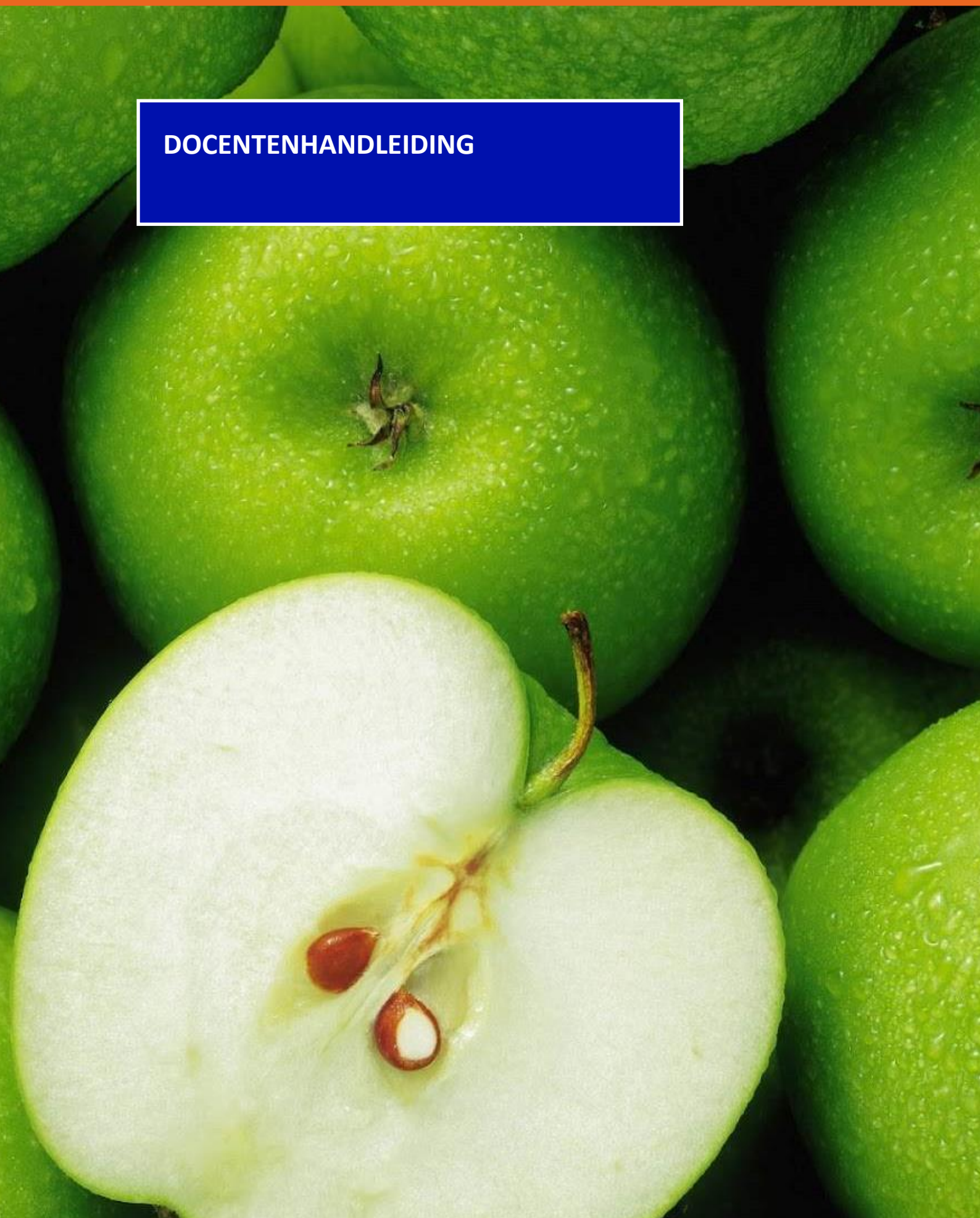


# EEN APPELTJE VOOR DE DORST

DOCENTENHANDLEIDING



# EEN APPELTJE VOOR DE DORST

## DOELEN

- De leerlingen zoeken en verwerken informatie over de appelteelt.
- De leerlingen vergelijken de appelteelt, vroeger ten opzichte van nu en ontdekken zo de veranderingen.
- De leerlingen kennen enkele rassen van vroeger en van nu.
- De leerlingen ervaren dat appels verschillend smaken
- De leerlingen kennen verschillend gebruik van appels. (handappel, moes, gebak en sap)
- De leerlingen ervaren dat variatie in planten zorgt voor variatie in ons voedsel
- De leerlingen weten dat hoogstam fruitboomgaarden een hoge natuurwaarde hebben.

