

De 5 smaken van Joël in de klas

Bitter

Leeftijd: **13 -15 jaar** **16 – 18 jaar**

Niveau: VO-onderbouw en VO-bovenbouw

Samengevat

Bitter betekent in de natuur: niet eten! Dat is nog terug te zien aan de hoeveelheid receptoren op onze tong. Joël gaat naar Suriname om een van de meest bittere groenten te proeven.

Vakgebied

Gezondheid & Voeding

Kernbegrippen

voeding, gezondheid

Kerdoelen

Deze video sluit aan bij het volgende kerndoel:

Mens en natuur : 34.

Nederlands: 4.

Verdieping

Deze video is onderdeel van de serie 'De vijf smaken van Joël in de klas'. Op Schooltv.nl vind je ook de andere video's uit deze serie: [zoet](#), [zuur](#), [zout en umami](#).

Antwoorden

1 A Om niet opgegeten te worden **B** Stekels, doornen, dik blad, gifstoffen **C** Om vogels te lokken om de zaden te verspreiden

2 A Andijvie, spruitjes, witlof, artisjok e.a. **B** 25. Omdat het onderscheiden van bitter/gif belangrijk was in de evolutie **C** 75%

3 A Hij zit vol vitamines en mineralen **B** Omdat insecten en schimmels hem niet lusten **C** Pompoen, courgette, komkommer

4 Eigen antwoord / Dat je bitter moet leren eten

in de klas

Kijkvragen

1 De functie van bitter in de natuur

A Wat is de functie van de bittere smaak van planten?

B Welke andere tactieken kunnen planten hiervoor gebruiken?

C Waarom zijn de vruchten van planten wel (bijna) altijd zoet?



2 Bitter op je tong

A Noem drie bittere groentes

B Hoeveel receptoren om bitter te proeven hebben wij op onze tong? Waardoor komt dit?

C Hoeveel procent van de medicijnen is gemaakt van planten?

3 Joël in Suriname

A Waarom is de sopropo zo gezond?

B Waarom is het makkelijk om de sopropo te verbouwen?

C Welke andere groenten zijn familie van de sopropo?

4 Verdiepingsvraag

Eet je wel eens bittere dingen? Welke? Heb je dit altijd lekker gevonden? Zo nee, wat betekent dit?

De 5 smaken van Joël in de klas

Bitter

Leeftijd: 13 - 15 jaar 16 - 18 jaar

Niveau: VO-onderbouw of VO-bovenbouw

Samengevat

Bitter betekent in de natuur: niet eten! Dat is nog terug te zien aan de hoeveelheid receptoren op onze tong. Joël gaat naar Suriname om een van de meest bittere groenten te proeven.

Vakgebied

Gezondheid & Voeding

Verdieping

Deze video is onderdeel van de serie 'De vijf smaken van Joël in de klas'. Op Schooltv.nl vind je ook de andere video's uit deze serie: [zoet](#), [zuur](#), [zout](#) en [umami](#).

Profielwerkstuk

Vind je dit een interessant onderwerp en wil je dit gebruiken voor je profielwerkstuk?

Het thema 'voeding en smaak' is te gebruiken als onderwerp voor je profielwerkstuk voor de vakken Biologie en Sport & Gezondheid.

Studiekeuze

Ben je benieuwd welke studies passen bij het onderwerp van deze video? Je zou bijvoorbeeld het volgende kunnen studeren:

MBO:

Voedingsspecialist

Sport & Voeding

Doktersassistent

HBO:

Voeding & Diëtik

Voeding & Technologie

WO:

Voedingstechnologie

Voeding & Gezondheid

in de klas

Kijkvragen

1 De functie van bitter in de natuur

A Wat is de functie van de bittere smaak van planten?

B Welke andere tactieken kunnen planten hiervoor gebruiken?

C Waarom zijn de vruchten van planten wel (bijna) altijd zoet?



2 bitter op je tong

A Noem drie bittere groentes

B Hoeveel receptoren om bitter te proeven hebben wij op onze tong? Waardoor komt dit?

C Hoeveel procent van de medicijnen is gemaakt van planten?

3 Joël in Suriname

A Waarom is de sopropo zo gezond?

B Waarom is het makkelijk om de sopropo te verbouwen?

C Welke andere groenten zijn familie van de sopropo?

4 Verdiepingsvraag

Eet je wel eens bittere dingen? Welke? Heb je dit altijd lekker gevonden? Zo nee, wat betekent dit?