

Kokerellen rond Winnie the Pooh...

**Karamellen
Vloan**

Winnie van chocolade-honingbrood

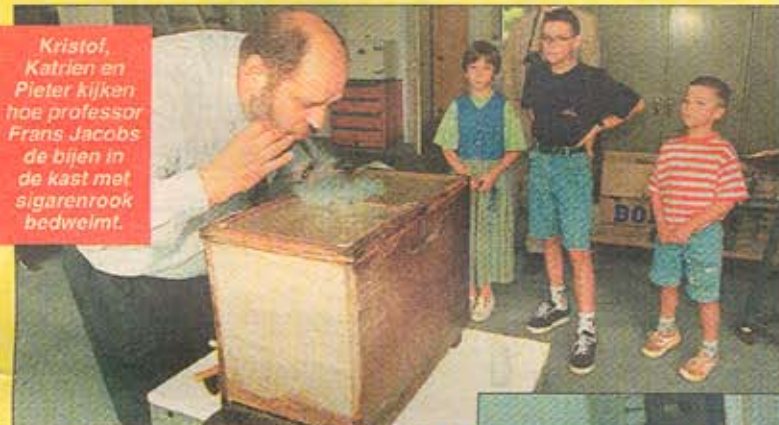
**Honingbrood
Zandkoekjes**

**Greet lybaert
Diëtiste-Kinderkooklessen
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
Tel 09/357.60.86
Fax 09/357.78.35
WWW.aandekook.be
greet.lybaert@greetlybaert.be**



BEZIGE BLIJTJE

Kristof, Katrien en Pieter kijken hoe professor Frans Jacobs de bijen in de kast met sigarenrook bedwelmt.



FOTO'S VIOLET CORNEE
Clubreporter Kristof als e

BIJEN, WESPEN, HOMMELS

Een verschil tussen deze drie grote soorten maken, lukt nog wel. Maar binnen elke categorie bestaan er nog honderden soorten. Ongeveer zoveel als er soorten bloemen bestaan. Wij houden het simpel en bespreken enkel de drie hoofdsorten.

■ **Bijen:** zijn meestal donkerbruin en behaard. Je vindt ze vaak op ondiepe bloempjes. Als een bij steekt, blijft de angel door het weerhaakje in je huid zitten. Echt veel pijn doet het niet en meestal is die pijn ook heel snel over. Het bijtje sterft na de prik wel heel snel.

■ **Wespen:** zijn altijd geel-zwart. Ze hebben een heel dun achterlijf. De wespentaille is het dunne stuk tussen het achterlijf en het borstje van het kleine diertje. Wespen kunnen verschillende malen steken. Het vergif dat ze spuiten is ook veel krachtiger, waardoor hun prik veel meer pijn doet. Ze zijn ook agressiever en vallen gemakkelijker aan.

■ **Hommels:** zijn de dikste diertjes met gele strepen over hun hele lijf. De tong van de hommelmel is bovendien ook veel langer dan die van de bijen. Ze kiezen dan ook meestal die bloemen eruit waar het stufmeel heel diep zit. Vooral kelkbloempjes dus. Een hommelmel prikt niet snel, maar een hommelmel prikt kan wel behoorlijk pijn doen.

Het grote moment. Katrien mag de honing uit de ramen slingeren.



Het leukste moment van de rondleiding: proeven van de lekkere verse honing.



Grote mensen praten over bezige bijtjes als mensen heel hard aan het werken zijn. Wanneer je de bijen in de bijenkasten aandachtig bekijkt, snap je die vergelijking meteen. Bijen zitten geen seconde stil. Doordat ze zoveel bewegen, is het in zo'n bijenkast ook altijd heel warm. Zo'n 35°, zelfs tijdens een harde winter. Je kan het een beetje vergelijken met het warmtegevoel als je een tijdje hard gelopen hebt.

