

GEHEIMEN VAN BERG EN RIJN



TABAK EN TARWE



Vroeger...

Zelfredzaamheid

Sommige mensen vinden het heerlijk om terug te gaan naar de natuur. Ze gaan dagen lang het bos in en proberen zichzelf te onderhouden en te overleven. Selfsupporting noemen we dat. Dat is een Engels woord en betekent zelfredzaam. Je kunt je zelf redden, je koopt weinig in de winkel maar je maakt het zelf of laat het zelf groeien, dat is verbouwen. De boer is ook zelfredzaam, vooral vroeger. Op de boerderij was van alles te vinden, water, eten, kleding, fruit, hout, stro.

Een stadsboerderij



Boeren en boerderijen

In Elst en Achterberg vind je nog steeds veel boerderijen, maar ook in de stad Rhenen stonden vroeger veel boerderijen. De koeien, de schapen, de varkens, de paarden en de kippen

liepen allemaal in de stad rond, natuurlijk achter hekken, anders zou het echt een beestenboel worden. Ook het eten voor de beesten was in de stad, kijk maar naar de hooiberg. Op de boerderijen in Rhenen, Elst en Achterberg verbouwden ze op het land allerlei graansoorten zoals tarwe, rogge en haver. Als je in de winkel bij de bakker of in de supermarkt een meergranen brood koopt, kijk dan eens op de verpakking welke graansoorten er allemaal in zitten.

Sommige boeren lieten ook hennepplanten groeien. Daar maakten ze dan touw van. Nu denken we bij hennep aan iets anders, maar al heel lang wordt hennep gekweekt voor de vezels, zaadolie, voedsel en medicijnen. Om kleding een mooie rode kleur te geven verbouwde de boer meekrap, een plant met een rode wortel die gebruikt werd als verfstof. Ook verbouwden veel boeren hier in de buurt tabak.

Langs de Grift





Goede plekken voor een boer

Een boer moet wel een goede plek voor zijn land hebben, anders gaat er van alles mis. Het land moet op een droge plaats liggen, niet te nat, niet kunnen onderlopen bij hoog water. Daarom is op het randje van een berg een prima plaats voor een akker, maar ook voor grasland dat je langs de Grift vindt. Dat gras wordt gemaaid en gedroogd en dan heet het hooi.

Schappen

Hoger op de berg vind je vaak heide. Dat is zo'n mooi gezicht als de heide bloeit in augustus. Alles is dan paars. De boer laat zijn schapen op de heide grazen. Je vindt daar ook de herder met zijn hond die op de schapen past en 's avonds mogen ze naar de schaapskooi. De mest uit de schaapskooi gaat weer naar de boer die gebruikt het om zijn land te bemesten.

Stro

Als het graan rijp is, kan het gemaaid worden en wordt het op schoven gezet om te drogen. Daarna gaat de boer dorsen en worden de korrels uit de aren geslagen. De stelen, de halmen van het graan heet stro, dat gebruikt wordt om daken van te maken voor de boerderijen, de schuren en ook de schaapskooi.



Stro op
het veld



Strobaal



Tabak

Heel lang geleden in 1492 leefde er de ontdekkingsreiziger Columbus. Hij zeilde over de oceanen om nieuw land te ontdekken en zo ontdekte hij Amerika. Daar woonden mensen, Indianen, die rookten sigaren. Zij maakten de sigaren van bladeren van de tabaksplant. Columbus bracht de tabaksplanten mee naar Europa. Veel later gingen de boeren in Elst, Achterberg en Rhenen ook tabak verbouwen. De plantjes komen uit heel kleine zaadjes die in potjes gezaaid worden. Als ze groot genoeg zijn, worden ze op het land gepland. Als de tabaksplanten groot zijn, worden de bladeren geoogst. In elk blad komen kleine sneetjes, daar doorheen wordt een lange stok, een spijl gestoken en zo worden de tabaksbladeren gedroogd.

Langs de weg staan nog steeds tabaksschuren, dat kun je zien aan de spleten tussen de planken, dan gaat het drogen sneller. De gedroogde bladeren worden verkocht aan tabakshandelaren. In Amerongen staat het Tabaksteeltmuseum, daar wordt heel precies uitgelegd hoe dat allemaal ging met de tabak.



Tabaksbladeren
hangen te
drogen



Tabaksarbeiders
aan het werk
tijdens de
oogst

Aan de slag!

Opdracht 1 Wat is de goede volgorde?

Bekijk de plaatjes van boven naar onder.
Zij vertellen een verhaal.

Wat kwam eerst en wat daarna in de tabaksteelt. Geef de volgorde aan door te nummeren van 1 tot 8.

