

naam:

Van



naar

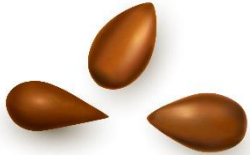


Een appel groeit aan een appelboom. Wereldwijd zijn er wel 20.000 verschillende soorten appels. De groei van de appel begint bij een bloemetje, de bloesem genaamd. Dit is meestal zo rond april/mei. Insecten bezoeken graag deze bloemetjes en zorgen er zo voor dat er na de bloei een appel kan groeien. Bestuiven heet dat. De hele zomer, als het warm en licht is, kunnen de appels lekker gaan groeien. Rond eind augustus zijn de meeste appels volgroeid en kunnen ze worden geplukt.

Het plukseizoen is geopend!

Je kunt ze heerlijk zo opeten, maar er kunnen ook lekkere gerechten van gemaakt worden, zoals appeltaart, appelvellen of appelmoes.





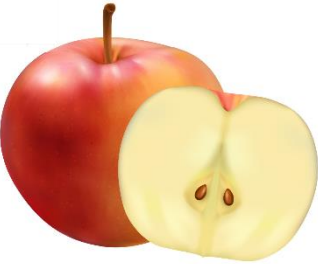
het zaadje



de appelboom



de bloesem



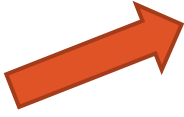
de appel



de bloesemboom



de appelboom met appels



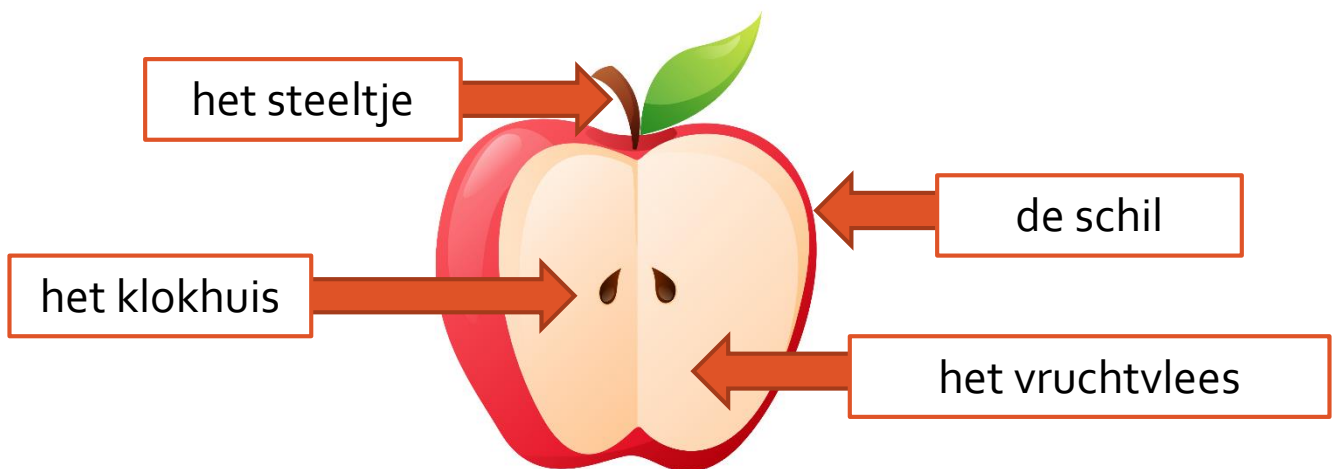
Waaruit bestaat een appel?

Binnenin zit het klokhuis. Daar verstoppen de pitjes zich. Daar omheen zit het vruchtvlees. Mmm, het lekkerste van de appel! Met het steeltje is de appel verbonden met de boom. Bovenop de appel zitten kleine kroonblaadjes. Dat zijn kleine blaadjes die eerst aan de tak vast zaten.

Helemaal aan de buitenkant van de appel zit de schil. Dat is de beschermlaag van de appel. In de schil en de appel zelf zitten veel gezonde voedingsstoffen. Mensen in Engeland hebben een mooie spreuk over de appel.

An apple a day, keeps the doctor away.

Dat wil zeggen: als je iedere dag een appel eet, hoef je niet snel naar de dokter. Of dat echt waar is weten we niet, maar er is niks mis mee om iedere dag een appel te eten.

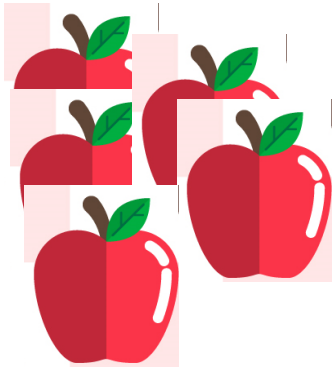


Van appel
naar appelmoes.

Doe je mee?



Wat heb je nodig:



appels



snijplank,
aardappelschilmesje of
dunschiller



pollepel



grote pan



kookplaat



staafmixer



kaneel



suiker

Het recept.



Appels schillen en in kleine stukjes snijden.



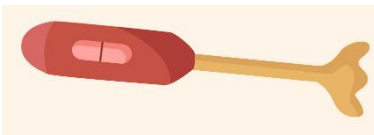
Alle appelstukjes in de pan met een half bekertje water erbij. Matig warmtebron. Deksel erop



Regelmatig even roeren.