KONINGIN

In zo'n kast zitten allemaal ramen. Wanneer je al de bijtjes op zo'n raam wil tellen, ben je toch een tijdje zoot. Er zitten ongeveer duizend bijen op. Kleine kasten tellen tien ramen, dus dat zijn ongeveer 10.000 beestjes in zo'n kast. In elke kast zit ook telkens één koningin. Zij is een beetje de mama van al die diertjes. Ze is de grootste van allemaal en wordt altijd aangeduid met een gekleurd bolletje. Zo weten de imkers over de hele wereld hoeveel jaar de koningin is. De koninginnen leven langer dan de werkbijen, zo'n twee jaar. Werkbijen die in de zomer leven, worden maar zes weken oud. De stakkerds! Winterbijen leven zes maanden omdat ze in

die winterperiode h

He

In de ramen zit er met honing, die de bloemen. Wanneer ledig gevuld is, we kilogram. De imker dan, door de was v deren. Die ontzege een honingslinger. te draaien, wordt a raten geslingerd er een grote pot. Nad nog een tweetal ke kleine stukjes was suiker eruit verwijd kan je lekker smull zoete honing.

De B

Bijen zijn heel slims ten met elkaar doo Zo vertellen ze wa waar ze lekkere ne gevonden hebben. de zon. Daarvoor h zelfs niet te zien. D licht weten de bijtje king de zonnestanc bijencentrum van d Gent hebben ze ee Het is een speciaal kamer waar blauw muren volledig met gen zijn. En raar mi vinden de bijen hun omdat het blauwe li stralen bevat die oc ten. Zo kunnen de g dowerkers het lever dichtbij best

Alles over bijen en honing



De bozige bij

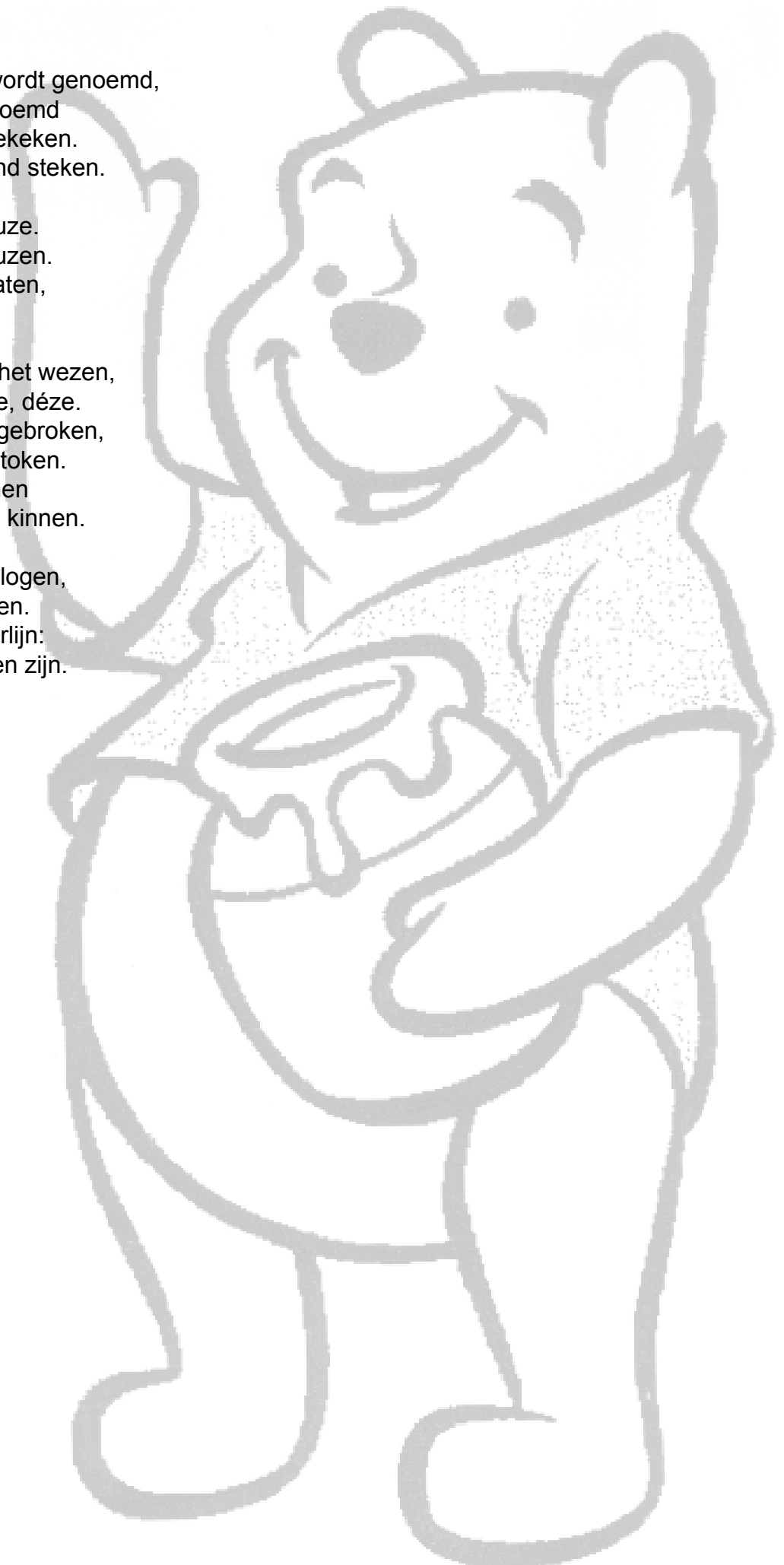
Een bij, wiens naam niet wordt genoemd,
had heel zijn leven blij gezoemd
en zei: Thans heb ik het bekeken.
Nu wil ik graag eens iemand steken.

