**3.3 Schoon werken**

*Doel*

Je kunt:

– aangeven welke voorzorgsmaatregelen je moet nemen om te voorkomen dat het voedsel verontreinigd wordt;

– aangeven hoe je kunt voorkomen dat er te veel afval in het milieu terechtkomt.

*Benodigdheden*

Voor deze opdracht heb je nodig:

* Werkboek
* Google
* Eigen inzicht

*Oriëntatie*

Stel, je bereidt een maaltijd die bestaat uit aardappelen, andijvie en een gehaktbal. Je begint met de voorbereidingen. Je schilt de aardappelen en snijdt en wast de andijvie. Daar komt al groenteafval bij vrij: aardappelschillen en andijvieresten en ook afvalwater. Misschien heb je ook al afval van verpakkingsmateriaal. Vervolgens ga je het gehakt bereiden. Je moet dan eerst je handen wassen voordat je de kruiden door het gehakt kneedt.

Beantwoord de volgende vragen.

a Welke hygiënische maatregelen tref je bij het bereiden van een maaltijd?

b Wat gebeurt er met het afval bij het koken?

c Welke hygiënische maatregelen zie je ook in een patatfabriek?

d Welk afval heb je in een patatfabriek? Waar gaat het afval naar toe?

*Uitvoering*

Als je een maaltijd gaat koken moet je altijd met een paar dingen rekening houden. Eén: je heb altijd te maken met afval. Twee: je moet er altijd voor zorgen dat je hygiënisch werkt.

1 Bekijk het stroomschema van figuur 3.6.

Geef met een pijl aan bij welke processen er afval vrijkomt. Noteer bij de pijl waar het afval naar toe gaat. kopieer pijl en tekstvak en gebruik dit, er is 1 vb. neergezet in het stroomschema hieronder.

*****Fig. 3.6*

schillen in het veevoer

*In stroomschema: afval dat vrijkomt bij het verwerken van aardappelen tot patates frites*

*Afsluiting*

Stel vijf regels op over hygiëne in de fabriek. De regels moeten duidelijk maken aan de werknemers van de fabriek wat ze moeten doen. De regels komen te hangen bij de ingang. De

werknemers kunnen dan steeds zien waar ze aan moeten denken tijdens het werk. Gebruik niet te veel woorden en lange zinnen.

lijst met regels

Zoek desnoods via Google naar goede hygiëne(regels).

**3.4 Gevolgen voor het milieu**

*Doel*

Je kunt:

– vertellen in welk gedeelte van Nederland aardappelen worden geteeld;

– aangeven waar de aardappelen verwerkt worden tot producten;

– aangeven waar momenten zitten voor vervoer.

*Benodigdheden*

– een computer met internet ([www.aardappelpagina.nl](http://www.aardappelpagina.nl)).

*Oriëntatie*

Niet op elk stukje landbouwgrond kun je aardappelen verbouwen. Of het kan, is onder meer afhankelijk van de grondsoort en de vochtigheid. Waarschijnlijk weet je al iets over het verbouwen van

producten. In Friesland tref je veel grasland aan met veeteelt. Op de Betuwe zie je veel fruitteelt. Zo kent elk gedeelte van Nederland bijzondere landbouwproducten.

Je gaat uitzoeken waar in Nederland consumptieaardappelen geteeld worden.

a Neem een atlas. Zoek de kaart van Nederland op. Zoek op waar de landbouwgronden voor worden gebruikt. Je kunt ook op internet zoeken. Op de website http://avn.geo.uu.nl/ is een kaart van Nederland te vinden.

b Geef aan in welke provincies de gebieden liggen waar veel akkerbouw plaatsvindt.

c Op de kleigronden worden hoofdzakelijk consumptieaardappelen geteeld. Op de zand- en dalgronden worden vooral fabrieksaardappelen geteeld.

d In welk(e) gedeelte(n) van Nederland worden hoofdzakelijk consumptieaardappelen geteeld? Dus waar zijn vooral kleigronden.

*Uitvoering*

Beantwoord de volgende vragen.eventueel: www.aardappelpagina.nl

1 Zoek op internet op wat de belangrijkste aardappelverwerkende industrie is. Probeer te achterhalen waar de fabrieken staan.

Antwoord:

2 Van aardappelen wordt patat en chips gemaakt. Maar er worden nog veel meer producten gemaakt van aardappelen. Noem drie producten die van consumptieaardappelen gemaakt worden.

Antwoord:

3 Noem drie producten die van fabrieksaardappelen gemaakt worden.

Antwoord:

4 Je eet niet alleen aardappelen, maar ook rijst, macaroni, spaghetti en dergelijke. Stel dat je alleen aardappelen zou eten. Een volwassen mens gebruikt per dag 250 gram aardappelen. Bereken hoeveel aardappelen de hele Nederlandse bevolking eet als er 15 miljoen aardappeletende inwoners zijn.

Antwoord:

5 Als aardappelen verwerkt worden tot patat, leggen ze een lang weg af. Maak een stroomschema van het vervoer vanaf de boer tot aan de ingevroren patat bij de klant.

6 De soorten aardappelproducten, maar ook de totale hoeveelheid aardappelproducten nemen toe. Hierdoor wordt het milieu ook meer belast. Leg uit hoe dat komt.

Antwoord:

*Afsluiting*

Je bent journalist voor een jongerenblad. Je opdracht is om jongeren uit te leggen dat het belangrijk is om gezond te eten. Je moet ze ook duidelijk maken dat ze het milieu zo weinig mogelijk belasten.

De titel van je artikel is ‘Consumptieaardappelen belasten het milieu minder dan patat’.

Schrijf je artikel hieronder en gebruik maximaal 100 woorden. Leg goed uit wat je met de titel bedoelt.

*Tekst voor het artikel*