- ☐ de bladeren worden naar de tabaksschuur gebracht
- ☐ tussen juli en september worden de bladeren geplukt
- ☐ de zaadjes worden op een natte lap gelegd om voor te kiemen
- ☐ de spijlen met de bladeren te drogen gehangen in de tabaks schuur
- ☐ de uitgekiemde zaadjes gaan in een broeibak of tabakskist
- ☐ de kleine plantjes worden buiten op een akker geplaatst
- ☐ de zaadjes worden geoogst van de tabaksbloemen
- ☐ de tabaksplanten bloeien



Vraag aan de juf of meester of je onderstaand filmpje mag bekijken. Een oude sigarenmaker legt uit hoe je sigaren rolt. Leuk om te kijken voordat je het Tabaksteeltmuseum in Amerongen een bezoek gaat brengen.
https://www.youtube.com/watch?v=QCzZI77G4Bw&ab_channel=RTVOost

Opdracht 2 Begrippen die horen bij tabak en tarwe

Plaats het onderstaande begrip op de juiste plaats aan het begin van de zin.

De aar - Een sigarenplank - Opbossen - Fermenteren - Droogschuren - Korrels -
Aanspijlen - Schokkeren - Dorsen - Malen

..... zorgt ervoor dat de smaak van de sigaar sterk en krachtig wordt

..... zijn de zaden van de tarwe.

Als je ze vermaalt krijg je tarwevolkorenmeel

..... heet het als je de tabaksbladeren aan de spijl (stok) hangt

..... gebeurde vroeger in een molen maar

tegenwoordig gewoon in een fabriek

..... is hoe het ophangen van de spijlen met tabaksbladeren heet

..... gebeurt als alle tabaksbladeren droog zijn.

Ze worden dan samengebonden in bossen

..... is het proces waarmee je de graankorrel uit de rijpe aar slaat

..... waren de plekken waar de tabaksbladeren te drogen werden gehangen

..... is het gedeelte van de tarwe plant waar de tarwekorrels inzitten

..... gebruikte men om sigaren in te maken

Opdracht 3 Wat heb je geleerd over roken?

Vraag aan de juf of de meeseter of je onderstaand filmpje mag bekijken: <https://schooltv.nl/video/het-klokhuis-tabak/>

Vroeger vond men het normaal dat mensen tabak rookten. Maar toen wisten ze nog niet dat het slecht voor je was.

Is er verschil tussen sigaren en sigaretten?

Opdracht 4 Wat kan de boerenfamilie zelf?

Kan de boer voor zorgen

Moet de boer bij een winkel of verkoper halen

Melk		
Planken voor de schuur		
Dakpannen voor het dak van de schuur		
Eieren		
Ham		
Appels, peren, kersen		
Nieuwe zeis		
Kaas		
Stenen om te metselen		
Varkensvlees		
Koperen pan voor op het vuur		
Brandhout		
Nieuw wagonwiel		
Zout		
Brood		
Sla		
Bonen		
Aardappels		
Karnemelk		
Sinaasappels		
Zand om het erf op te hogen		
Witte kalkverf voor de muren		

Opdracht 5

Bedenk nog 3 dingen waarvoor de boer zelf kan zorgen.
Bedenk er ook drie waarvoor de familie naar de winkel of verkoper gaat

Kan de boer zelf

Winkel voor nodig

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Opdracht 6 Waar komen jullie spullen nu vandaan?

	Hebben we zelf	Er is een boer in de omgeving die dat verkoopt	Het komt uit Nederland	Het komt uit het buitenland
Brandhout				
Aardbeien				
Tomaten				
Druiven				
Sommige groente				
Vlees				
Kaas				
Timmerhout				

Opdracht 7 Wat vind jij leuk om te doen?

Omcirkel wat je leuk vindt, of streep door wat je helemaal niet leuk vindt.

Telkens een klein tabaksplantje aan mijn vader geven. Die poot ze.

Koeien, geiten, kippen of paarden voer geven

Stokbonen plukken

Koeien melken

Telkens een groot tabaksblad aan vader geven. Die maakt er een snee in

In het bos dennenappels en dorre takken voor de open haard halen

Iets halen voor vader of moeder, bijvoorbeeld bij de smid. Of een boodschap overbrengen (een telefoon is er niet, dus je moet naar de mensen toe om ze te spreken)

Korenhalm en rapen bij de korenoogst

Aardappels schillen

De onderste blaadjes van de tabaksplanten afplukken

In het bos dennennaalden voor de koeien halen

Kersen, appels, peren, pruimen of bramen plukken

Schuur aanvegen

Opdracht 8: Wat lust jij van de boerenproducten?

Een dagje eten als een boer uit de tijd van Joris.
Wat lust jij wel of niet van het ontbijt,
de middagmaaltijd en het avondeten?

Zet een kruisje wat je lust en als je wilt kan je er nog wat
bijschrijven.