Het werd een moeilijke keuze.
Er waren namelijk vele neuzen.
Er waren neuzen in de straten,
in alle kleuren, alle maten.

En als hij dacht: Die moet het wezen,
dan dacht hij verder: O nee, déze.
En toen de nacht was aangebroken,
had hij nog nergens in gestoken.
En alle neuzen waren binnen
en sliepen samen met hun kinnen.

De bij is ook naar huis gevlogen,
met grote tranen in zijn ogen.
En hij sprak tot zijn moederlijn:
Mama, het heeft niet mogen zijn.

Annie M. G Schmidt



Vloan

Boodschappenlijst:

2 l melk
1 pak suiker
1 pak ronde beschuiten
300 g petit beurre
peperkoek (Meli)
kandijstroop

verder:

boter

Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
grote kookpot
soeplepel
houten lepel
aarden kom
pannenlikker



Vloan

Dit heb je nodig :

- 2 l melk
- 5 soeplepels suiker
- 8 ronde beschuiten
- 300 g petit beurre
- 4 sneden peperkoek (Meli)
- 6 soeplepels kandijstroop

Werkwijze :

- 1 Breek de beschuiten, de peperkoek en de petit beurre koekjes in de melk.
- 2 Voeg de suiker en de kandijstroop toe.
- 3 Breng al roerend aan de kook.
- 4 Giet de massa in een ingevette aarden kom. Laat overnachten.
- 5 Leg er hier en daar een nootje boter op.
- 6 Bak 1 uur in de oven op 200°C. Laat afkoelen.



Zeelse kermiskaramellen

Herinner je nog de smaak van die goeie ouwe karamellen verpakt in z'n boterpapiertje?

In Zele kennen ze nog het authentiek recept van die zaligheid

Boodschappenlijstje

- 1 pakje boter
- 1 pak bloedsuiker
- 1 pot honing
- 1 plak melkchocolade

1 Zet het keukengerei klaar:

- mes
- soeplepel
- kleine kookpot
- weegschaal
- potje om bloedsuiker en schaalte om boter af te wegen
- houten lepel
- 3 adventkalenders
- 2 koffielepels
- houten plankje
- kookplaatje



2 Zeelse kermiskaramellen

Dit heb je nodig:

100 gram boter
100 gram bloedsuiker
100 gram honing
100 gram melkchocolade

Werkwijze:

- 1 Weeg de boter, bloedsuiker, chocolade en honing af.
- 2 Doe alle ingrediënten in een pannetje en roer op een zacht vuur tot alles goed gesmolten is. Verhoog de temperatuur tot de massa kookt, blijf roeren en laat juist één minuut koken (niet langer!). Neem het pannetje onmiddellijk van het vuur.
- 3 Vul de vormpjes van 3 adventskalenders, met behulp van 2 koffielepels, met een beetje mengsel.
- 4 Plaats de gevulde adventskalenders in de diepvries.
- 5 Duw de karamellen uit de vormpjes.
- 6 Bewaar de karamellen in de diepvries.



Winny van chocolade-honingbrood

Boodschappenlijst:

- Chocoladedruppels, suikerparels, rozijnen, cashewnoten
- honing
- 1 pak bloem
- 1 pakje verse gist
- 1 pakje gezouten boter
- 1 pak zout
- een halve liter melk
- chocoladereepjes

Zet het keukengerei klaar:

zeef
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
keukenwekker
bakpapier
kleine kom
borstel
maatbeker
taartrooster
pannenlappen





Het deeg

Dit heb je nodig voor 17 beertjes:

1kg bloem
30 gram verse gist
200 gram gezouten boter
30 gram honing
3 koffielepels zout
425 ml melk of water

Werkwijze:

Zet alles klaar
Weeg de bloem en de boter af.
Meet 425 ml melk af.