## VOORBEREIDING

- Lees de achtergrondinformatie goed door.
- Bepaal welke activiteiten uitgevoerd gaan worden.
- Verzamel alle benodigde materialen.
- Regel voldoende begeleiding bij de uitvoering van de activiteiten.
- Zorg ervoor dat altijd een volwassene toezicht houdt bij een bedrijfsbezoek.

## WERKEN MET DE WERKBLADEN

### Werkblad 1 Puzzelen met appels

#### Introductie met kringgesprek

Neem verschillende appels mee en begin de leerlingen het verschil te laten proeven.

Vraag dan wie er wat kan vertellen over het telen van appels.

Zou de appelteelt veranderd zijn in de loop van de jaren?

Aten opa en oma vroeger dezelfde appels als wij nu?

Groeien appels aan hoge bomen of lage bomen?

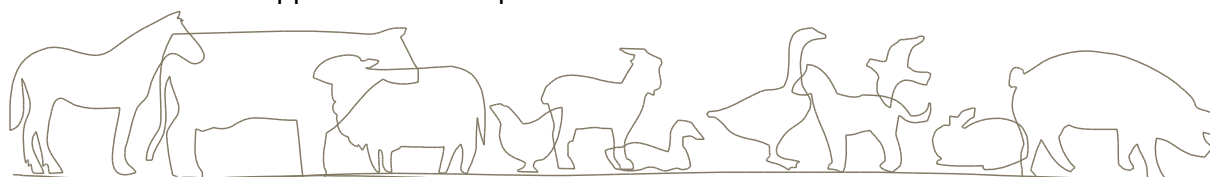
Komen appelrassen tegenwoordig uit verschillende landen?

#### Appelrebus

De oplossing van de appelrebus is 'Fruit is goed voor elke snuit'.

#### Appelspreekwoorden

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | Een appeltje voor de dorst hebben .....     | a |
| 2 | Door de zure appel heen bijten .....        | c |
| 3 | De appel valt niet ver van de boom .....    | d |
| 4 | Appels met peren vergelijken .....          | e |
| 5 | Er komt een schip met zure appels aan ..... | f |
| 6 | Een appeltje met iemand schillen.....       | g |
| 7 | Iets voor een appel en een ei kopen.....    | b |



# EEN APPELTJE VOOR DE DORST

## Over smaak valt te twisten

Snij de appel in partjes en leg de partjes op schaaltes. Geef de namen van de appel pas nadat de volgorde is bepaald. Door kinderen te laten proeven geef je de kinderen inzicht in de diversiteit aan appels.

## Werkblad 2: Hoge bomen en lage bomen

## Werkblad 3: Hoogstam en laagstam vruchtbomen

## Vorbereiding

Vertel de leerlingen dat ze informatie gaan verzamelen over appelteelt in het verleden en het heden.

De gevonden informatie gaan ze uitbeelden in een schilderijkunstwerk (collage).

## Verzamelen materiaal vooraf

Verzamel plaatjes van appels en appelteelt waarmee de leerlingen een schilderijkunstwerk kunnen maken. Vraag de leerlingen ook zelf op zoek te gaan naar plaatjes.

Sites met het nodige materiaal zijn:

- [www.landschapsbeheergelderland.nl](http://www.landschapsbeheergelderland.nl)
- [www.inovafruit.nl](http://www.inovafruit.nl)
- [www.npv-pomospost.nl](http://www.npv-pomospost.nl) (Noordelijke Pomologische Vereniging)

## Thema's werkbladen

De werkbladen bevatten informatie om de opdrachten te maken.

Het gaat om de volgende thema's:

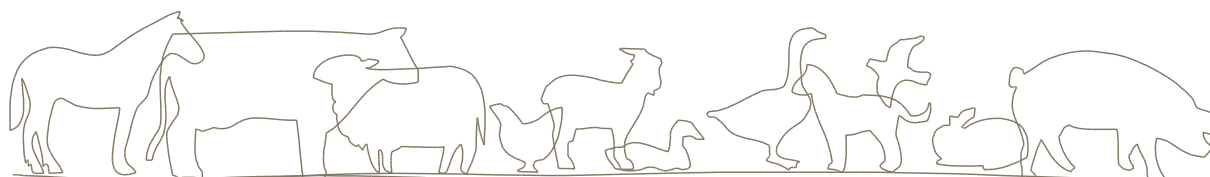
- |                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| • de boomgaard                       | Werkblad 2 |
| • de appelboom                       | Werkblad 2 |
| • de natuur                          | Werkblad 2 |
| • de appelrassen                     | Werkblad 3 |
| • de oogsttechnieken                 | Werkblad 3 |
| • het sorteren, verpakken en bewaren | Werkblad 3 |
| • appels en gebruik                  | Werkblad 3 |

## Leerlingen zelf laten zoeken op internet

Het zoeken naar informatie kan worden uitgebreid door de groepjes op internet te laten zoeken. Geef de leerlingen hier ongeveer 45 minuten voor.

