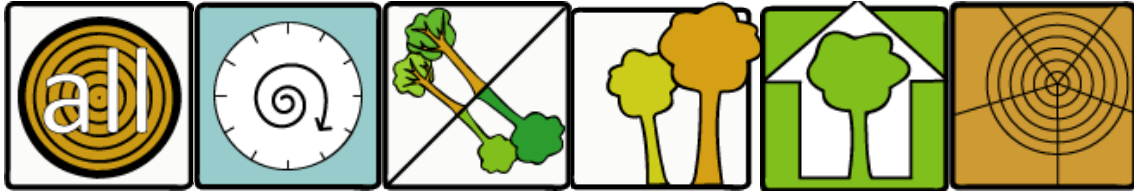


# Activiteit 7: Comme Chez Bois

---



## Leerdoelen (Eindtermen)

- De leerlingen kennen de belangrijkste grootheden en maateenheden op vlak van inhoud en gewicht. Ze kunnen verbanden leggen tussen grootheden en maateenheden.
- De leerlingen kennen de symbolen, notatiewijzen en conventies bij de gebruikelijke maateenheden. Ze kunnen meetresultaten op verschillende wijzen noteren en groeperen.
- De leerlingen kunnen veel voorkomende maten in verband brengen met betekenisvolle situaties.
- De leerlingen kunnen de geleerde begrippen met betrekking tot meten toepassen in betekenisvolle situaties, binnen en buiten de klas.
- De leerlingen kunnen klein-motorische vaardigheden in verschillende situaties gedoseerd uitvoeren. Ze zijn hierbij in staat om functionele grepen toe te passen om met voorwerpen te werken.
- De leerlingen tonen respect en zorg voor de natuur, want ze beseffen dat de mens hiervan afhankelijk is om aan zijn levensbehoeften te voldoen.

## Verloop activiteit

Het bos is een hofleverancier van verrukkelijke voedingsproducten, deze kunnen gebruikt worden om een heleboel bosrecepten te maken. Hieronder vind je er enkele uitgeschreven. Het internet biedt een heleboel ideeën om met dingen uit het bos aan de slag te gaan. Het is wel belangrijk dat je de activiteit plant op het moment dat de benodigde producten in het bos aanwezig zijn. Bij onderstaande gerechten wordt dit steeds vermeld. De recepten die beschreven staan komen uit het boek *De Boom In* van Eliza Romeijn-Peeters en Hilde De Weirdt en zijn telkens voor vier personen. Maak er een groot feest van, net zoals de Herfstpluk in het Verhaal van Mascopiro. Je kan de ruimte ook gezellig maken door het in te kleden met voorwerpen uit het bos (slingers van dennenappels, lampionnetjes, kastanjes...).

Tip: dit kan een leuke manier zijn om een wiskundeles te houden rond maten en gewichten.

## Kastanjesoep (herfst)

### Benodigheden:

- 400 gram tamme kastanjes
- Water om de kastanjes te koken
- Een scheutje olijfolie
- 1 ui
- Een beetje tijm en nootmuskaat
- 1 bouillonblokje in 1l water

### Te gebruiken:

- Weegschaal
- Kookpot
- Snijplank
- Aardappelmesje
- Vergiet
- Maatbeker
- Houten lepel
- Mixer

### Aan de slag:

- 1.) Maak bovenaan in de kastanjes een diepe inkerving met het aardappelmesje.
- 2.) Zet de kastanjes in de kookpot onder water en laat ze 5 minuten koken. Let erop dat ze zeker niet te lang koken, want dan worden ze te plat en dat pelt niet makkelijk. Kook ze ook niet te kort, want dan krijg je de pelletjes er niet vlot af.
- 3.) Giet ze af in het vergiet en pellen maar.
- 4.) Kook de gepelde kastanjes samen met het bouillonwater en de tijm 10 minuten lang.
- 5.) Mix alles en voeg naar smaak nootmuskaat toe. Klaar!

## Kastanjedessert (herfst)

### Benodigheden:

- 500 gram tamme kastanjes
- Water om de kastanjes in te koken
- 100 milliliter room
- Een snuifje zout
- 2 eetlepels honing
- 2 zakjes vanillesuiker
- Sap van een halve citroen
- 100 milliliter melk

### Te gebruiken:

- Kookpot
- Vergiet
- Mixer
- Klopper
- Maatbeker
- Desertkommetjes
- Een scherp mesje

### Aan de slag:

- 1.) Maak bovenaan in de kastanjes een diepe inkerving met een mes.
- 2.) Doe de kastanjes in de kookpot met het water en laat ze 30 tot 45 minuten koken.
- 3.) Giet de kastanjes over in het vergiet en pel ze. Doe ze daarna weer in de kookpot en pureer ze met de mixer.
- 4.) Voer er de room, het zout, de honing, de vanillesuiker, het citroensap en een flinke scheut melk aan toe.
- 5.) Mix dit alles goed door elkaar tot een gladde crème.
- 6.) Giet de pudding in de kommetjes.
- 7.) Klop eventueel room op tot slagroom en leg er een toefje van bovenop de pudding. Klaar!