- 1 Verwarm het water of de melk tot ze lauw is.
Doe de gist en een beetje lauwe melk of water in een beker.
Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
- 2 Zeef de bloem in een kom.
- 3 Maak in het midden een kuiltje.
- 4 Giet de vloeibare gist in de kuil.Voeg de honing toe.
- 5 Doe de rest van de melk of het water en de boter erbij.
Meng. Voeg het zout toe
- 6 Kneed goed met de mixer.
- 7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten.



De broodjes

Dit heb je nodig:

chocoladereepjes
chocoladedruppels, suikerparels, rozijnen, cashewnoten
bakpapier
1 ei

Werkwijze:

8 Neem een stukje bakpapier.

9 Verdeel het deeg in porties van 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)

10 Sla het deeg door = de lucht uitslaan.

Verkruimel de speculaas.

11 Duw 50g deeg plat. Leg chocoladereepjes in het midden van het deeg. Rol op.

12 Maak het deeg peervormig voor het buikje.

Leg het op het bakpapier.

19 Breek een ei in een kom.

Klop het los met een vork.

Smeer met een borstel het beertje in met ei.

Maak oogjes met chocoladedruppels, suikerparels.

een neusje met een rozijn, een mond met een cashewnoot.

20 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)

Laat nog een half uur rijzen.



13 Draai een bolletje (20 gram) voor het hoofdje.

14 Draai 2 bolletjes (van 2,5 gram) voor de oortjes.
Leg ze op het bakpapier.

15 Met 4 x 5 gram deeg maak je de armpjes en beentjes.

16 Rol 5 gram deeg tot een worstje. Duw het uiteinde plat voor het handje. Bevestig het armpje aan de schouder. Let het handje op de buik.

17 Rol 5 gram deeg tot een worstje. Duw het uiteinde plat voor het handje. Knip het duimpje in met een schaar. Bevestig dit (zwaaiend) armpje aan de andere schouder met het handje naar boven.

18 Maak met 5 gram deeg een honigpot. Plaats het honigpotje op het handje op de buik.
Maak de beentjes.



19 Breek een ei in een kom.

Klop het los met een vork.

Smeer met een borstel het beertje in met ei.

Maak oogjes met chocoladedruppels, suikerparels,
een neusje met een rozijn, een mond met een cashewnoot.

20 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)

Laat nog een half uur rijzen.

Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.

Bak de broodjes 12 minuten.

Laat ze afkoelen op een taartrooster.