Interessant zijn in elk geval de volgende sites:

- [www.wikipedia.nl](http://www.wikipedia.nl) (fruitteelt, boomgaard, appel, oude appelrassen)
- [www.hetkleinelo.nl](http://www.hetkleinelo.nl)
- [www.landschapoverijssel.nl/hoogstamfruit](http://www.landschapoverijssel.nl/hoogstamfruit) (hoogstamfruit)
- [www.bongerdgroteveen.nl](http://www.bongerdgroteveen.nl) (fruitteelt vroeger)

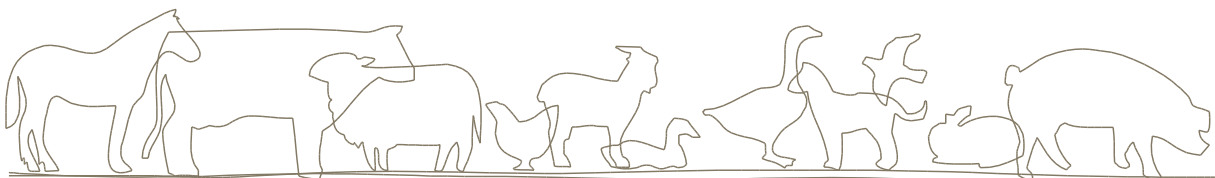


# EEN APPELTJE VOOR DE DORST

- [www.fruitteeltmuseum.nl](http://www.fruitteeltmuseum.nl) (fruitteelt vroeger)
- [www.dewoerdt.nl](http://www.dewoerdt.nl) (fruitteelt nu)
- [www.inovafruit.nl](http://www.inovafruit.nl) (fruitteelt nu)
- [www.npv-pomospot.nl](http://www.npv-pomospot.nl)

## Appelkaarten

Als bijlage bij deze handleiding hebben we ‘Appelkaarten’ van de rassen Elstar, Jonagold, Granny Smith, Goudrenet, Kanzi, Junami en Golden Delicious opgenomen. Deze kunnen bij de opdrachten ook als informatiebron worden geraadpleegd.





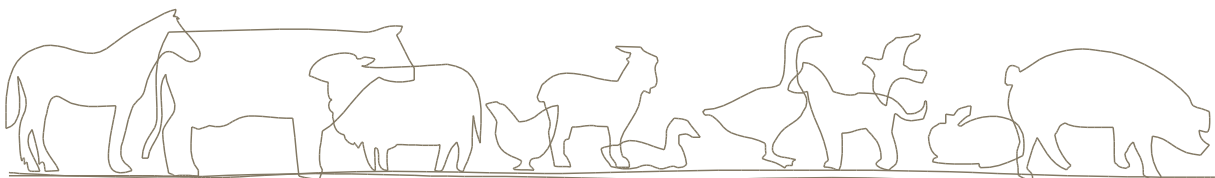
# EEN APPELTJE VOOR DE DORST

## Antwoordsuggesties opdracht 1 en opdracht 2

	Vroeger (rond 1930)	Nu (2014)
1. Hoe ziet de boomgaard eruit?	Hoogstamfruitboomgaard Hoge bomen met beweiding door vee, zoals schapen	Laagstamfruitboomgaard Geen beweiding
2. Is de boom een hoogstam of een laagstam?	Hoogstam	Laagstam
3. Welke dieren en planten komen er in de boomgaard voor?	Steenuit, spechten, zangvogels, zoogdieren als hazen en egels, bloemen, varens in de bomen, insecten	Insecten, torenvalk, bijen
4. Welke appelrassen worden er geteeld?	Goudreinet Sterappel Notarisappel	Elstar Jonagold Junami Kanzi
5. Hoe worden de appels geplukt?	Op lange ladders met de hand, manden en kleine kisten	Grote veilingkisten vervoerd door een trekker Op schouderhoogte met de hand plukken, kisten op handige tafeltjes
6. Hoe worden de appels gesorteerd?	Met de hand	Geautomatiseerd
7. Hoe worden de appels verpakt?	In kisten en papieren zakken met de hand	In plastic, geautomatiseerd
8. Hoe worden de appels bewaard?	In de kelder	In koelcellen

### Schilderijkunstwerken

Als laatste onderdeel verwerken de leerlingen de informatie in twee schilderijkunstwerken (verleden en heden).



