



Wildplukken

Klassen: 3M / 4H

Periode: maart - juni

Duur: 150 minuten, 1 lesuur buiten, in groepjes van 2-3 leerlingen

Inleiding

Het zal je verbazen hoeveel prima eetbare planten en bloemen je rondom school kunt vinden. Misschien heb je weleens brandnetelsoep gegeten, of de jonge blaadjes van de paardenbloem (*Taraxacum officinale*) of wilde rucola (*Diplotaxis tenuifolia*) in een salade gegeten. Het groeit allemaal om de hoek, ga maar eens op onderzoek uit!

Onderzoeksvraag

Ben je in staat om je medeleerlingen een maaltijdsalade en een soepje voor te schotelen van zelf geplukt 'onkruid' in een straal van een kilometer rond school?

Materialen

Fototoestel of smartphone
Determinatie-app planten (Pl@ntNet of iNaturalist) of veldgids planten
Boekje over eetbare planten / internet over eetbare planten
Handschoenen voor verzamelen brandnetels
Van de brandnetels: verzamel alleen de toppen van jonge planten.
Mogelijkheid om brandnetelsoep (of soep van andere wilde planten) te koken
Map van directe omgeving
Olie en azijn, zout en peper voor dressing, bouillonblokjes voor soep
Mixer, soepkommen, lepels, saladeschaal of saladekom

Methode

Doe vooraf onderzoek naar welke wilde eetbare planten je zou kunnen vinden in een stadse omgeving (denk aan: brandnetels, veldmuur, veldzuring, wilde rucola, paardenbloemknoppen)
Concentreer je op enkele eenvoudig te vinden soorten
Ga naar buiten
Ga op zoek naar plekken waar veel 'onkruid' groeit, maar waar *geen* honden kunnen komen
Geef op de map aan waar je veel vindt, dus waar je goed kunt 'wildplukken'.
Determineer de planten
Pluk enkele handenvol eetbare onkruiden. Als je brandnetels verzamelt, denk dan aan een kleine tas vol, 50-100 toppen.
Was alles goed en maak het daarna weer droog.
Voor brandnetelsoep: zoek een recept op internet

Resultaten

Zorg dat de salade er mooi uitziet
Presenteer de soep en de salade aan je medeleerlingen
Maak foto's van de verschillende planten, van de salade en van de soep
Maak een lijst van planten in de salade, met Latijnse namen
Extra: Presenteer een map met 'hotspots' voor wildplukken in de omgeving

Conclusie

Is het gelukt? Hoe smaakte de salade, hoe smaakte de soep? Hoe veel wilde planten heb je kunnen gebruiken? Was het moeilijk ze te vinden?

Discussie

Hoe verliep het onderzoek? Hoe verliep de samenwerking? Was er voldoende te vinden in de directe omgeving van school? Werkten de apps? Was het moeilijk om planten te determineren? Welke planten (her-)kende je al?

Bronnen

Vermeld altijd je bronnen!