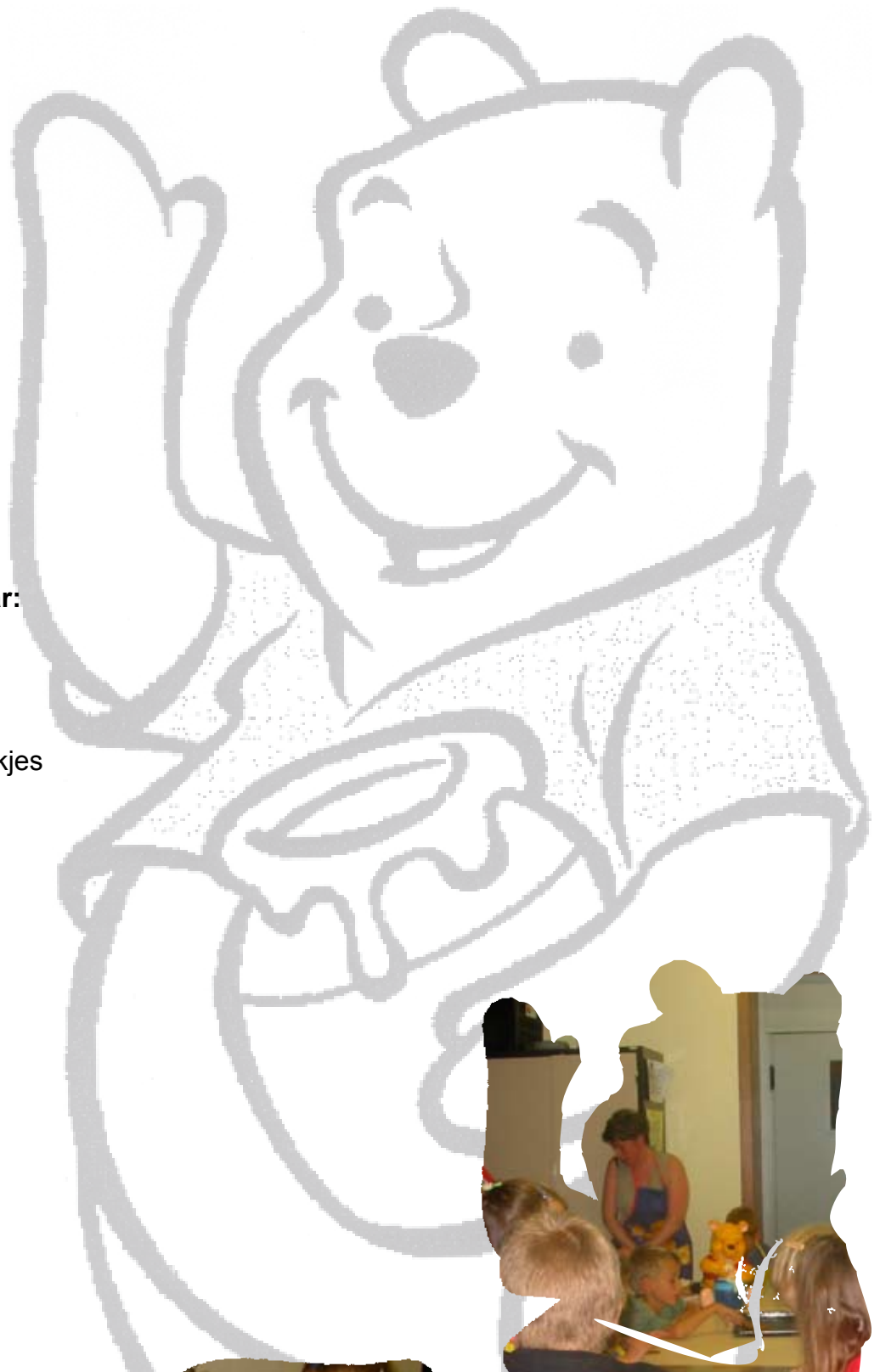
Zandkoekjes

Boodschappenlijst :

bloem
boter
bruine suiker
eieren
zout
kaneelpoeder
bakpoeder
honing

Zet het keukengerei klaar:

pannenkoekenmes
vormpjes
Koffielepel
Tupperwarekom 2 l
Boekjes Amerika + oorstokjes
Schaaltjes
Pannelappen Winny
schort Winny





Zandkoekjes

Dit heb je nodig :

250g bloem

20g zachte boter

60 g bruine suiker

1 ei

snuifje zout

40 ml water

1 koffielepel kaneelpoeder

½ koffielepel bakpoeder

1 eetlepel honing

Zo ga je te werk :

Klop het ei los in een kommetje. Doe er de honing en het water bij.

Kneed een deeg van de boter, de bloem, het bakpoeder en het zout.

Voeg de bruine suiker en kaneel toe. Kneed het deeg goed.



Doe er het ei -honing -watermengsel bij. Kneed opnieuw.
De warmeluchtoven voorverwarmen op 160°C.
Rol het deeg uit op een grote plank tot 0,5 cm dikte.

Vet een bakplaat in.

Steek met een vormpje hartjes uit het deeg.

Leg de koekjes op de bakplaat

Bak ze 15 minuten in een warme lucht oven op 160°C.

Neem de koekjes van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.



Honingbrood

Boodschappenlijst:

droge gist
honing
extra bloem
gezouten boter
zout

Zet het keukengeri klaar:

Vorm
broodmes
SD-200 + toebehoren



Honingbrood

Dit heb je nodig:

3 kleine maat droge gist
15 g honing
500 gram extra bloem
312,5 ml water
100 gram gezouten boter
1 1/2 kleine maat zout

Deeg maken met de broodmaker

Werkwijze:

Op de knop brot/Teigtyp :1x drukken (Normal)

Programm: 2x drukken (Schnell),

1x drukken op START

Het oventje niet openen!

na 3 uur 1x drukken op STOP.

Het emmertje uit de broodmaker halen.

