



staatsbosbeheer

korenbloem



Kook opdracht

Een kruidenroomkaas of kruidenboter wordt lekker kleurrijk als je er eetbare bloemensnippers doorheen mengt. De meeste bloemen hebben weinig smaak, je voegt ze toe voor de kleur.

Recept voor roomkaas met bloemetjes:

Pluk een handjevol eetbare bloemen in verschillende kleuren, was de bloemetjes voorzichtig. Hou een paar bloemen apart voor de garnering en knip de rest in kleine stukjes. Prak de bloemensnippers door de (kruiden)roomkaas. Besmeer toastjes met de bloemetjes-roomkaas en garneer met de hele bloemen.



Foto: wroeten.nl



Groep
1-8

Leer het van de boswachter

Versiering met kleurrijke eetbare bloemen maken een taart, cupcake, toastje of salade extra feestelijk.

Decoratieve eetbare bloempjes:

- viooltje (paars)
- oostindische kers (oranje)
- vrouwenmantel (geel)
- duizendblad (wit)
- korenbloem (blauw, roze)
- madeliefje (wit, geel)
- teunisbloem (geel)
- vergeet-me-nietje (blauw)
- goudsbloem (oranje)

Voor een uitgebreid overzicht van eetbare wilde planten:

goodplanet.be/nl/wildplukkalender/

Materiaal: verse bloemen van eetbare planten, (kruiden)roomkaas, schaar, schaalte, toastjes



viooltje



oostindische kers



teunisbloem

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



NatuurWijs
DE NATUUR ALS KLASLOKAAL