



**Duik in het Curaçaose erfgoed**

**Kunuku en hofje.**

**Voedsel voor Curaçao**

**Handleiding Funderend Onderwijs, 2<sup>e</sup> cyclus**

© Stichting NAAM (2018)

## Inhoud van de lesbrief

### Kunuku en hofje.

### Voedsel voor Curaçao

Deze lesbrief maakt deel uit van 'Duik in het Curaçaose erfgoed', een serie lesbrieven over het materiële en immateriële cultureel erfgoed van Curaçao.

De lesbrief “Kunuku en hofje. Voedsel voor Curaçao” bestaat uit drie lessen over de traditionele manier van landbouw bedrijven op de kunuku en in het hofje.

Eventueel kan deze lesreeks met een bezoek aan een kunuku worden afgesloten.

#### **Les 1. Wat groeit er op de kunuku en in het hofje?**

De leerlingen leren wat de typische gewassen van de Curaçaose kunuku en het hofje zijn, en waar deze gewassen oorspronkelijk vandaan komen.

#### **Les 2. Maishi chikí**

De leerlingen weten hoe de cyclus van het zaaien t/m het oogsten van de maishi chikí verloopt. Ook horen zij over de oorspronkelijke seú-viering op de kunuku.

#### **Les 3. Van korrel tot meel**

De leerlingen horen hoe de maishi korrels tot meel worden verwerkt.

#### **Les 4. Excursie: Bezoek een knoek!**

De leerlingen kunnen een bezoek brengen aan de Kunuku Bena Mayó aan de Kaya Sabanabaka.

## De algemene leerdoelen van deze lesbrief

### **Aan het eind van de lessenserie weten de leerlingen:**

1. Wat een kunuku en een hofje zijn.
2. Welk voedsel eeuwenlang op de kunuku en in het hofje zijn gekweekt.
3. Hoe de maishi chikí wordt gezaaid en geoogst.
4. Wat de seú met de landbouw te maken heeft.
5. Hoe de maishi chikí vroeger en nu wordt gedorst.
6. Welke gerechten van maishi chikí worden gemaakt.

## Vorbereiding van deze lesbrief

In de algemene handleiding van deze lessenserie leest u hoe u deze digitale lesbrief in de klas het beste kunt gebruiken.

Het is belangrijk deze algemene handleiding goed door te nemen, zodat u weet:

- . dat u de lesstof met eigen woorden gaat vertellen.
- . hoe u de digitale lesbrief via digibord of computers in de klas gebruikt.
- . hoe u de les en de opdrachten optimaal voorbereid.
- . hoe u de les voor de leerlingen zo interactief mogelijk maakt.
- . hoeveel tijd u voor de opdracht(en) kwijt bent.

## Les 1. Wat groeit er op de kunuku en in het hofje?

### Tip 1:

In deze lesbrief komt een aantal filmpjes en geluidsopnames voor. Controleer vooraf of deze links afgespeeld kunnen worden in de klas. Elke link wordt afgebeeld met de volgende symbolen:



is het symbool voor de link naar een filmpje.



is het symbool voor de link naar een geluidsopname.

### Behandelen van de lesstof (30 minuten)

#### Stel een of meer luistervragen, bijvoorbeeld:

- . Wie heeft familie of buren met een kunuku?
- . Wie is er wel eens op een kunuku geweest?
- . Jouw lievelingsfruit: werd dit vroeger ook al op Curaçao gekweekt?

#### Achtergrondinformatie:

Maishi chikí is een voedselgewas dat ook wel sorghum wordt genoemd. Maishi chikí kan goed tegen het hete en droge klimaat van Curaçao. In een goed jaar levert de oogst wel 200x meer korrels op dan er zijn gezaaid.

Maishi chikí is hetzelfde als maishi chikitu.



#### Wat is eigenlijk het verschil tussen de kunuku en het hofje?

Op de kunuku worden de belangrijkste voedselgewassen verbouwd. Dat zijn gewassen die bestand moeten zijn tegen droogte omdat hun water alleen door de regen aangeleverd wordt. Op Curaçao is de maishi chikí altijd het belangrijkste gewas geweest.

Het hofje heeft meer grondwater dan de kunuku. Hier worden vooral vruchtbomen geplant. Deze gewassen krijgen bovendien extra irrigatiewater uit waterputten.

