



staatsbosbeheer

Paardenbloemjam
maken



Biologie opdracht

Plukken: Pluk een flinke schaal openstaande bloemhoofdjes van paardenbloemen (op een schone plek). Niet schoonspelen, want dan spoel je de smaak weg.

Knippen: knip van elk bloemhoofdje alles wat geel is af en vang dit op in een afsluitbare pot (zo min mogelijk groen).

Intrekken: Doe enkele schijfjes citroen en sinaasappel bij het geel van de paardenbloemen. Giet er kokend water op, zodat alles net onder staat. Doe het deksel erop en laat 24 uur intrekken.

Zeven: Vang na het intrekken het vocht op door een zeef of theedoek. Meet hoeveel ml vocht je hebt en doe in een pannetje.

Koken: Voeg geleisuiker toe (300 ml vocht + 400 g geleisuiker) en breng aan de kook, 4 minuten doorkoken.

In potjes: Schenk de hete jam in uitgekookte jampotjes, deksel erop en laten afkoelen.

Leer het van de boswachter

De weilanden, grasvelden, gazons en bermen zijn op dit moment vrolijk geel gekleurd door de vele paardenbloemen. Ze bloeien uitbundig vooral van maart tot mei.

Paardenbloemen zijn niet alleen prachtig geel, ze zijn ook gezond en erg lekker als je er jam van maakt. De jam smaakt een beetje naar honing en werd daarom vroeger 'armelui's honing' genoemd.

Uitgebloeide paardenbloemen zien eruit als witte pluizenbollen. Elk pluusje is een parachute waar een zaadje aan vast zit. De parachutjes worden door de wind weggeblazen om op een andere plek weer een nieuwe paardenbloem te laten groeien. Wil je een handje helpen? Blazen maar!



Paardenbloemhoning.



Groep
1-8

Materiaal: paardenbloemen, citroen, sinaasappel, kokend water, geleisuiker, schaal, schaar, pot met deksel, zeef of theedoek, pannetje, warmtebron, uitgekookte jampotjes
Begeleid: Ja

Kijk voor meer opdrachten op

www.natuurwijs.nl/natuuroprachten



NatuurWijs
DE NATUUR ALS KLASLOKAAL