## Brandnetelsoep (lente + zomer)

Brandnetels kan je in de lente en de zomer plukken om er overheerlijke gerechten mee te maken. Let erop dat je ze niet langs de kant van een drukke straat plukt, deze brandnetels zijn immers vervuild door de auto's. Tijdens de lente kan je de nieuwe stengels gebruiken tijdens de zomer gebruik je de bovenste bladeren van de plant. Stengels en bloemen van de brandnetel worden niet verwerkt in het gerecht. De brandnetel is een reinigende plant, goed voor het doden van bacteriën bij infecties. De bladeren hebben een bloedzuiverende en ontgiftende werking.

### Benodigheden:

- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 2 aardappelen
- Olijfolie
- Zout en peper
- 1 liter water
- 1 grote bos brandnetelscheuten
- 1,5 deciliter room
- 1 blokje kruidenbouillon

### Te gebruiken:

- Aardappelmesje
- Snijplank
- Keukenschaar
- Houten lepel
- Kookpot
- Mixer
- Klopper

### Aan de slag:

- 1.) Pel de ui en de knoflook en snijd ze heel fijn.
- 2.) Schil de aardappelen en snijd ze in kleine stukjes.
- 3.) Knip met een schaar de steeltjes van de brandnetelscheuten (doe handschoenen aan!) en was de scheuten grondig.
- 4.) Doe olijfolie in een kookpot en fruit daarin 3 tot 4 minuten de fijngesneden ui, de knoflook en de stukjes aardappel.
- 5.) Doe er de gewassen brandnetelscheuten bij.
- 6.) Voeg 1 liter water en het bouillonblokje toe en breng alles aan de kook.
- 7.) Laat de soep 15 minuten koken en controleer of de aardappelen gaar zijn. Als ze nog niet gaar zijn, laat dan de soep nog iets langer koken. Mix alles fijn en breng de soep op smaak met peper en zout
- 8.) Klop net voor het opdienen de room eronder. Klaar!

## Brandnetelpannenkoeken (lente + zomer)

Informatie over koken met brandnetels: zie brandnetelsoep

### Benodigheden:

- 150 gram boekweitbloem
- 150 gram bloem
- 6 eieren
- Een snuifje zout
- 8 deciliter melk
- Een handvol brandnetelbladeren
- Bakboter

### Te gebruiken:

- Mengkom
- Klopper
- Pannenkoekenpan
- Kleine pollepel
- Spatel
- Vork
- Plat bord

### Aan de slag:

- 1.) Maak het pannenkoekenbeslag: doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje, breek de eieren boven het kuiltje en voeg het snuifje zout toe. Giet dan al roerend de melk erbij en meng alles tot een glad mengsel.
- 2.) Was de brandnetels, hak ze fijn en meng ze onder het pannenkoekenbeslag.
- 3.) Verwarm een klontje boter in de pan, giet er een lepel beslag in en laat de pannenkoek bakken tot hij er 'droog' uitziet. Keer hem dan om en laat hem nog even bakken.
- 4.) Brandnetelpannenkoeken zijn lekker met gemalen kaas. Klaar!

## Vlierbloesempannenkoeken (mei-juni)

Pluk de vlierbloesem wanneer deze in bloei staat, de beste periode hiervoor is eind mei, begin juni. Spoel de vlierbloesem niet af, wanneer er beestjes op zitten. Op deze manier gaat de smaak verloren. Probeer de diertjes er af te pulken.

### Benodigheden:

- 250 gram bloem
- Halve liter melk
- 2 eieren
- 1 eetlepel suiker
- Een paar vlierbloesemschermen
- Bakboter

### Te gebruiken:

- Mengkom
- Klopper
- Pannenkoekenpan
- Kleine pollepel
- Spatel
- Vork
- Plat bord

### Aan de slag:

- 1.) Maak het pannenkoekenbeslag: doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje, breek de eieren erboven en doe er de suiker bij. Giet er al roerend de melk bij en meng alles tot een glad beslag.
- 2.) Neem dan een paar vlierbloesemschermen. Doe een klontje boter in de pan en laat de pan warm worden. Giet er een pollepel beslag in, draai de pan rond zodat de panbodem helemaal bedekt is met een dun laagje beslag. Leg in het beslag een omgekeerd vlierbloesemscherm.
- 3.) Trek het vlierbloesemscherm terug wanneer het beslag in de pan begint te stollen. De bloemetjes blijven achter en geven hun zoete geur door aan de pannenkoek. Je kan ook de bloemetjes van tevoren van de schermen halen.
- 4.) Draai de pannenkoek om en bak de andere kant. Neem de pannenkoek uit de pan en houd die warm tot alle pannenkoeken gebakken zijn. Klaar!

## Vlierbloesemlimonade (mei-juni)

Informatie over plukken van vlierbloesem: zie vlierbloesempannenkoeken.

### Benodigheden (voor 3 liter limonade):

- 3 liter water
- 20 mooie vlierbloesemschermen
- 1 perscitroen
- 2 citroenen in schijfjes
- 5 eetlepels suiker

### Te gebruiken:

- 1 grote kom

### Aan de slag:

- 1.) Snij 2 citroenen en doe ze in de kom.
- 2.) Voeg het sap van de derde citroen toe.
- 3.) Voeg nu de suiker en het water toe. Goed mengen.
- 4.) Snijd de steeltjes van de vlierbloesemschermen en dompel ze onder in het water. Nog een laatste keer mengen.
- 5.) Afdekken met een schaal en 1 nacht laten trekken.
- 6.) De verfrissende limonade is klaar.