EEN APPELTJE VOOR DE DORST

Deze les gaat over appels en kippen.

Je hebt heel veel verschillende appels. Appels in allerlei kleuren: groen, geel, knalrood. En in heel veel smaken: zoet, een beetje zurig, heel erg zuur.
Er is voor iedereen wel een lekker appeltje!

Je hebt ook heel veel verschillende kippen. Kippen in allerlei kleuren: bruin, wit, zwart of allerlei kleuren. Sommige mensen hadden kippen omdat ze zo mooi waren. Ook nu heb je nog sierkippen die er erg mooi uitzien.
De boeren hadden kippen voor hun eieren en het kippenvlees. Tegenwoordig hebben kippenboeren legkippen die heel veel eieren moeten leggen.

In deze les ga je werken met appels en eieren. We gaan lekkere dingen maken. Je zult merken dat het belangrijk is dat je de goede appels gebruikt!

WERKBLADEN:
Werkblad 1: Appeltaart maken met zoete en zure appels
Werkblad 2: Appelpannenkoeken bakken met zoete en zure appels

WERKBLAD 1: APPELTAART MAKEN MET ZOETE EN ZURE APPELS

De appel die je in de pauze eet, is een andere soort appel dan een appel voor de appeltaart.
De ene appel is de andere niet.
We hebben ervoor gezorgd dat we verschillenden soorten appels hebben.
Net zoals er verschillende soorten kippen gekomen zijn.

Veel planten en dieren hebben we ´tam´ gemaakt.
Hierdoor hebben ze voor de mens meer nut.
Tamme kippen zijn er anders uit gaan zien dan het Bankivahoen, de alleroudste kippensoort.
Ook leggen onze kippen meer eieren dan het Bankivahoen.

De appel is anders gaan smaken dan de wilde appel.
De variatie in planten en dieren zorgt voor variatie in ons voedsel.
Dat geldt dus niet alleen voor de appel en de kip maar voor al onze planten en dieren.

Opdracht
Jullie gaan nu een appeltaart maken om het verschil te proeven tussen zoete en zure appels.

Voor het deeg
- 250 gram bloem
- 150 gram boter
- 80 gram suiker
- 2 eieren

EEN APPELTJE VOOR DE DORST

Voor de vulling
- zoete en zure appels
- 1 eetlepel suiker
- snuf kaneel

- boter om de springvorm (24 cm) in te vetten

Bereiden:
Verwarm de oven voor tot 1800 C.
Maak een deeg door bloem, boter, suiker er eieren goed door elkaar te kneden.
Laat het deeg even rusten.

Schil de appels en haal de klokhuizen eruit. Snijd de appels in blokjes en meng die met de suiker en de kaneel.

Rol het deeg uit en leg het in een beboterde taartvorm.
Schep de vulling hierin en druk deze goed aan.
Gebruik restjes deeg om de bovenkant van de taart te versieren.

Bak de taart in de voorverwarmde oven in ongeveer vijftig minuten gaar en goudbruin.

(bron: www.okokorecepten.nl)

WERKBLAD 2: APPELPANNENKOEKEN MET ZOETE EN ZURE APPELS

De appel die je in de pauze eet, is een andere soort appel dan een appel voor de appeltaart.
De ene appel is de andere niet.
We hebben ervoor gezorgd dat we verschillenden soorten appels hebben.
Net zoals er verschillende soorten kippen gekomen zijn.

Veel planten en dieren hebben we ´tam´ gemaakt.
Hierdoor hebben ze voor de mens meer nut.
Tamme kippen zijn er anders uit gaan zien dan het Bankivahoen, de alleroudste kippensoort.
Ook leggen onze kippen meer eieren dan het Bankivahoen.

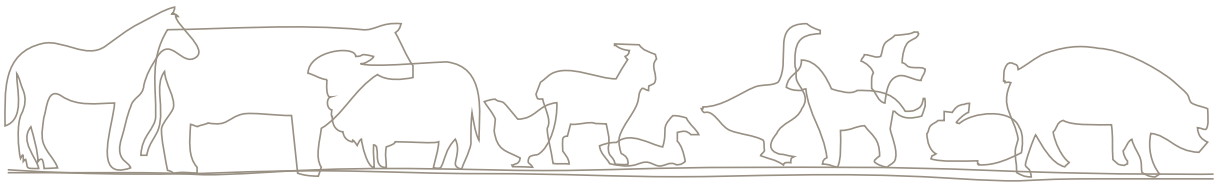
De appel is anders gaan smaken dan de wilde appel.
De variatie in planten en dieren zorgt voor variatie in ons voedsel.
Dat geldt dus niet alleen voor de appel en de kip maar voor al onze planten en dieren.

Opdracht
Jullie gaan nu appelpannenkoeken bakken om het verschil te proeven tussen zoete en zure appels.

Voor het beslag
- 250 gram bloem
- 0,5 liter melk
- 50 gram suiker
- 80 gram boter
- 4 eieren
- 2 zoete en 2 zure appels
- zout, suiker en kaneel

EEN APPELTJE VOOR DE DORST

Bereiden:
Zeef de bloem met het zout boven de kom. Gier er de helft van de melk bij. Klop dit tot een dik beslag. Voeg er 4 eieren, 50 gram suiker en de rest van de melk aan toe. Klop dit tot een dik vloeibaar beslag. Laat het 15 minuten rusten.

Schil intussen de appels en boor er de klokhuizen uit en snijd de appels in schijven van circa 0,5 centimeter dik.
Neem van de boter een klontje en smelt deze in de koekenpan. Leg er 3 of 4 appelschijven in en giet er 1/8ste van het beslag over. Laat het over de panbodem uitvloeien. Bak de pennenkoek op een matig vuur tot de onderkant goudbruin en de bovenkant bijna droog is.
Laat de pannenkoek op een plat deksel glijden. Leg er de koekenpan onderste boven op en keer beide gelijk om. Leg nog een klontje boter onder de pannenkoek en bak deze verder goudbruin.
Laat de pannenkoek op een bord glijden.
Bak zo nog 7 pannenkoeken en houd ze warm op het bord op een pan met heet water. Bestrooi de pannenkeken met fijne tafelsuiker en kaneel.

(bron: www.mijnreceptenboek.nl)