

## AARDE



De aarde is bedekt met grond.  
Overal op de aarde ligt grond.  
Grond ziet er niet steeds het zelfde uit.  
Denk maar aan het strand of het bos daar is de grond anders.

Er zijn drie grond soorten zoek de juiste naam per foto.

Klei, Leem, Zand



.....grond



.....grond



.....grond

De soorten die er zijn hebben allemaal een lichte kleur. Hoe komt het dat sommige grond zoals in het bos dan toch donkerder is?

Dit komt door het afval van de natuur ook wel compost genoemd.

De bladeren vallen van de bomen, de bloemen die hebben gebloeid gaan dood en vallen op de grond en de dieren uit het bos laten hun poep achter.

Na een tijdje gaat dit rotten en voor veel beestjes uit de grond is dit een heerlijke maaltijd, zo wordt de compost gemaakt die de grond donker maakt en waar de wortels van een plant weer hun voedsel uit halen.

Hoe heet jouw grond.

Zoek het samen uit.

Plak een klein beetje zand hieronder.

Bijvoorbeeld met een stukje doorzichtig plakband.

Schrijf de naam eronder.



Mijn grond heet .....

## BOLLEN, KNOLLEN EN ZADEN

In de grond groeien planten.

Kleine planten, grote planten, bloemen.

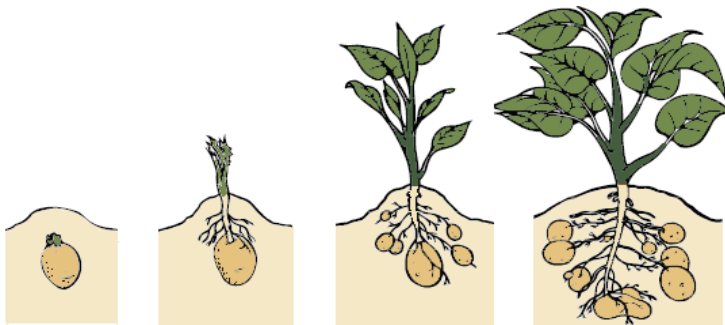
Planten groeien met hun wortels in de grond. Planten laten groeien is erg leuk

Jullie gaan ook planten laten groeien.

Iets waar planten uit groeien heten zaden, bollen, knollen, vruchten.

- Een aardappel is een knol.
- Een narcis komt uit een bol.
- De pitten van een tomaat zijn zaden.

De letters van de planten staan door elkaar. maak er de juiste naam van.



Inelkno.....



bellon.....



dezan .....

Weet jij al wat jullie gaan planten. Schrijf het hieronder en zet ernaast of het zaden, bollen of knollen zijn.

1. ....dit is een .....

2. ....dit is een .....

3. ....dit is een .....

4. ....dit is een .....

Teken je favoriete plant in het vakje hiernaast, zet de naam eronder.

## LESSUGGESTIES VOOR MAART

in de maand maart zijn jullie waarschijnlijk al druk met de tuin voorbereidingen en het planten van de eerste zadjes.

### Zaden Kiemen

Het is leuk om wat bonen voor te kiemen in een pot met behulp van een keukenrol.



Haal de deksel van de pot.

Maak een cilinder van twee a drie vellen keukenpapier.

Zet deze in de pot zodat hij tegen de zijwand van de pot klemt.

Neem een paar tuinbonen, bruine bonen of linzen.

Week ze een uur voor in lauw water.

zet ze tussen het keukenpapier en het glas in.

Giet er wat water bij tot het keukenpapier is volgezogen.

Zet het potje op een warme plek en zorg er voor dat er altijd wat water op de bodem blijft staan.

Al na een dag of twee lopen de boontjes uit.

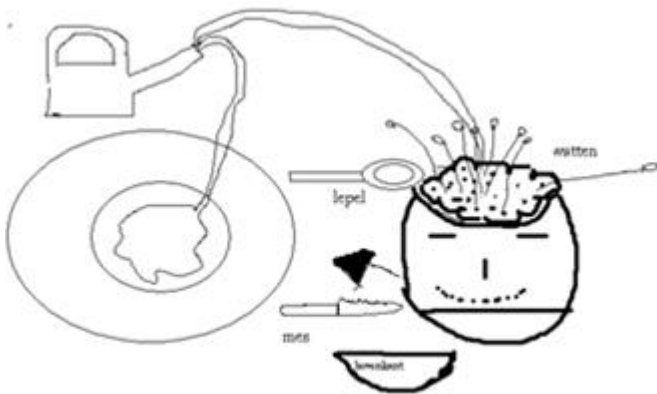
Je kan ze dan ook nog in de tuin planten.

### Een mannetje met groen haar.

Even iets gekes waarmee je beslist succes zult hebben.

Neem een grote rauwe aardappel, een schoteltje, een plukje watten en sterrenkers (ook wel tuinkers genoemd).

Snijd van de bovenkant en de onderkant een kapje af zodat hij stevig staat. Hol de bovenkant uit met een lepeltje en bekleed de holte met een laagje watten. Zet de aardappel in een schaal met een laagje water en leg wat sterrenkers op het watten. Al na een paar dagen komen er fijne sprietjes tevoorschijn. Geef de aardappel ogen, een neus en een mond (bijvoorbeeld door zaden van konijnenvoer) en na een poosje heb je een prachtig groeiend aardappelhoofd!



## DIEREN IN JE TUIN

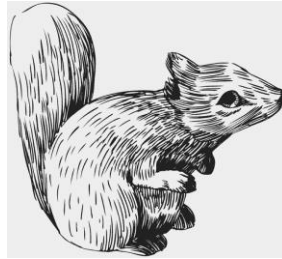
In je tuin groeien niet alleen planten. Er leven ook dieren.