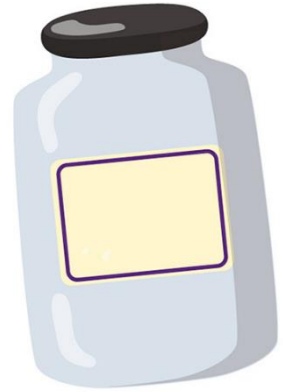
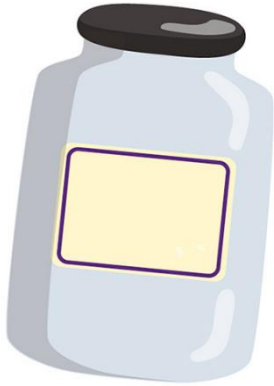


Na 10 minuten kaneel en suiker toevoegen. (naar eigen smaak). 30 minuten zachtjes pruttelen



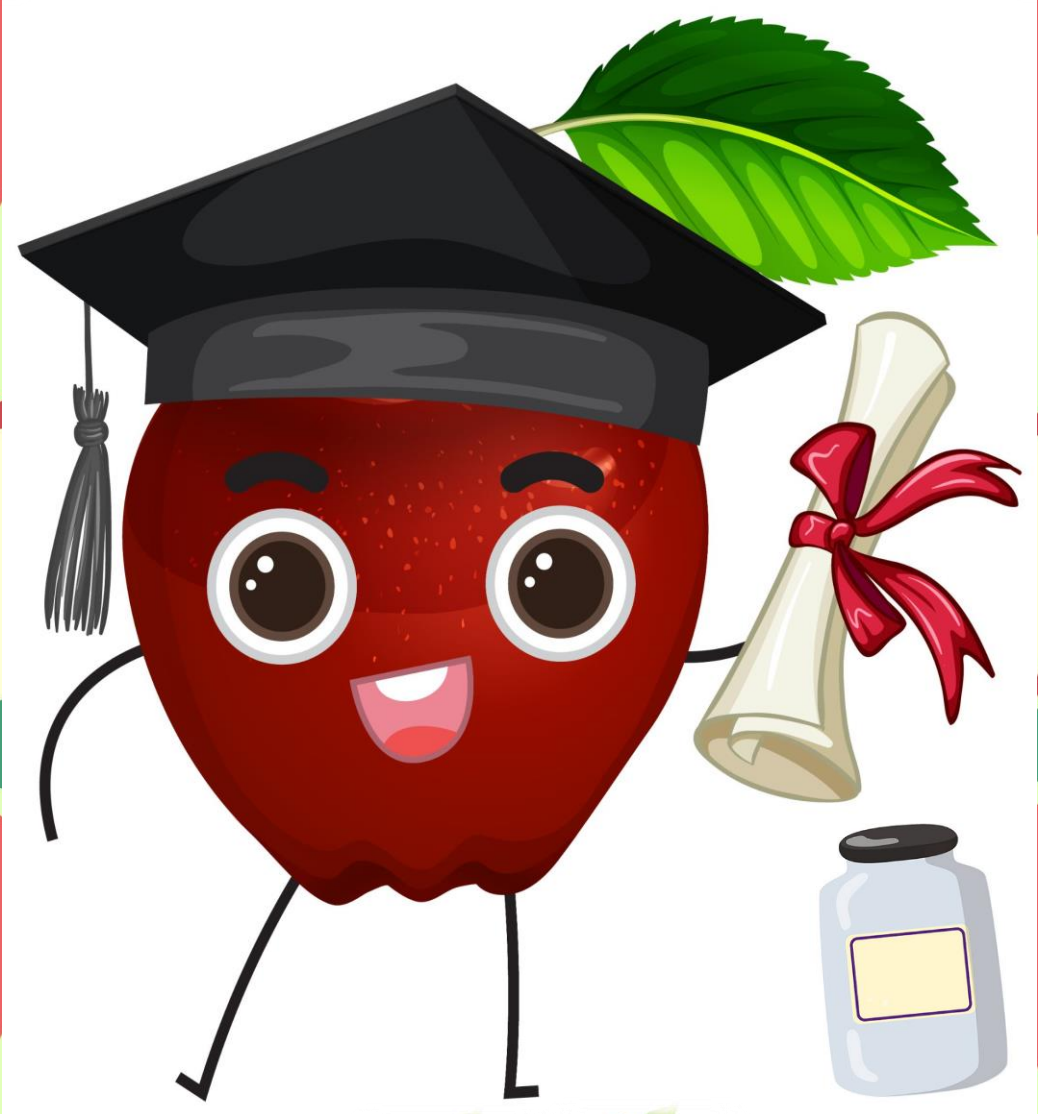
Als alle appel zacht is kun je de stukjes tot moes maken met de staafmixer. Indien nodig nog wat suiker toevoegen.

Als de appelmoes goed is afgekoeld kun je de appelmoes in glazen potjes o.i.d. doen. Sluit goed af voor langere houdbaarheid.



Labels voor op het potje





Diploma appelmoes-maker