



BLOEMEN & PLANTEN



BLOEMEN EN PLANTEN

Bloeiende planten zorgen voor veel kleur in de natuur. Leuk om te plukken en in een vaas te zetten. Dieren eten van de blaadjes of zaden. En ook voor mensen zijn veel planten en bloemen eetbaar. Met bloemen kun je meer dan je denkt!



LEEFTIJD 4 - 12

BLOEMENSOEP

Bloemen zien er niet alleen leuk uit, maar sommige zijn ook eetbaar. Vooral madeliefjes staan leuk in de soep. Je kunt daarvoor gewoon groentesoep gebruiken (zie recept soep met madeliefjes), maar je kunt ook een eigen soep maken met producten uit de natuur (zie recept brandnetelsoep).

LET OP! Niet alle bloemen zijn eetbaar. Eet alleen bloemen waarvan je weet dat je ze kunt eten. Ken je de bloem of plant niet dan moet je er niet van eten!!!!!!

BENODIGDHEDEN

Een pannetje groentesoep (van bouillonblokje), een handvol madeliefjes en een kooktoestel.

HOE WERKT HET

- Kook de groentesoep zo dat je ze kunt opeten.

- Was de madeliefjes, knip de steeltjes er af.
- Laat de madeliefjes in de soep drijven zoals waterlelies.

Smakelijk eten!

TIP! Pluk de bloemen op een plek waar niet teveel auto's langskomen. (bah, uitlaatgassen). En waar geen honden worden uitgelaten.

LEEFTIJD 4 - 12

BLOEMENMEMORY

Als je veel verschillende bloemen plukt kun je daar natuurlijk een mooi boeket van maken, maar je kunt er ook een spelletje mee spelen zoals memory.

BENODIGDHEDEN

Minimaal 10 verschillende soorten bloemen of planten/blaadjes en van alles 2 exemplaren, minimaal 20 bekertjes.

HOE WERKT HET

- Zoek 10 verschillend bloemen/planten of blaadjes en zoek van alles 2 exemplaren. Bijvoorbeeld: 2 paardenbloemen, 2 madeliefjes, enz.
- Verstop de spullen per exemplaar onder de bekertjes.
- Schuif de bekertjes goed door elkaar.
- Speel nu memory door de bekertjes 2 aan 2 op te tillen en probeer de 2 gelijke exemplaren bij elkaar te krijgen.

TIP! Bloemenmemory kan natuurlijk ook met andere natuurlijke materialen gespeeld worden zoals veertjes, blaadjes, besjes, enz.

LEEFTIJD 4 - 12

BLOEMEN IJSBLOKJES

Ijsblokjes in de limonade zijn heerlijk als het zomers warm weer is. Ze zien er alleen altijd zo saai uit. Daar gaan we wat aan doen!

LET OP! Niet alle bloemen zijn eetbaar. Eet alleen bloemen waarvan je weet dat je ze kunt eten. Ken je de bloem of plant niet dan moet je er niet van eten!!!!!!

- Leg in elk vakje van de ijsblokvormpjes een bloem.
- Vul de vormpjes met water en zet ze enkele uren in de diepvries om hard te worden.

BENODIGDHEDEN

Water, ijsblokvormpjes, bloemen zoals viooltjes of madeliefjes en een diepvries.

HOE WERKT HET

- Was de bloemen zorgvuldig.

Veel drinkplezier!

TIP! Pluk de bloemen op een plek waar niet teveel auto's langskomen. (bah, uitlaatgassen). En waar geen honden worden uitgelaten.

LEEFTIJD 4 - 12

BRANDNETELSOEP

Brandnetels pluk je in het voorjaar, pluk alleen de toppen met de malse blaadjes. Pluk ze met handschoenen aan, maar wees gerust. Bij het koken verdwijnt de prik. Hieronder twee recepten voor brandnetelsoep. De eerste is met voornamelijk natuurlijke producten en de andere voor een gewone soep met brandnetels.

NATUURLIJKE BRANDNETELSOEP BENODIGDHEDEN

Handschoenen, pan van ongeveer 2 liter, 30 brandneteltoppen, 20 blaadjes van paardenbloemen, een kopje vogelmuur, een hand vol madeliefjes, 1 liter water, een bouillonblokje, een mixer en een kooktoestel.

HOE WERKT HET

- Was de brandneteltoppen, de paardenbloemblaadjes, de vogelmuur en de madeliefjes.
- Doe de brandneteltoppen, paardenbloemblaadjes en vogelmuur in de pan met de liter water en een bouillonblokje en laat deze 20 minuten koken.
- Mix de soep even goed door.
- Haal de steeltjes van de madeliefjes en laat de madeliefjes in de soep drijven zoals waterlelies.

Smakelijk eten!

GEWONE BRANDNETELSOEP BENODIGDHEDEN

Pan van ongeveer 2 liter, 20 jonge brandneteltoppen, 1 prei, 1 grote aardappel, bouillonblokje, 1 liter water, een mixer en een pollepel.

HOE WERKT HET

- Was de brandneteltoppen en de prei en snij de prei in kleine stukjes.
- Schil de aardappel en snij deze in blokjes.
- Doe de brandnetels, prei en aardappels samen met het bouillonblokje en de liter water in de pan.
- Laat de soep 20 minuten koken.
- Mix de soep even goed door.

Smakelijk eten!

TIP! Pluk de bloemen op een plek waar niet teveel auto's langskomen. (bah, uitlaatgassen). En waar geen honden worden uitgelaten.