

Groep 5

De appelonderzoeker

De kinderen weten waarom veel fruitsoorten na een bepaalde tijd bruin worden en hoe je bruinkleuring kan remmen.

Materiaal:

- Appels en citroenen
- Mesjes, snijplank, schoteltjes en eventueel een citroenpers
- Sinaasappel (optioneel)
- Kopieerblad 5 voor ieder groepje

Inleiding

Vraag de kinderen wat er gebeurt wanneer je een stukje appel een tijdje laat liggen. De appel wordt bruin. Kennen de kinderen meer fruitsoorten waarbij dit gebeurt? Waar zou dat door komen?

Kern

Kleurverandering

De kinderen gaan nu zelf onderzoeken hoe je kunt voorkomen dat fruit snel bruin wordt. Wat moet je doen?

- Schil de appel en snijd hem doormidden
- Leg beide helften op een schoteltje
- Pers de citroen uit
- Giet het citroensap over één van de appelhelften
- Zorg dat het sap aan alle kanten over de appelhelften komt
- Met de andere appelhelft hoeft je niks te doen
- Laat de schoteltjes minstens een half uur staan

Afsluiting

- Wat zie je voor verschillen tussen de appelhelften? De helft zonder citroensap wordt bruin, de helft met citroensap blijft wit.
- Waarom blijft de ene appelhelft wel wit? Citroensap bevat vitamine C. Dit is zuur. Normaal wordt een appel bruin door een reactie met de lucht. Zure vitamine C zorgt dat dit niet gebeurt. Hetzelfde trucje kun je doen met peren en bananen.
- Waar heb je vitamines voor nodig? Vitamines heb je nodig om van alles in je lijf goed te regelen, zodat je niet ziek wordt en je stofwisseling goed loopt.
- Waar zit vitamine C in? Vitamine C zit vooral in groente en fruit.

Extra:

Vezels

Behalve vitamine C zitten er ook veel vezels in groente en fruit. Om dit te ontdekken kunnen de kinderen een sinaasappel pellen. Ieder partje sinaasappel heeft zijn eigen doorschijnende vliesje. Als je dit vliesje lospeutert zie je tussen het vruchtvlees allemaal lijntjes lopen. Dat zijn de vezels! Die heb je nodig om goed te kunnen poepen. Vezels zitten ook in brood.

Breuken

Laat de kinderen meekijken tijdens het snijden van het fruit. Hoe verdeel je de stukken? Eén keer snijden maakt twee helften en maakt samen een hele. Als je het in kwarten snijdt, heb je vier stukken. Zo oefenen de kinderen spelenderwijs met breuken.

Smaakmissie Fruit

De chefkok heeft hulp nodig! Zijn weekmenu bevat te weinig fruit. Doe de lessenserie Smaakmissie 'Fruit' en help de kok! Deze verdiepende lessen zijn voor groep 5 en 6. Ze zijn gratis beschikbaar via www.smaaklessen.nl/lesmateriaal.

Kopieerblad 5

Proefje 1: Vitamine C

Je hebt nodig: een appel, een citroen, een mesje, 2 schoteltjes, een citroenpers

Wat moet je doen?

- Schil de appel
- Snijd hem doormidden
- Doe beide helften op een schoteltje
- Pers de citroen uit
- Giet het citroensap over één van de appelhelften
- Zorg goed dat het sap aan alle kanten over de appelhelft komt
- Met de andere appelhelft hoef je niets te doen
- Laat de schoteltjes een half uur staan

Wat zie je voor verschillen tussen de appelhelften?

Proefje 2: Vezels

Je hebt nodig: een sinaasappel, een mesje, een bordje

Wat moet je doen?

- Pel de sinaasappel en verdeel deze in partjes
- Ieder partje heeft zijn eigen doorschijnende vliesje
- Peuter dit vliesje eraf en kijk naar het kale partje
- Je ziet tussen het vruchtvlees allemaal lijntjes lopen

Wat zijn die vliesjes en lijntjes?