Ontbijtje, tussen 04:00-11:00, soms meerdere keren

☐

Brood (tarwe, rogge-zwaar of licht – wit of bruin)

☐

Pannenkoek (boekweit en andere granen)

☐

Pap (melk, karnemelk, gort, roggemeel.
Boekweit, havermout, brood, zelfs rijst of sago)

☐

Aardappels
(op allerlei manieren bereid)

☐

Seizoensproducten als balkenbrij. Dat is meel met
slachtafval, bouillon en kruiden



Warme maaltijd, tussen 11:00 en 14:00

☐

Brijsoepen zoals erwten en bonensoep
(bruine boon maar ook dikke snijboon)

☐

(Soep op basis van vleesbouillon)
Als voorgerecht

☐

Stampot (peulvruchten, kool, wortels enz.
met aardappel) Smaakmakers: azijn, stroop,
suiker, uien, mosterd. Soms spek of vlees

☐

Meelpap, veelal met stroop Rijst (rijstepap,
rijstebrij)

Avondmaaltijd (en)

☐

Vooral brood en pap

☐

Koffie en thee

Opdracht 9: Bewaren van voedsel (conserveren)

Vraag aan je juf of meester of je eerst het filmpje mag bekijken, dat gaat over het leven voordat de koelkast was uitgevonden: <https://schooltv.nl/video/hoe-hielden-mensen-vroeger-eten-goed-zonder-koelkast-in-de-ijskast-roken-of-fermenteren/#q=voor%20de%20koelkast>

Je kan voedsel dus niet zomaar lang bewaren anders krijg je een voedselvergiftiging. Wat is eigenlijk een voedselvergiftiging?

Kijk naar het onderstaande filmpje voor een goede uitleg: <https://biologielessen.nl/index.php/dna-17/610-conserveren-van-voedsel>

Hieronder enkele linkjes naar filmpjes over roken, wecken, fermenteren, drogen en zouten om te bekijken met elkaar:



➤ Over paling -en haringroken <https://mijngelderland.nl/inhoud/specials/een-wagen-vol-verhalen/paling-en-haringroken#!#customCarouselDetail>



➤ Fruit wecken, hoe doe je dat https://www.youtube.com/watch?v=4ykfiVwd_jQ&ab_channel=Welkoop



➤ Fermenteren (van zuurkool) https://www.youtube.com/watch?v=2z36Gv7Um8A&ab_channel=KokenmetKennis



➤ Drogen van vis en worst <https://www.youtube.com/watch?v=tDHNwaMyNRQ>



➤ Haring zouten oftewel haringkaken <https://www.dailymotion.com/video/xue285>



Welke conserveringstechniek past bij welk voedsel?
Zet een kruisje. Soms zijn meerdere antwoorden mogelijk.

	Drogen	Wecken	Fermenteren	Roken	Zouten
Augurken					
Paling					
Fruit					
Worst					
Haring					
Kool					
Boontjes					

Opdracht 10 Tien plagen voor een boer.

Hiernaast zie je tien plagen voor de boer.

Kan de boer tegen alle plagen iets doen of niet?

Stof tot discussie!

Plaaig voor de boer

Droogte

Natheid

Schadelijke insecten

Muizen en ratten

Wind

Plantenziekte

Hagel

Vogels

Onkruid

Nachtvorst in mei

Kun je er iets tegen doen?

Ja / nee

Ja / nee

Ja / nee

Ja / nee

Ja / nee

Ja / nee

Ja / nee

Ja / nee

Ja / nee

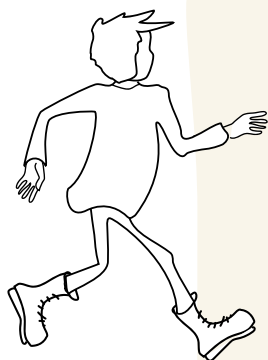
Ja / nee



De kern!



(Voor de kernopdracht staat de leskist in je klas die je juf of meester uit het Stadsmuseum heeft opgehaald)



In de leskist zitten zakjes met tabakszaad. Laat deze voorkiemen op watten of een natte lap. De beste tijd hiervoor is februari. Daarna worden de kiemen in kleine potjes geplant en later in grote potten of buiten in de schooltuin. WC rolletjes, melkpakken of ziplogsbags zijn een goedkope manier om zaadjes op te kweken in de klas. Jullie kunnen ook potjes van huis meenemen. Verschillende soorten zaden kweken. Denk ook aan het opkweken van: graan, waterkers, taugé of zonnebloemen.

Bronvermelding

Foto's: Rawpixel, Usine, Pixahive

Grafische vormgeving en illustraties: Grafische Kamer in samenwerking met Martine Verwoerd

© Stichting ter behartiging van de belangen van scholen met de Bijbel op reformatorische grondslag te Achterberg
Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.
De uitgever heeft getracht alle rechthebbenden te achterhalen. Indien iemand meent als rechthebbende in aanmerking te komen, kan hij of zij zich tot de uitgever wenden.



REDACTIE

erfgoedhenen.nl

ONTWERP

grafische
kamer

grafischekamer.nl

IN SAMENWERKING MET:

CULTUURPLATFORM
RHEENEN

