

museum



04.05.05>30.06.06

expo

Mosselen natuur

Activiteitenboekje



Museum voor
Natuurwetenschappen

Vautierstraat 29 - 1000 Brussel
www.natuurwetenschappen.be

Activiteiten bij Mosselen natuur

Wil je de tentoonstelling Mosselen natuur bezoeken met je groep? In deze bundel vind je ideeën voor activiteiten en informatie die kunnen helpen bij het voorbereiden en/of verlengen van je bezoek. Observeren, knutselen, kleuren, recepten, ... kortom, genoeg om jongeren zinvol te vermaken!

Observatie



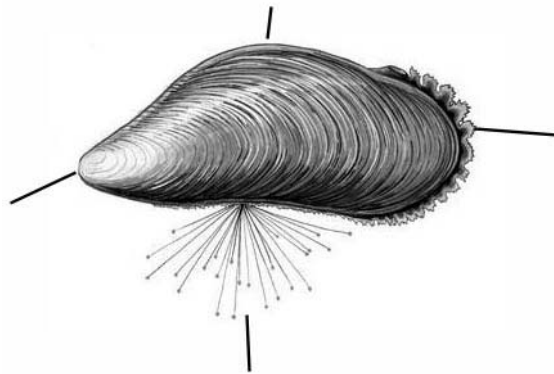
Observatie van de mossel met een loep

Neem een gekookte mossel. Herken de delen van de mossel met behulp van de verschillende schema's.

A. De mosselschelp

Plaats de verschillende zijden op de juiste plaats.

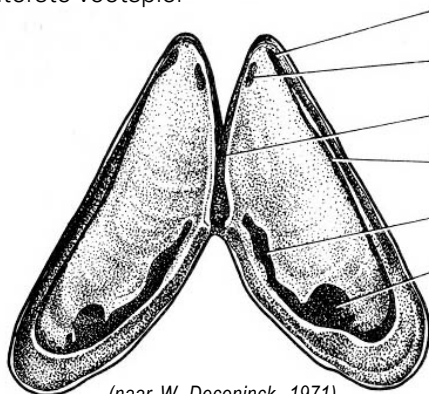
- 1) voorzijde
- 2) achterzijde
- 3) rugzijde (dorsaal)
- 4) buikzijde (ventraal)



B. De binnenkant van de mosselschelp.

Trek voorzichtig de mossel van de schelp zonder ze te beschadigen. Je kan aan de binnenkant van de schelp afdrukken onderscheiden van:

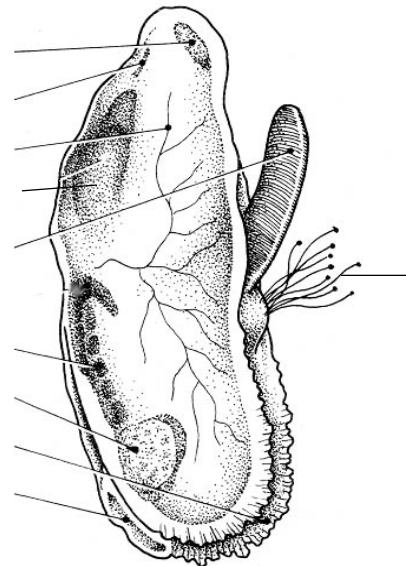
- 1) de mantellijn
- 2) de slotband
- 3) de voorste sluitspier
- 4) de voorste voetspier
- 5) de achterste sluitspier
- 6) de achterste voetspier



(naar W. Deconinck, 1971)

C. De weke delen van de mossel.
Benoem de verschillende delen op de tekening.

- 1) mantelrand
- 2) bloedvaten
- 3) voorste sluitspier
- 4) achterste sluitspier
- 5) voorste voetspier
- 6) achterste voetspier
- 7) voet
- 8) uitstroomopening
- 9) byssusdraden
- 10) spijsverteringsklier



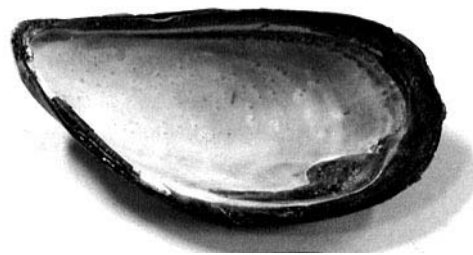
(naar W. Deconinck, 1971)

Opmerking: de oplossingen vind je achteraan deze bundel.