#### Foto's van gewassen van de kunuku die alleen regenwater ontvangen:

1. sorghum = maishi chikí(tu) (*Sorghum vulgare*)
2. mais = maishi grandi (*Zea mays*)
3. bonen = bonchi di kunuku (*Fabaceae sp.*)
4. pinda = pinda (*Arachis hypogaea*)



### Waarom zou je de hele kunuku niet irrigeren?

De hele kunuku is te groot om te irrigeren met de beschikbare hoeveelheid grondwater. Bovendien zou er te veel water aan de oppervlakte verdampen en daarmee verloren gaan.

#### Foto's van gewassen van de kunuku

##### (deels geïrrigeerd):

5. pompoen = pampuna (*Cucurbita moschata*)
6. watermeloen = patia (*Citrullus lanatus*)

#### Foto's van gewassen van het hofje:

7. mango = mango (*Mangifera indica*)
8. bananen = bakoba (*Musaceae sp.*)
9. papaja = papaya (*Carica papaya*)
10. limoen = lamunchi (*Citrus aurantifolia*)
11. granaatappel = granatapel (*Punica granatum*)
12. zuurzak = sòrsaka (*Annona muricata*)



### Waar vinden geiten, koeien en schapen hun eten wèl als ze niet op de kunuku mogen komen?

Er is altijd veel meer mondi op Curaçao geweest dan landbouwgrond. De meeste plantages bestonden vroeger bijvoorbeeld voor maar 10% uit productieland. Het vee mocht met herders rondzwerven door de mondi en de savaan en werd 's avonds opgesloten binnen koralen.

#### Foto's van nuttige bomen net buiten de kunuku en het hofje:

13. West-Indische kers = shimaruku (*Malpighia emarginata*)
14. kokosnoot = koko (*Cocos nucifera*)

#### Foto's van groentes:

15. okra = yambo (*Abelmoschus esculentus*)
16. Spaanse peper = promèntè (*Capsicum annuum sp.*)
17. tomaat = tomati (*Solanum lycopersicum*)
18. kouseband = bonchi largu (*Vigna unguiculata sesquipedalis*)
19. cassava= yuka (*Manihot esculenta*)
20. zoete aardappel = batata dushi (*Ipomoea batatas*)

### **Opdracht 1. Waar komen de gewassen van de kunuku en het hofje vandaan?**

De volgende opdracht wordt klassikaal en in spelvorm uitgevoerd.

Laat de foto's van alle gewassen van de les nogmaals zien. Nu met de vraag:

#### **'Waar denk je dat dit gewas oorspronkelijk vandaan komt?'**

a. Leerkracht materialen:

- . Digibord of meerdere computers, om de foto's van de gewassen nogmaals te tonen.
- . Wereldkaart in de klas (of print eventueel een A3 formaat wereldkaart uit). Hang deze wereldkaart goed zichtbaar op.
- . Per leerling een kopietje van de wereldkaart met de namen van alle 20 gewassen.
- . potlood en gum.
- . 1 kopie van de antwoordkaart.

b. Leerlingen:

- . Hoeven niets mee te nemen.

### **Vervolg opdracht 1:**

c. Instructie:

- . Leerkracht moet alle gewassen van de eerste opdracht bij naam kunnen noemen.
- . Leerkracht heeft de antwoordkaart met herkomst van de gewassen goed bekeken en houdt deze bij de hand.
- . Vraag voordat de foto's getoond worden bijvoorbeeld: Welke gewassen komen uit Afrika, denk jij? Welke gewassen zullen de indianen meegenomen hebben naar Curaçao?
- . De leerlingen raden klassikaal en per gewas waar het vandaan komt. Geef het goede antwoord na zo'n 3 pogingen van de leerlingen.
- . Leerkracht wijst hierbij duidelijk het juiste land/werelddeel aan op de landkaart in de klas.
- . Leerlingen schrijven gelijk het nummer van het gewas op in het correcte land/werelddeel op hun kopie.
  
- . De leerlingen kijken hun opdracht zelf na m.b.v. de antwoordkaart en verbeteren eventuele fouten.