# EEN APPELTJE VOOR DE DORST

## Werkblad 4: Zaai je eigen appelboom

Er is veel veranderd in appelteelt.

Toch begint elke appelboom nog steeds gewoon met één appelpitje!

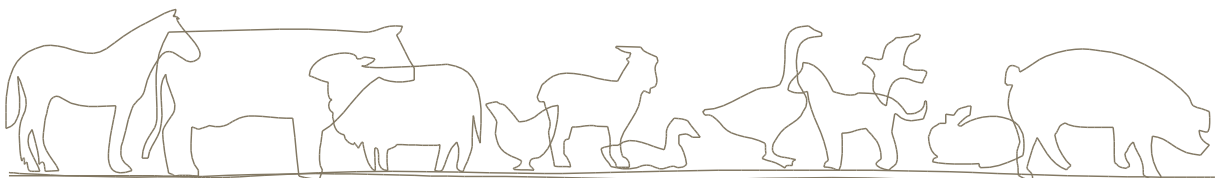
Jullie gaan je eigen appelboom zaaien!

Wat heb je nodig

- een appel
- een mes
- een bloempotje
- potgrond
- plastic folie
- een plantenspuit met water

Wat ga je doen

- 1 Vul het bloempotje met potgrond.
- 2 Snij de appel doormidden.  
Peuter de pitjes uit het klokhuis. (Daarna mag je de appel zelf gewoon opeten!)
- 3 Maak nu met je vinger voor elk zaadje een kuiltje in de potgrond en leg het zaadje erin.
- 4 Dek de zaadjes af met een dun laagje potgrond.
- 5 Druk de potgrond zachtjes aan.
- 6 Maak met de plantenspuit de grond vochtig.
- 7 Doe plastic folie over het potje.
- 8 Zet hem op een warme, lichte plaats.



# EEN APPELTJE VOOR DE DORST

## Over appelpitten en appeltakken

Als je een appelpit in de grond stopt, krijg je niet dezelfde appelboom als de boom van jouw appel.

Gek, hè?

Het heeft te maken met wat fruittelers 'enten' noemen.

Jouw appelboompje noemen fruittelers een zaailing.

Om daar lekkere appels van te krijgen gaan fruittelers hun jonge appelboompjes enten.

Dat doen ze zo:

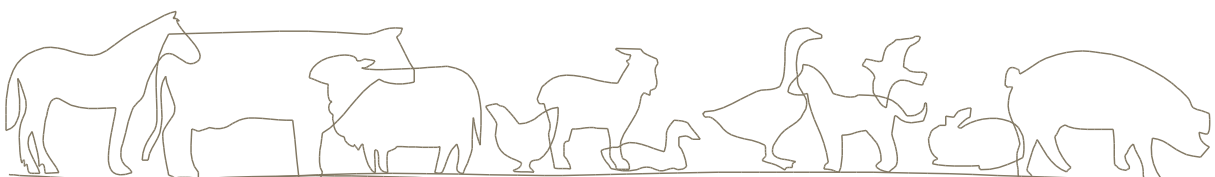
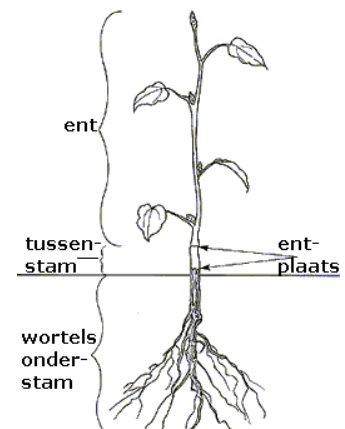
Bij het enten plakt de fruitteiler een takje van één appelsoort vast aan de stam van een andere appelsoort.

- De onderstam is van een appelras dat stevige wortels kan maken.
- De tak is van een ras dat goede vruchten geeft.

Hoogstambomen werden vroeger geënt op ongeveer 180 centimeter boven de grond.

Moderne laagstambomen worden geënt op 15 centimeter boven de grond.