De merel



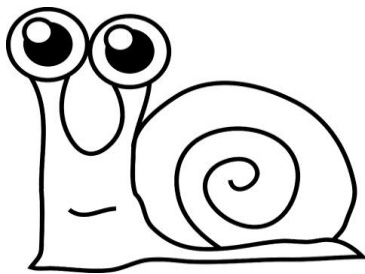
De mol



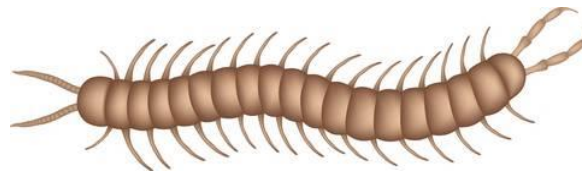
Een eekhoorn



De regenworm



Een slak



Een duizendpoot

Welke dieren leven er onder de grond? Zet een streep onder die dieren.

- De merel
- De mol
- De eekhoorn
- De regenworm
- Een slak
- Een duizendpoot

### Bekijk een regenworm

Pak een plastic of glazen bak. Bijvoorbeeld een aquarium.

Vul de wormenbak met afwisselende laagjes vochtig zand (lichte kleur) en tuingrond (donkere kleur) met bovenop wat half verteerd blad.

Maak de bak vochtig, doe er enkele regenwormen in en zet hem weg in het donker.

Na een paar dagen is goed te zien hoe de wormen al gravend en etend de grond in de bak omgewoeld hebben. Deze wormen zijn dus alleen om te laten zien hoe wormen eten en de grond gezond en luchtig maken. Ze gaan na een weekje weer terug in de tuin.



Bekijk de wormen eens onder de loep.

Zie je al die ringen?

Hoeveel tel je er? Het zijn er .....

Heeft de worm een voor en achterkant? ja/nee

Durf jij de worm voorzichtig op te pakken en over je hand te laten lopen? ja/nee

Wat voel je? ik voel .....

## WEERKAART

---

Naam:

Groep:

School:

Het is vandaag  
maan/dins/woens/donder/vrij/dag

Datum.....

Bewolking

er zijn geen/ weinig/ veelwolken

Wind

de wind komt uit het.....

Zon

de zon schijnt/ is niet te zien/ is er soms

Temperatuur

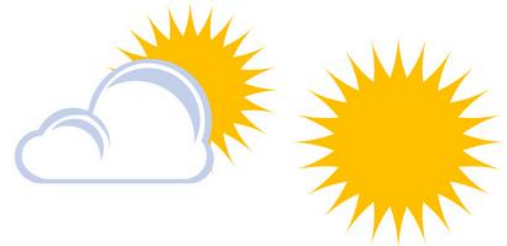
ik denk dat het .....c° is

de echte temperatuur is .....c°

Neerslag

Het regent/sneeuwt/hagelt/is droog/mistig

er is de afgelopen 24 uur .....mm neerslag(regen) gevallen



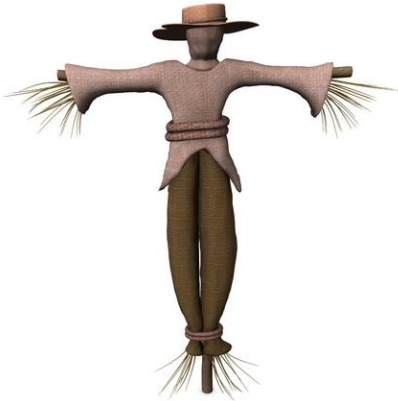


## LESSUGGESTIES VOOR APRIL

---

Er gebeurt nu al van alles in de tuin. Er zullen al verschillende dieren op bezoek zijn geweest. Dit is leuk maar soms eten ze de jonge plantjes op die je net hebt geplant.

Zoek in het handboek het hoofdstuk gasten in de tuin op bladzijde 45 staan tips voor het weren van dieren. Maak samen met de kinderen een aantal creatieve dierwerende creaties.



Zoek ook in het handboek in het hoofdstuk gewassoorten bladzijden 47 wat extra informatie op over de gewassen die jullie aan het planten zijn en vertel de kinderen daar over tijdens het tuinieren.

### Brandnetelsoep

Brandnetels bevatten gezonde voedingsstoffen zoals mineralen, eiwitten en vitamines. Het schijnt bloedzuiverend te werken. Voor kinderen is het ook heel erg spannend om te eten. In april kun je nog prima jonge planten vinden. Deze smaken het lekkerst.

Wat heb je nodig

- De juf of meester
- Handschoenen
- Drie ons jonge brandnetelblaadjes
- Een ui
- 30 gram boter
- 30 gram bloem
- Een liter water
- Twee bouillonblokjes
- Zout en peper
- Nootmuskaat
- Scheutje melk of koffiemelk



**Pluk de brandnetels** op een plek waar geen auto's zijn, want daar zijn ze schoon. Trek de handschoenen aan en pluk alleen de jonge, zachte blaadjes. Was de brandnetels en snijd ze (met handschoenen aan) in dunne reepjes. Schil en snipper de ui. Smelt de boter in een pan en bak de ui glazig. Roer de bloem erdoor en voeg een beetje water toe. Roer tot een glad papje en giet dan de rest van het water erbij. Verkruiemel de bouillonblokjes erboven en roer nog eens goed. Is de soep te dik. Doe er nog water bij. Voeg de brandnetelblaadjes toe en breng alles aan de kook. Laat 3 minuten doorkoken en breng dan op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer er tot slot een scheutje room of melk doorheen.