<p><b>Op de kunuku</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. maishi chiki</li> <li>2. mais</li> <li>3. bonen</li> <li>4. pinda</li> <li>5. kleine komkommer</li> </ol> <p><b>Op de kunuku met irrigatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. pompoen</li> <li>7. watermeloen</li> </ol> <p><b>Uit het hofje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. mango</li> <li>9. bananen</li> <li>10. papaja</li> <li>11. limoen</li> <li>12. granaatappel</li> <li>13. zuurzak</li> <li>14. mispel (sapotille)</li> <li>15. tamarinde</li> <li>16. knip</li> </ol>	<p><b>Waar komen de gewassen van de kunuku en het hofje vandaan?</b></p> <p>Bijna alle gewassen die op de kunuku en in het hofje groeien, zijn door mensen naar Curaçao meegenomen. Sommige gewassen zijn al zo'n 2000 jaar geleden door indianen naar ons eiland gebracht, andere gewassen komen uit Afrika, Europa en Azië.</p> <p>Plaats alle gewassen bij het juiste werelddeel of land.</p>	<p><b>Buiten de kunuku</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>17. shimaruku</li> <li>18. kokosnoot</li> <li>19. kalebas</li> </ol> <p><b>Groentetuin</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>20. okra</li> <li>21. aubergine</li> <li>22. paprika</li> <li>23. Spaanse peper</li> <li>24. tomaat</li> <li>25. kouseband</li> <li>26. cassave</li> <li>27. zoete aardappel</li> </ol> <p><b>Naam: .....</b></p>
---	--	---

*Opdracht 1. Kopie van de wereldkaart met de namen van alle 20 gewassen, zie pag. 16*

**Tip 1:** Om de opdracht moeilijker te maken, kunnen de leerlingen de nummers van de gewassen pas op de wereldkaart invullen nadat alle gewassen en hun herkomst zijn geraden.

**Tip 2:** Na voltooiing van de opdracht kunnen de leerlingen elk werelddeel of land een aparte kleur geven. Daarna kunnen ze dezelfde kleur geven aan de namen van de gewassen uit dat werelddeel.

**Tip 3:** Als de opdracht voltooid is, kan de les worden afgesloten met de herhaal oefening, bijvoorbeeld:

Noem alle gewassen van indiaans Curaçao.

Noem alle gewassen uit Afrika.

Noem alle gewassen uit Azië.

**Opdracht 1. Antwoordkaart:**

Waar komen deze 27 gewassen van de kunuku en het hofje vandaan?

**Gewassen van de kunuku die alleen regenwater ontvangen:**

1. sorghum	maishi chikí(tu)	Afrika
2. mais	maishi grandi (katana)	Mexico
3. bonen	bonchi di kunuku	Centraal-Amerika en Andesgebied
4. pinda	pinda	Zuid-Amerika en Centraal-Amerika

**Gewassen van de kunuku die deels wordt geïrrigeerd:**

5. pompoen	pampuna	Centraal- en Zuid-Amerika
6. watermeloen	patia	tropisch Midden-Afrika

**Gewassen van het hofje**

7. mango	mango	Azië (India)
8. bananen	bakoba	Zuidoost-Azië
9. papaja	papaya	Centraal-Amerika
10. limoen	lamunchi	Zuidoost-Azië
11. granaatappel	granatapel	Midden-Oosten
12. zuurzak	sòrsaka	Centraal-Amerika en Caribisch gebied



**Opdracht 1. Antwoordkaart vervolg:**

**Waar komen deze 27 gewassen van de kunuku en het hofje vandaan?**

**Nuttige bomen langs de kunuku en het hofje**

13. West-Indische kers	shimaruku	Caribische gebied en Zuid-Amerika
14. kokosnoot	koko	Zuidoost-Azië en Oceanië

**Groentes en knolgewassen**

15. okra	yambo	Zuidelijk Azië en West-Afrika
16. Spaanse peper	promèntè	tropisch Zuid-Amerika tot Mexico
17. tomaat	tomati	Andesgebied
18. kouseband	bonchi largu	West-Afrika
19. cassave	yuka	Amazone gebied
20. zoete aardappel	batata dushi	Zuid-Amerika

## Les 2. Maishi chikí

### Behandelen van de lesstof (30 minuten)

#### Stel een of meer luistervragen, bijvoorbeeld:

- . Welke acties moet een landbouwer allemaal ondernemen vanaf het ploegen tot het oogsten van maishi chikí, denk je?
- . Waarom zou je de zaden niet kunnen zaaien tussen de maishistengels van de vorige oogst?