Na een tijdje groeit de nieuwe tak aan de stam vast.



# EEN APPELTJE VOOR DE DORST

## BIJLAGE: Appelkaarten



### De Elstar

**Kleur:** De Elstar is een appel met een rode blos op een geel-groene ondergrond. Er zijn echter zeer veel kleurmutanten van helderrood tot donkerrood.

**Smaak:** De smaak heeft een karakteristiek aroma. De appel smaakt fris zoet. Een pluspunt van deze appel is dat de appel de smaak lang behoudt.

Het vruchtvlies is stevig, roomwit van kleur en sappig. Appels zonder blos smaken ook goed.

**Ontwikkeld door:** Het ras is in 1972 ontwikkeld door T. Visser aan het Instituut voor de Veredeling van Tuinbouwgewassen Wageningen uit een kruising van Golden Delicious met Ingrid Marie. In Nederland behoort Elstar tot de door de consument hoogst gewaardeerde appelsoorten.

**Oogst:** De Elstar kan geplukt worden vanaf de tweede week van september tot eind september en is tot eind april goed bewaarbaar.

**Gebruik:** De Elstar kan gebruikt worden in appelgebak maar houdt veel vocht vast. Dit kan gecompenseerd worden door middel van gedroogde vruchten. Ook is deze appel geschikt voor appelmoes of sap.



### De Jonagold

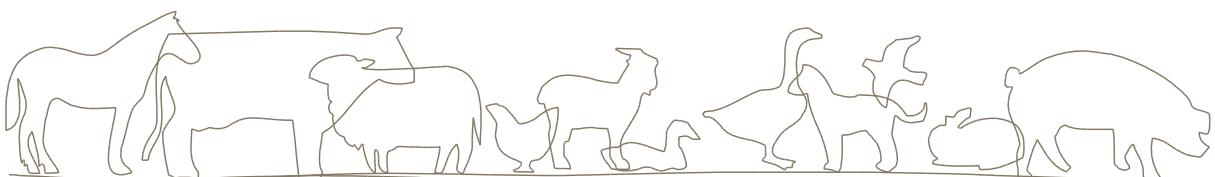
**Kleur:** De kleur van de appel is geel met daarover rood.

**Smaak:** De Jonagold is een zoete en frisse appel. Het vruchtvlies is meestal stevig en wit van kleur. Nadelen van de appel zijn dat de smaak soms weëg is en het vruchtvlies soms een te zachte structuur heeft.

**Ontwikkeld door:** De Jonagold ontstond in de USA en is in Europa geïntroduceerd in de jaren 70 van de 20e eeuw, via Jef de Coster (België).

**Oogst:** De Jonagold wordt eind september begin oktober geoogst. Het is een erg goed te bewaren appel.

**Gebruik:** De Jonagold is zeer geschikt als handappel. Verder kan het net als veel andere appelsoorten verwerkt worden tot appeltaart, appelsap, appelstroop, appelwijn en appelsap en appelazijn. De Jonagold wordt ook heel veel in salades gebruikt, omdat hij zo lekker zoet is.





# EEN APPELTJE VOOR DE DORST



## De Granny Smith

**Kleur:** De kleur is groen. Soms hebben de appels een gele of rozeachtige blos.

**Smaak:** Het is een fris zure appel met stevig hard vruchtvlees.

**Ontwikkeld door:** De Granny Smith is afkomstig uit Australië. Het ras werd rond 1865 door Marie Ana (Granny) Smith gekweekt. Er wordt aangenomen dat het een kruising is van de wilde appel (*Malus sylvestris*) met een inheemse soort. Rond 1935 werd de soort in Engeland geïntroduceerd.

**Oogst:** De Granny Smith wordt eind september begin oktober geoogst

**Gebruik:** De appel kan tot moes worden gekookt of uit de hand worden gegeten. Ook wordt het ras voor salades gebruikt, omdat de plakjes niet zo snel bruin worden als andere appelrassen.



## De Goudreinet of Schone van Boskoop

**Kleur:** Het is een appel met een onregelmatige vorm. De appel is groengeel tot bronsachtig van kleur met vaak een rode blos. Het meest bekend is de rode variant (Rode Schone van Boskoop)

**Smaak:** De Goudreinet smaakt friszuur en heeft stevig, geelwit vruchtvlees. Als de appel wat langer ligt wordt de kleur gelter en het vruchtvlees minder stevig. Ook wordt de appel zoeter van smaak.

