

Les b: Zo zoet als honing

Over het nut van bijen, honing en de bijenkorf.

Doelen:

De leerlingen:

- kunnen uitleggen dat bijen nuttig zijn voor het maken van honing en het bestuiven van bloemen.
- kunnen uitleggen wat honing is en wat je hier allemaal mee kan doen.
- kunnen vertellen hoe de indeling van de bijenkorf/kast eruit ziet en wat hier allemaal gedaan wordt.

Duur:

Introductie : 5 minuten
 Aan de slag : 10 – 20 minuten
 Afsluiting : 5 minuten

Benodigdheden:

- Werkblad & Antwoordenblad
- Soorten honing en andere etenswaren

Werkvormen:

Klassikaal, zelfstandig, brainstormen, filmpje, proeverij.

Introductie – Het nut van bijen

In de vorige les hebben de leerlingen geleerd wat de uiterlijke kenmerken van de honingbij zijn en zijn verschillende taken. Daarnaast weten ze nu de verschillen tussen de bij, de wesp, de hommelmel en de vlieg. In deze les wordt dieper ingegaan op het nut van bijen (honing maken en bloemen bestuiven), het product 'honing' en wat hier allemaal mee gedaan kan worden en de indeling van de bijenkorf/kast. Alle informatie die u voor deze les nodig hebt is te vinden op <http://dierenwelzijnslessen.groenkennisnet.nl>; ga naar het leerkrachtgedeelte of klik in het leerlinggedeelte op de honingbij.

Laat ter introductie van deze les het filmpje 'Honing, van de bijtjes naar je boterham' op www.schooltv.nl/beeldbank aan de leerlingen zien. Hierin zien ze hoe de bijen honing maken en wat er daarna met de honing gebeurt voordat het in de supermarkt ligt. Bespreek na het kijken met de leerlingen wat ze in het filmpje gezien hebben, wat nieuw voor ze was en wat ze van tevoren al wisten.

Aan de slag – Van bij naar boterham

In deze opdracht gaan de leerlingen het proces, wat in het filmpje van net plaatsvond, nog eens goed bekijken. Laat ze daarom in tweetallen opdracht 1 op het werkblad maken.

Aan de slag – Allemaal honing!

In deze opdracht gaan de leerlingen kijken naar de verschillende soorten honing en wat hier allemaal mee gedaan kan worden. Zo eten sommige mensen honing, omdat ze het erg lekker vinden. Anderen eten honing, omdat het goed voor de gezondheid is.



Om het product 'honing' tastbaar te maken voor de leerlingen, gaan ze in deze opdracht verschillende honingsoorten proeven. Bij natuurwinkels en reformhuizen zijn allerlei soorten honing te koop. Eventueel kunt u ook naar een imker in de buurt gaan om honing te kopen. Daarnaast hebben ze in de supermarkt natuurlijk ook honing, maar vaak niet zoveel verschillende soorten. Er kan gedacht worden aan de volgende soorten honing: lindehoning, klaverhoning, heidehoning, boekweithoning, rozemarijnhoning, acaciahoning, bos- of woudhoning en gemengde bloemen-honingsoorten.

Honing is lekker bij diverse gerechten. Honing kan op brood gesmeerd worden, in de thee, op de pannenkoek, in de vla, in bakmengsels et cetera. Naast het meenemen van de soorten honing naar school, kunt u ook andere producten meenemen. Zoals thee, brood, vla et cetera. Zodat de leerlingen honing ook in combinatie met andere producten kunnen proeven.

Honing is ook goed tegen bepaalde lichamelijke kwaaltjes. Bij de meeste mensen is wel bekend dat thee met honing goed is voor de keel/stem, maar honing is goed voor meerdere dingen. Zo kalmeert lindehoning de zenuwen, is klaverhoning goed tegen diarree, voorkomt heidehoning nier-, blaas-, en prostaatklachten, zuivert acaciahoning het bloed en helpt als er teveel zuur in de maag terecht is gekomen en schijnen gemengde bloemen-honingsoorten mensen met allergie te helpen.

Vraag aan de leerlingen welke honing ze het lekkerste vinden en waarom. Welke verschillen zien, ruiken en proeven ze tussen de soorten honing? Welke honingsoort hebben ze thuis wel eens gegeten? Eten ze de honing omdat het lekker is of omdat het ook goed voor hun gezondheid is?

Suggestie: Mocht u liever geen proef-opdracht doen met de leerlingen, dan kunt u ook plaatjes zoeken van verschillende soorten honing en alleen de uiterlijke verschillen bespreken met de leerlingen.

Afsluiting

Besprek ter afsluiting de opdrachten. Vraag of ze nog nieuwe dingen hebben geleerd, wat ze leuk vonden om te leren en wat niet. Wat wisten ze al van bijen en honing voor deze les? Denken ze nu anders over bijen? Wat vinden ze van het werk dat een imker doet? Zouden ze zelf later imker willen worden?

Extra activiteit – Uitstapje

Neem de leerlingen mee naar een bijenhouderij in de buurt. Contactgegevens van diverse bijenhouderijen in Nederland zijn te vinden op de website, op het leerkrachtgedeelte onder het kopje 'Excursies'. Zo kunnen leerlingen met eigen ogen zien hoe bijen gehouden worden. Deze trip is af te raden wanneer er kinderen zijn die allergisch zijn voor bijensteken. Ga dit goed na alvorens deze excursie te organiseren.

Het antwoordblad is te vinden via de volgende link: <http://edepot.wur.nl/250295>