#### Tip 1:

Deze les laat zich goed vertellen door middel van de foto's uit de les:

- . Vraag de leerlingen wat ze op elke foto zien.
- . Geef daarna de uitleg met de informatie uit de bijbehorende tekst. Deze interactie maakt de les levendiger.



#### Wanneer valt de meeste regen op Curaçao?

Op Curaçao valt de meeste regen tussen oktober en januari. November is de natste maand van het jaar.

Dan valt er gemiddeld 125 mm regen. De minste regen valt tussen maart en mei.



#### Waarom moet je ploegen voor de regentijd begint?

Na een stevige regenbui wordt het veld een modderbrij waar de tractor in blijft steken!



#### Waarom moet je onkruid wieden?

Onkruid neemt voedingsstoffen en licht weg die de gewassen nodig hebben om te groeien.



Het filmfragment van het oogsten van de maishi met kantika di seú duurt 22 seconden.



#### Ken jij een seú-lied over de oogst?

Eigen antwoorden van de leerlingen.



Het luisterfragment van dit seú-lied 'Wan Polisa' duurt 1.43 minuten.

### **Achtergrondinformatie over de Parada di Seú:**

Deze wordt sinds 1998 door de Fundashon Kultural Seú Kòrsou georganiseerd. Dan worden er ook wedstrijden gehouden: de '*Lensu di Kabes*' (wie de mooiste hoofddoekcreatie kan maken), '*Reina di Seú*' (koningin van de Seú) en '*Kantadó Mayó*' (zangwedstrijd). De tekst en muziek gaan wel steeds minder vaak over de oogst en steeds meer over Curaçao zelf. Daardoor gaat de seú-muziek steeds meer op de Tumba di carnaval te lijken (Informatie uit: Sinaya Wolfert en Pacheco Domacassé in 'Curaçao, Religions, rituals and traditions', fotoboek (2009, 86-88).

#### **Opdracht 1. Kweek zelf een plantje van de kunuku.**

a. Leerkracht materialen:

- . Haal wat zaaigoed van typisch kunuku-gewassen bij Soltuna. Meest geschikt zijn de zaden van de maishi chikí, pompoen, bonen, (water-)meloen of mais (maishi grandi). Soltuna is een vereniging van agrariërs die lokale groentes kweken en verkopen (zie: <http://soltuna.org/>). U vindt Soltuna aan de Seru Loraweg vlakbij de kerk van Janwe.
- . een aantal oude kranten en een rol wc-papier.
- . kopies van het groeischema vindt u op pag. 12

b. Leerlingen:

- . Meenemen: een glazen (jam)potje met deksel, die tot  $\frac{3}{4}$  gevuld is met (liefst zwarte) aarde.

c. Instructie:

- . De leerlingen gaan zelf een typisch kunuku-gewas kweken.

- . Geef elke leerling: 2 zaden, en een stuk wc-papier van een halve meter.

- . Ondertussen dekken de leerlingen per tweetal een tafel af met een oude krant en gooien de aarde uit hun potje op de krant.

- . Leerlingen drukken het stuk wc-papier tegen de binnenkant van het potje. Doe de aarde in het potje terug, op zo'n manier dat het wc-papier tegen het glas aan blijft.

- . Stop 2 zaden tussen het glas en het wc-papier. Zo is de groei van het kiemplantje te zien.

- . Volg de groei van de kiemplant. Dat kunnen ze op school doen als er ruimte is voor de potjes. Anders nemen de leerlingen de potjes mee naar huis.

- . Na een maand wordt het groeischema ingeleverd en besproken.

## Volg de groei van de kiemplant.

. Meet elke week de ontwikkeling van je kiemplantjes.

Naam: .....

. Verwerk de gegevens in een schema; voor elk plantje een schema.

	<b>lengte wortel</b>	<b>lengte kiem</b>	<b>water geven</b>	<b>beschrijving</b>
<b>Week 1</b>	<b>cm</b>	<b>cm</b>		
<b>Week 2</b>	<b>cm</b>	<b>cm</b>		
<b>Week 3</b>	<b>cm</b>	<b>cm</b>		
<b>Week 4</b>	<b>cm</b>	<b>cm</b>		

. Maak tekeningen of foto's van de groei:

## Les 3. Van korrel tot meel

### Behandelen van de lesstof (30 minuten)

#### Stel een of meer luistervragen, bijvoorbeeld:

- . Hoeveel stappen zijn nodig om van maishi-pluimen meel te maken, denk je?
- . Waar gaat de tekst van een seú-lied over? Welke instrumenten hoor je?