Een mosselfossil maken

Bij verstening van een schelp kan op twee manieren een fossiel ontstaan:

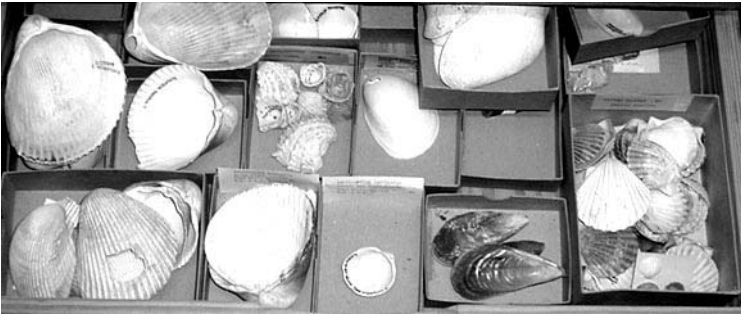
1. een afdruk (negatief)
 - Gebruik een voorgeknede modelpasta
 - Druk een schelp hard in de pasta: je krijgt een afdruk.
 - Observeer op deze afdruk de groeilijnen van de mossel.



2. een steenkern (positief)
 - Smeer een mosselschelp in met vaseline.
 - Giet plaaster in de schelp en laat drogen.
 - Haal de plaaster uit de schelp.
 - Nu heb je een perfecte afgietsel van je mosselschelp.

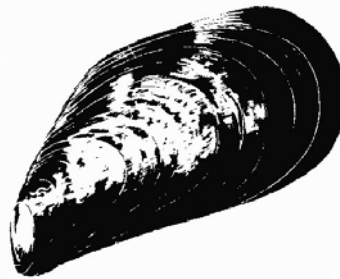
Je eigen schelpverzameling

Maak je eigen verzameling van schelpen uit de Noordzee. Je kan ze vastkleven op een tekenblad of ze rangschikken in een hiertoe voorziene doos.

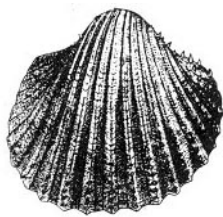


Neem een platte doos. Kleef er verschillende kleine doosjes in, tegen elkaar.

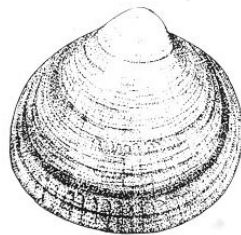
Schrijf de naam bij elke schelp. Nu is je verzameling volledig. De onderstaande lijst met schelpen uit de Noordzee kan je hierbij helpen.



mossel



gedoornde hartschelp



Noorse hartschelp



kokkel



nonnetjes



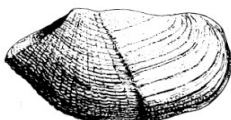
schaalhoorn



muiltje



Amerikaanse boormossel



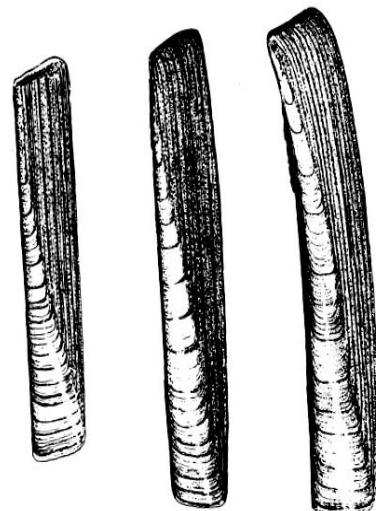
afgeknotte gaper



wenteltrapje



wulk



zwaardscheden

Knutselideetjes

Rammeltouw

Benodigheden

- Een 15-tal gereinigde en gescheiden mosselschelpen
- Een plank
- Een nagel
- Een hamer
- Een fijn touw

Werkwijze

- Plaats de schelpen op de plank. Maak voorzichtig een gaatje op 1cm van het smalste uiteinde.
- Rijg de schelpen aan het touwtje, afwisselend met de holle en de bolle kant.
- Maak de 2 uiteinden van de touwtjes aan elkaar vast zodat de schelpen een tros vormen.



