



Kook opdracht

Pluk* bramen met de kinderen om heerlijk van te smullen. Dat kan zo uit het vuistje. Of je maakt er iets nog lekkerders van, zoals een bramenjam. Hieronder het recept voor een traditionele engelse 'Summer pudding'. Bron: oogstenzonderzaaien.nl

Summer pudding recept

- Bedek de wanden van een kom met sneetjes brood zonder korst en druk stevig aan.
- los suiker op in 3 el warm water, het zomerfruit erbij en verwarm.
- Zeef het fruit en vang het kookvocht op.
- Doe de vruchten in de kom, dek af met brood en zet er een bord op.
- Zet een nacht in de koelkast en stort de broodpudding de volgende dag op een bord.
- Kook het gezeefde vocht tot een stroperige saus en giet over de pudding.
- Lekker met slagroom en verse munt.

* Pluk niet meer dan je nodig hebt voor eigen gebruik, pluk niet langs een vervuilde drukke weg en pluk boven kniehoogte i.v.m. honden die worden uitgelaten.

Leer het van de boswachter

Bramen zijn lekker en gezond en ze groeien gewoon in het wild, vooral langs bosranden. De braam behoort tot de rozenfamilie. De witte of roze bloemen bloeien van mei tot september. Elke bloem heeft 5 bloemblaadjes. De bloemen worden bestoven door vlinders, bijen en hommels, waarna er bramen uit groeien. De bramen zijn eerst groen, dan rood en vanaf augustus zwart: dan zijn ze rijp voor de pluk. Een braam is een verzamelvrucht en bestaat eigenlijk uit een heleboel kleine vruchtjes bij elkaar. In elk bolletje van een rijpe braam zit een pitje, waar onder de juiste omstandigheden (bodem, voeding, water, licht) een hele braamstruik uit kan groeien. Braamstruiken groeien snel en door de stekels wordt een bosrand, die overwoekerd is met braamstruiken, al snel ondoordringbaar. De braamstruik is o.a. een waardplant voor de aardbeivlinder, het groentje en het boomblauwtje: dat wil zeggen dat deze vlinders hun eitjes op een braamstruik afzetten.



Foto: spryivng.com



Bloem aan een braamstruik

Materiaal: 900g zomerfruit (bramen, bosbessen, frambozen, aardbeien) 10 sneetjes oud brood zonder korst, 3 eetlepels water, 150g fijne suiker, een kom, bord, kookpannetje, warmtebron, koelkast



30 min.

- min.

Groep 5-8

Kijk voor meer opdrachten op www.natuurwijs.nl/natuuropdrachten



NatuurWijs
DE NATUUR ALS KLASLOKAAL