



staatsbosbeheer



Kook- natuuropdracht

Opdracht: Maak bloemensiroop.

Plukken en intrekken: pluk bloemblaadjes (maak een keuze uit magnolia, vlier, geurende rozen of lavendel), haal de bloemblaadjes van de kroon. Doe de bloemblaadjes in een afsluitbare glazen pot en giet er water op tot ze net onder water staan. Sluit de pot af en laat de smaak ongeveer 24 uur in het water trekken.

Zeven en koken: Zeef de bloemblaadjes eruit en vang het bloemenwater op in een maatbeker. Kook het bloemenwater in een steelpan en voeg 500 g suiker toe per 500 ml bloemenwater. Met minder suiker krijg je meer bloemensmaak, maar dan is de siroop dunner.

Afkoelen en drinken: Giet de siroop in een uitgekookte fles, sluit af en laat afkoelen. Doe een bodempje bloemensiroop in een glas en leng naar smaak aan met water. De siroop is circa 3 dagen houdbaar in de koelkast.

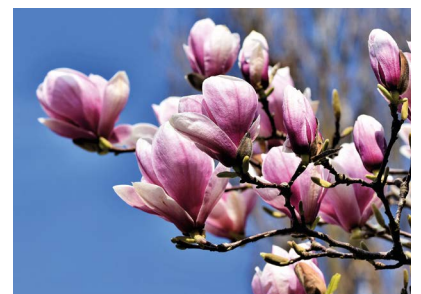
Leer het van de boswachter

De magnolia of beverboom heeft van maart tot mei prachtige grote geurende witte, paarse of roze bloemen. Begin mei is hij uitgebloeid en laat hij alle bloemblaadjes op de grond vallen. Zonde om ze bij elkaar te harken en weg te gooien, want je kunt er een heerlijke limonadesiroop van maken. Pluk de bloemblaadjes net voor ze vallen, als ze er nog fris uitzien.

Is de magnolia uitgebloeid? Ook met de bloesem van de vlier, van geurende rozen of lavendel kun je bloemensiroop maken. Heb je deze bloemen niet, maak dan als alternatief fruitsiroop met bijvoorbeeld een paar citroenen of met sinaasappels als basis: pers uit en kook het sap met suiker.



Vierbloesem, extra lekker met wat schijfjes citroen.



Magnolia of beverboom in bloei.



15 min.



15 min.



Groep 1-8

Materiaal: bloemen, glazen pot, water, suiker, maatbeker, zeef, steelpan, warmtebron, glazen fles
Begeleid: Ja

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



NatuurWijs
DE NATUUR ALS KLASLOKAAL