Een uil van schelpen

Deze uil is grappig en heel gemakkelijk te maken. Verzamel tijdens een wandeling op het strand schelpen met verschillende vormen. Je kan ook de schelpen van mosselen, kokkels, wulken, die je hebt opgegeten, hergebruiken.

Benodigheden:

- schelpen van mosselen, kokkels, wulken...
- Universele lijm
- Verf
- Penselen
- Bewegende ogen
- Een gebruikte tandenborstel

Werkwijze:

1. Was de schelpen met de tandenborstel en droog ze af.
2. Kies de schelpen in functie van het onderwerp. Je kan een uil, een kikker, een muis, ... maken.
3. Versier de schelpen.
4. Lijm ze aan elkaar.



Een schelpenmanneltje

Stel je mannetje samen en kleef hem daarna op stevig papier of karton. Laat je collage drogen. Neem een schaar en knip het mannetje rondom uit.

Sfeerkaarsen

Smelt paraffine voor kaarsen (te koop in een hobbywinkel) . Giet de gesmolten paraffine in de mosselschelp. Vergeet niet je wiek te plaatsen voordat de paraffine uithardt! Met bijvoorbeeld Sint-Jacobsschelpen krijg je mooie kaarsen.



De keuken

Mosselen

Vorbereiding: 20 min. | **Kooktijd:** 20 min.

Voor 4 personen

- 1,5 kg mosselen
- 2 dl water
- 2 dl witte wijn
- 1 gehakte sjalot
- 2 teentjes gepelde look
- 1 boeketje peterselie
- 1 laurierblaadje

