen uitgevoerd moeten worden. Je kunt gebruik maken van het informatieboek. Je kunt natuurlijk ook informatie zoeken op internet. Kijk bijvoorbeeld bij: www.aardappel.startkabel.nl of www.nivaa.nl.

*Uitvoering*

2 Vul het schema in.

start

stop

*Afsluiting*

Bij het maken van een product kan er van alles mis gaan. Aardappelen die aangevoerd worden, moeten bijvoorbeeld gecontroleerd worden. Die aardappelen kunnen van slechte kwaliteit zijn. Zo slecht dat je ze weg moet gooien. In de uitvoering heb je een stroomschema opgesteld. Overleg met een klasgenoot waar en hoe het in het productieproces mis kan gaan. Schrijf dit op en licht je antwoord toe.

Antwoord:

**3.2 Aardappelen verbouwen**

*Doel*

Je kunt:

– aangeven hoe aardappelen worden geteeld;

– aangeven welke milieuonvriendelijke handelingen plaatsvinden bij het verbouwen van aardappelen;

– aangeven hoe je milieuvriendelijker kunt werken.

*Benodigdheden*

Voor deze opdracht heb je nodig:

– een computer met internet (www.nivaa.nl of bij de

www.aardappelwijzer.nl);

– boeken over het verbouwen van aardappelen;

– een groot vel papier;

– stiften, een schaar en lijm.

*Oriëntatie*

Als je aardappelen wilt telen van goede kwaliteit is het belangrijk dat je weet wat je moet doen. Je moet weten wanneer je de aardappel moet poten en hoe diep. Je moet ook weten hoeveel mest je moet gebruiken. Daarbij is het belangrijk welk ras je gebruikt. Het ene ras moet vroeger de grond in dan een ander ras.

Beantwoord de volgende vragen.

a Waarom ontstaan bij monoculturen makkelijk ziekten?

b Wat versta je onder wisselteelt?

c Welke vier soorten middelen ken je om de gewassen te beschermen?

d Wat is het grootste verschil tussen een geïntegreerde aardappelteelt en een biologische teelt?

e Wat is het verschil tussen een consumptieaardappel en een fabrieksaardappel (zetmeelaardappel)?

*Uitvoering*

Op de kleigronden worden de meeste consumptieaardappelen geteeld. Zoek op in boeken of op internet wat je moet doen om een goede aardappeloogst te krijgen. Op internet kun je informatie vinden bij www.nivaa.nl of bij www.aardappelwijzer.nl.

Zet op een rijtje wat je vanaf de herfst tot de oogst in het volgende

kalenderjaar moet doen.

1 In de herfst:

2 In de winter:

3 In het voorjaar:

4 In de zomer:

5 In de nazomer (herfst):