



KIJK OP PLANTEN

Onderzoek: ZADEN



LEER!



KWEEK!



KOOK!

Allerlei soorten zaden

Zaden zijn er in allerlei vormen, maten en kleuren. Er zijn wel een miljoen verschillende soorten.

Aan een palmboom groeien een paar heel grote zaden. Die noemen we kokosnoten. Een orchidee maakt miljoenen, piepkleine zaadjes die zo fijn zijn als stof. Aan het zaadje van een wortel zitten kleine stekeltjes. Het zaad van de hazelnoot is verpakt in een heel harde schil. En het zaad van de pruim zit verstopt in een pit, die weer in een vrucht zit.



ECHT WAAR!

Niet elk zaadje wordt een nieuwe plant. Een eikenboom maakt elk jaar wel 10.000 **eikels**. In elke eikel zit één zaadje. Van al die zaden groeien er maar 100 uit tot een nieuwe boom. Wist je dat een eik wel 1000 jaar oud kan worden? In zijn leven maakt hij wel 10 miljoen eikels!

Het duurt ongeveer 50 jaar voor een eikenboom veel eikels kan maken.

Verschillende zaden

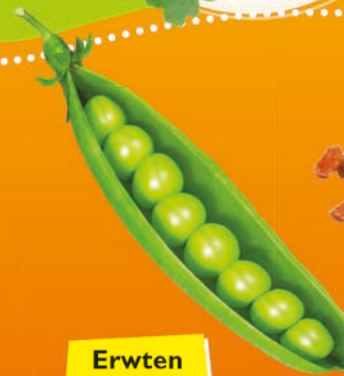
Hier zie je voorbeelden van verschillende soorten zaden. Sommige kun je eten. Andere, zoals vingerhoedskruid en pruimenpitten, zijn giftig. Die moet je nooit in je mond stoppen!



Wortelzaad



Hazelnoot



Erwten



Zaden van vingerhoedskruid



Pruimenpitten



Wat doen we nog meer met zaden?

We eten zaden niet alleen op. We gebruiken ze ook in de keuken. En we maken er allerlei handige dingen van.

In zaden zit olie. Met die plantaardige olie kun je goed koken en bakken. Soms zitten er kruiden en specerijen door de olie. Dat geeft een lekkere smaak. We gebruiken bijvoorbeeld zonnebloemolie, maisolie, druivenpitolie en kokosolie.



ECHT WAAR!

We gebruiken plantaardige olie ook om verf van te maken, en lijm en stof. En om hout te beschermen tegen hitte en vocht. En wat dacht je van brandstof? Geleerden hebben ontdekt dat we auto's kunnen laten rijden op biodiesel. Dat is een brandstof die is gemaakt van zonnebloemolie. Biodiesel is veel beter voor het milieu dan benzine en gewone diesel.

Voor 11 liter zonnebloemolie heb je 15 kilo zonnebloempitten nodig. Dat zijn 140 zonnebloemen!

Zaden met een smaakje

Specerijen zijn gedroogde zaden en delen van planten. We gebruiken ze om ons eten lekkerder te maken. Hiernaast zie je een aantal zaden die je kunt eten. Je vindt ze in de supermarkt. Welke heb jij weleens gegeten?



Karwij



Peper



Koriander



Mosterd



Nootmuskaat



Kruidnagel



Kardemom



KIJK OP PLANTEN

ONDERZOEK: ZADEN

Hoe drinkt een plant water?

Waarom valt een boom niet om bij een storm?

Is een tomaat een groente of een vrucht?

Ontdek het zelf: lees over het wonderlijke leven van planten.

Over dieren die planten helpen om hun zaden te verspreiden.

Over cactussen die in de woestijn overleven. Ga daarna aan de slag met je eigen moestuin!

Dat kan al met een grote pot met aarde. Leer hoe je zelf je eten kweekt.

In elk boek staat ook een lekker recept. Met een beetje hulp kun je dat zelf klaarmaken.

In dit boek lees je over de *zaden* van een plant.

Over hoe ze uitgroeien tot planten.

En hoe dieren daarbij helpen.



LEER!



KWEEK!



KOOK!

BOEKEN IN DEZE SERIE:



978-94-6341-626-9



978-94-6341-624-5



978-94-6341-627-6



978-94-6341-623-8



978-94-6341-628-3



978-94-6341-625-2

corona



www.schoolsupport.nl