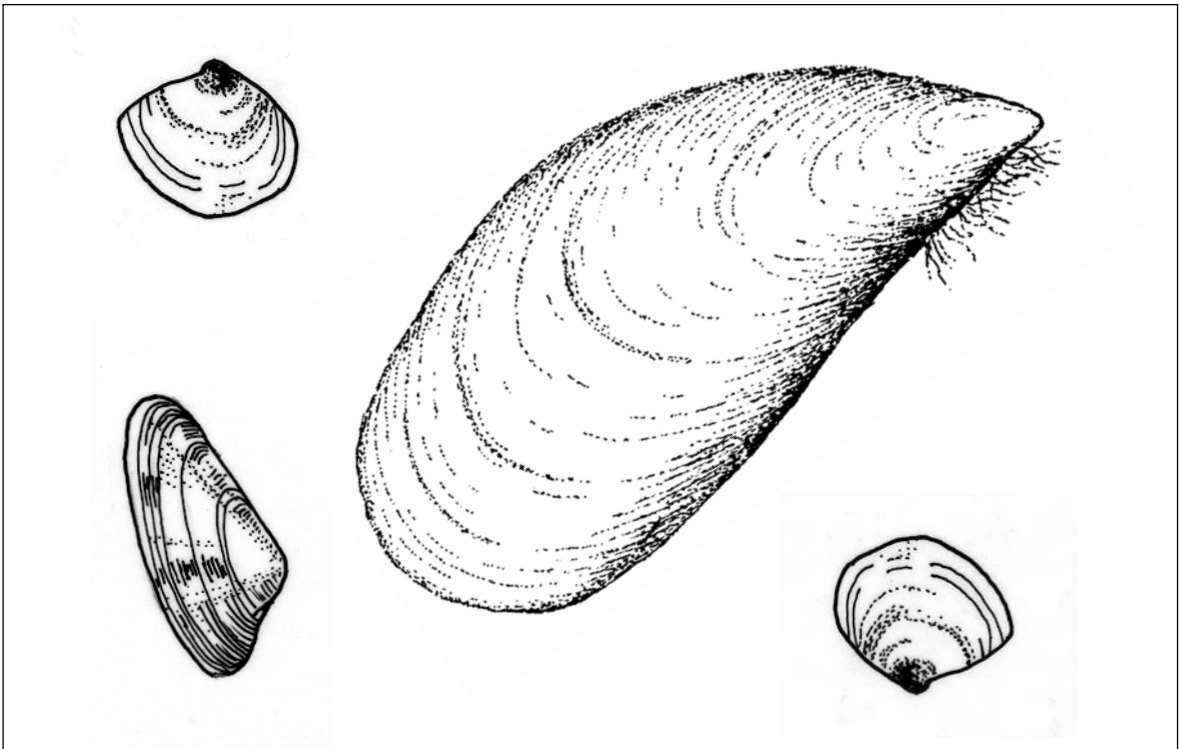
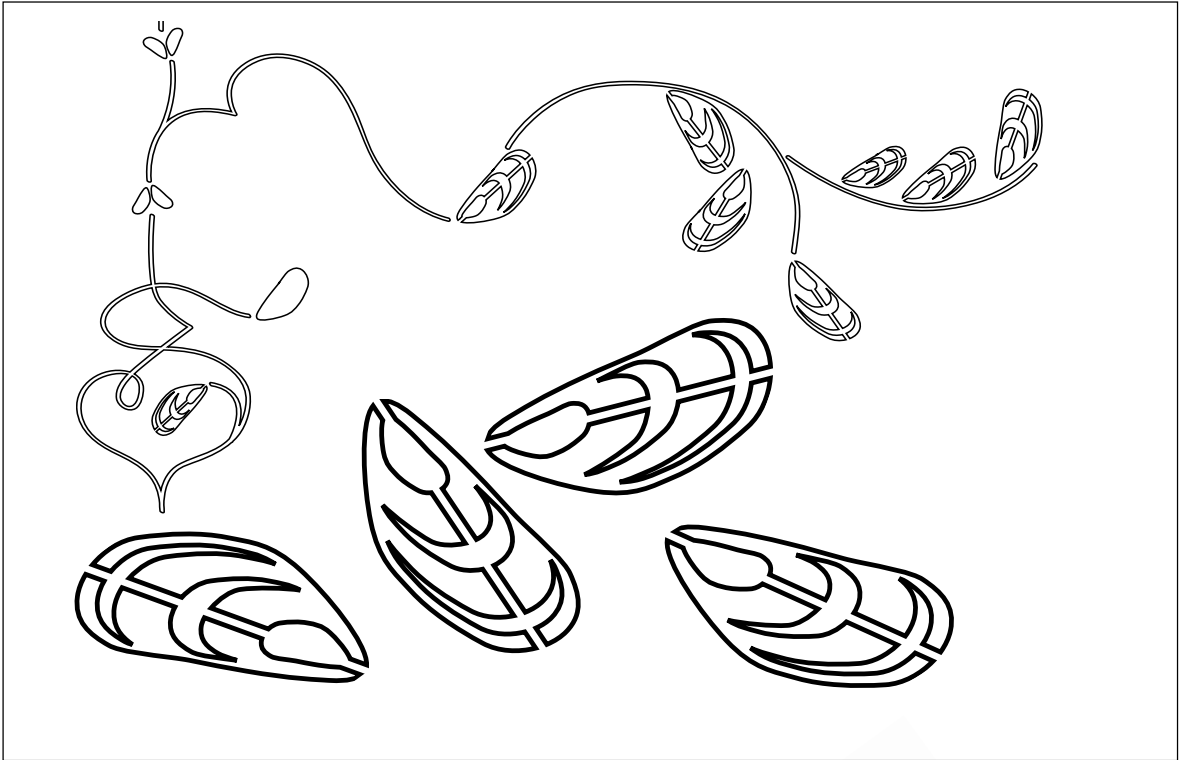


- 1 grote in schijfjes gesneden wortel
- 1 tak in stukken gesneden selderij
- 60 g boter
- sap van ½ citroen
- ½ in schijfjes of in kwartjes gesneden citroen
- peper en zout
- visbouillon

Bereiding:

1. De mosselen goed schrobben en wassen onder stromend water.
2. Water aan de kook brengen met peper en zout, het laurierblad, de look, de selderij en de helft van het boeketje peterselie. Dan de mosselen toevoegen en afdekken.
3. Breng de mosselen over in een schotel als ze open zijn. Zeef het kookvocht en bewaar het.
4. Breng de witte wijn, de wortelschijfjes en de sjalot aan het koken. Laten uitkoken tot er de helft van overblijft. Voeg het kookvocht van de mosselen en de visbouillon toe. Haal de kom van het vuur en voeg de boter toe.
5. Doe de mosselen in deze bouillon. Bestrooi de mosselen met de overblijvende fijngehakte peterselie. Besprenkel alles met citroensap en versier het geheel met de citroenschijfjes.

Opmerking: Opdienen met frieten en mayonaise.



Oplossingen van de observatie van de mossel