**Ontwikkeld door:** De Goudreinet is een oud appelras dat je vaak nog terug vindt in hoogstam boomgaarden.

Het ras is vermoedelijk een Nederlandse appel. Dat is niet meer met zekerheid vast te stellen

**Oogst:** De Goudreinet is verkrijgbaar van eind september tot half april. De appel is goed te bewaren.

**Gebruik:** De Goudreinet kan als handappel gegeten worden maar is vooral bekend om zijn goede eigenschappen voor appelmoes, appeltaart en appelbeignets.



## De Kanzi

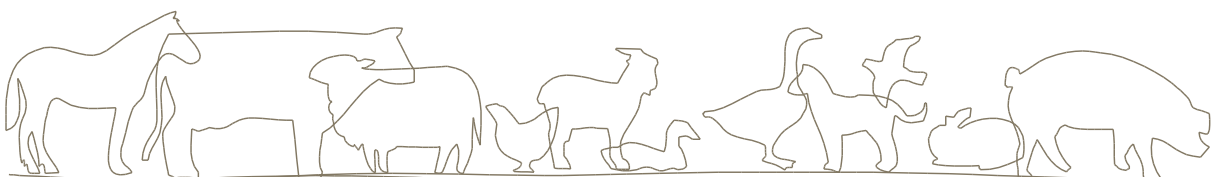
**Kleur:** De Kanzi is een frisrode appel

**Smaak:** De smaak is friszoet. Het is een sappige appel en het vruchtvlees is stevig.

**Ontwikkeld door:** De oorsprong van de Kanzi ligt in Europa. Waar de smaak Kanzi nu precies vandaan komt, dat blijft geheim. De naam Kanzi is Zuid-Afrikaans voor "de verborgen schat".

**Oogst:** De oogst van de Kanzi vindt plaats in de 2e helft van september.

**Gebruik:** De appel wordt voornamelijk gebruikt als handappel.



# EEN APPELTJE VOOR DE DORST



## De Goudreinet of Schone van Boskoop

**Kleur:** Het is een appel met een onregelmatige vorm. De appel is groengeel tot bronsachtig van kleur met vaak een rode blos. Het meest bekend is de rode variant (Rode Schone van Boskoop)

**Smaak:** De Goudreinet smaakt friszuur en heeft stevig, geelwit vruchtvlees. Als de appel wat langer ligt wordt de kleur geler en het vruchtvlees minder stevig. Ook wordt de appel zoeter van smaak.

**Ontwikkeld door:** De Goudreinet is een oud appelras dat je vaak nog terug vindt in hoogstam boomgaarden.

Het ras is vermoedelijk een Nederlandse appel. Dat is niet meer met zekerheid vast te stellen

**Oogst:** De Goudreinet is verkrijgbaar van eind september tot half april. De appel is goed te bewaren.

**Gebruik:** De Goudreinet kan als handappel gegeten worden maar is vooral bekend om zijn goede eigenschappen voor appelmoes, appeltaart en appelbeignets.



## De Junami

**Kleur** De Junami is helderrood tot donkerrood met een groengele wat bleke grondkleur.

**Smaak** De Junami is een knapperige fruitige dorstlesser met frisse nasmaak. Bewaring geeft een goede smaakontwikkeling.

**Ontwikkeld door** De Junami is door een veredelaar uit Zwitserland ontwikkeld uit de Elstar met de (Idared X Maigold). Inova Fruit bv heeft het ras in Europa geïntroduceerd. De appel is sinds het voorjaar van 2007 op de markt.

**Oogst** De Junami wordt geplukt van eind september, begin oktober geplukt en is verkrijgbaar van februari tot en met juli. In de tussentijd komen ze op smaak.

**Gebruik** De Junami is een ideaal tussendoortje, een heerlijke frisse handappel.



## De Golden Delicious

**Kleur** De kleur is groengeel. Bij het rijpen wordt de appel steeds geler en krijgt rode blosjes. De appel heeft zijn naam te danken aan de toenemende gele kleur (golden) en de sappigheid (delicious)

**Smaak** Het is een zoete, sappige appel.

**Ontwikkeld door** De appel is ontdekt in de Verenigde Staten aan het eind van de negentiende eeuw tussen toevalsaaillingen.

**Oogst** De pluk van de Golden Delicious vind van eind september tot en met de derde week van oktober plaats. De beste tijd voor consumptie is van november tot en met februari maar de appel is het hele jaar door verkrijgbaar.

**Gebruik** De appel is geschikt voor sapproductie en gebaksvulling, maar niet voor appelmoes.