#### Tip 1:

Deze les laat zich goed vertellen door middel van de foto's uit de les:

- . Vraag de leerlingen wat ze op elke foto zien.
- . Geef daarna de uitleg met de informatie uit de bijbehorende tekst. Deze interactie maakt de les levendiger.



#### Waarom zou je de maishi moeten drogen?

Vocht in de maishi-korrels doet deze rotten.



#### Waarom werden de maishi-pluimen dicht op elkaar gestampt, denk je?

Dan zit er minder lucht tussen de maishi-pluimen. Die lucht doet de korrels op den duur verrotten. En natuurlijk kun je na het aanstampen meer maishi kwijt in de mangasina!



#### Vroeger werden de maishikorrels waarschijnlijk niet zo vaak gewassen. Waarom was dat, denk je?

Toen waren mensen afhankelijk van regenwater. Er was dus minder water beschikbaar op het eiland.



Het filmpje 'maishi chikí malen bij het Ministerie van Gezondheid, Milieu en Natuur' duurt 58 seconden.



#### Weet jij hoe je die gerechten maakt?

Laat de leerlingen zelf vertellen.

**Opdracht 1. Maak zelf een traditioneel Curaçaos gerecht van maishi chikí.**

Denk hierbij aan tutu, funchi, papa di maishi of mangusá.

a. Leerkracht materialen

. Eventueel zoekt de leerkracht met of zonder leerlingen recepten op het internet of in een kookboek op. Of google bijvoorbeeld met de woorden 'recept tutu'.

b. Leerlingen

. Ingrediënten die de leerlingen nodig hebben, zijn afhankelijk van het recept.

c. Instructie:

. Verdeel de gerechten over een groepje van ongeveer 5 leerlingen. Eén persoon moet dit gerecht echt kunnen maken (eventueel met de hulp van een volwassene thuis).

. De leerlingen kunnen eventueel eerst thuis vragen welke gerechten zij zouden kunnen maken; dan volgt de verdeling de volgende dag.

. Spreek een dag af waarop de gerechten in de klas worden gepresenteerd.

. Elk groepje presenteert het gerecht en vertelt hoe ze het hebben gemaakt.



## Les 4. Bezoek een knoek!

Melinda Rosalia-Statia wil graag de schooljeugd kennis laten maken met haar kunuku.

Samen met haar zus Meridith Bonafacio-Statia heeft ze de Kunuku Bena Mayó aan de Kaya Sabanabaka, op het oosten van Curaçao.

Neem zelf contact met hen op voor een afspraak:  
Telefoon: 5999 5691990 en 5999 5613242 of e-mailadres: [melinda.statia@gmail.com](mailto:melinda.statia@gmail.com) .

### Deel uw ervaringen met de lesbrieven

Er is zorgvuldig gehandeld met het auteursrecht van gebruikte afbeeldingen en opnames en met de bronvermelding. Mocht u hierover vragen hebben, neemt u dan contact met ons op.

Graag horen wij uw ervaringen met deze lesbrieven. U kunt feedback geven via [wmheriteduc@gmail.com](mailto:wmheriteduc@gmail.com).

Naam: .....

### Waar komen de gewassen van de kunuku en het hofje vandaan?

Bijna alle gewassen die op de kunuku en in het hofje groeien, zijn door mensen naar Curaçao meegenomen. Sommige gewassen zijn al zo'n 2000 jaar geleden door indianen naar ons eiland gebracht, andere gewassen komen uit Afrika, Europa en Azië.

Plaats alle gewassen bij het juiste werelddeel of land.

#### Op de kunuku

1. maishi chikí
2. mais
3. bonen
4. pinda

#### Op de kunuku met irrigatie

5. pompoen
6. watermeloen

#### Uit het hofje

7. mango
8. bananen
9. papaja
10. limoen
11. granaatappel
12. zuurzak



#### Buiten de kunuku

13. shimaruku
14. kokosnoot

#### Groentetuin

15. okra
16. Spaanse peper
17. tomaat
18. kouseband
19. cassave
20. zoete aardappel

Les 1, opdracht 1. Kopie : Zet de gewassen op de wereldkaart