

De Aardappeleters in de klas

Paella

Leeftijd: **13-15 jaar**
Niveau: VO onderbouw

Samengevat

In deze aflevering van *De Aardappeleters* onderzoekt presentator Joris Vermeer waar het gerecht paella vandaan komt en hoe het wordt klaargemaakt.

Vakgebieden

Aardrijkskunde, cultuur

Kernbegrippen

Paella, Spanje, voeding

Kerdoelen

Deze video sluit aan bij de volgende kerndoelen: Aardrijkskunde, subdomein B2.

Verdieping

Deze video is onderdeel van de serie *De Aardappeleters in de klas*. Op Schooltv.nl vind je meer uit deze serie, bijvoorbeeld: **Spaghetti bolognese**.

Antwoorden

- 1a** Valencia. **b** Een op de twintig mensen heeft een restaurant.
2a Zeven miljoen. **b** Omdat het een complete maaltijd is en je er in kunt doen wat je zelf lekker vindt. **c** Ham.
3a Mandarijnen en sinaasappels. **b** Voor het vuur wordt sinaasappel- of mandarijnenhout gebruikt.
4a Het moet op een open vuur bereid worden, zodat de rooksmak in het eten komt. **b** Slakken.
5a Konijnen. **b** Eigen antwoord.

in de klas

Kijkvragen

- 1a** Uit de streek van welke Spaanse stad komt het gerecht paella?
b In het dorp dat Joris bezoekt, zitten heel veel restaurants. Hoeveel mensen bezitten daar een restaurant?

- 2a** Hoeveel bezoekers komen er volgens de locoburgemeester elk jaar naar de stad om paella te eten?

- b** Waarom is volgens de locoburgemeester paella zo'n populair gerecht?

- c** Wat is het tweede beroemde eetbare product waarvoor toeristen naar de stad komen?



- 3a** Welk product wordt er voornamelijk geproduceerd door de boeren in deze streek?
b Hoe zie je dit terug bij het maken van paella?

- 4 a** Wat is bij de bereiding belangrijk voor de smaak van de paella?

- b** In de 'originele' paella doen ze naast kip en konijn nog een ander ingrediënt in de paella. Welk ingrediënt?

Verdiepingsvraag

- 5a** Welke dieren zorgen voor een probleem in de mandarijnboomgaarden?

- b** Joris vindt het wel mooi dat de gevangen konijnen worden opgegeten. Ben je het daarmee eens? Waarom wel/niet?