

Vlees in de kuip



Een heel bijzonder kookboekje

Vlees in de kuip

Een kookboekje op een kinderboerderij? Met vleesrecepten?

In het buitenland verbazen bezoekers van kinderboerderijen zich daar niet zo over. Daar hoort informatie over de herkomst en de verwerking van vlees op een kinderboerderij er gewoon bij, net zoals bij broodbakken of kaasmaken.

Op kinderboerderijen worden o.a. landbouwhuisdieren gehouden. En landbouwhuisdieren worden nu eenmaal gefokt om hun producten: eieren, melk, leer of vlees. Kinderboerderijen willen daar niet geheimzinnig over doen en geven informatie over dieren en dierenwelzijn.

Met dit kookboekje willen we aangeven dat er niets mis hoeft te zijn met het eten van vlees, mits er met respect wordt omgegaan met de dieren die we opeten. Wij hopen dan ook dat u in de winkel kiest voor vlees dat onder diervriendelijke omstandigheden is geproduceerd. Iedereen kan bedenken dat dit vlees (nog) duurder is dan 'gewoon' vlees, maar nergens staat geschreven dat u vooral vaak en veel vlees moet eten.

Het kookboekje bevat, naast allerlei wetenswaardigheden als spreekwoorden, gebruiken e.d. ook knip- en knutselactiviteiten. Handig voor de kinderen wanneer u aan het koken bent.

Wat u niet vindt in dit boekje is informatie over de omgang met en de verzorging van (kinder-)boerderijdieren. Daarvoor kunt u immers altijd op iedere kinderboerderij in Nederland terecht.

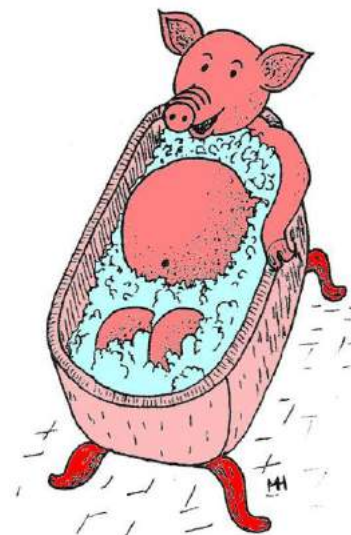
De recepten zijn bedoeld voor 4 personen, tenzij anders vermeld.

Inhoud

Cape Malay Bobotie (rund)
Gestoofde varkensrollade
Stooflappen (paard)
Konijn met pruimen
Couscous met lamsvlees
Kip met knoflook
Gevulde gans
Eend in rode wijn
Gevulde wilde duif
Mexicaanse kalkoenmole
Knippen, knutselen en puzzelen
Oplossingen spreekwoorden
Welk vlees heeft ú in de kuip?

pagina

2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
21
21



De koe

Het rund stamt af van de oeros. De oeros kwam voor in Europa, Azië en Noord-Afrika maar is in de zeventiende eeuw uitgestorven. Waarschijnlijk is de koe al 7000 jaar huisdier. Nederland telt ongeveer 4 miljoen stuks rundvee (melkvee en vleesvee).



Bij de Hindoes in India is het een heilig dier omdat de legende wil dat een koe met haar melk Krisjna, de incarnatie van Visjnoe gered heeft. Bij bepaalde Afrikaanse stammen betekenen de runderen aanzien en rijkdom en worden alleen de melk en het bloed gebruikt. De dieren worden niet gedood. In Latijns-Amerikaanse landen en in Spanje daarentegen, is een stierengevecht nog steeds volksvermaak nummer een.

Culturen, gebruiken en recepten reizen over de hele wereld. Zo is bijvoorbeeld de hamburger in de 19^e eeuw door Duitse emigranten in de Verenigde Staten geïntroduceerd en van daaruit wereldwijd tot een ware cultuur verheven.

Aan het eind van de 17^e eeuw kwamen Maleiers uit Indonesië naar Zuid Afrika, als slaven, politieke gevangenen of als ballingen. Onder hen bevonden zich veel vaardige handwerkslieden die o.a. een grote bijdrage hebben geleverd aan de vroege Zuid-Afrikaanse architectuur. Nu vormen ze een gemeenschap van ongeveer 200.000 mensen die een eigen keuken ontwikkeld heeft.



Raad het spreekwoord

1. Weer over iets beginnen dat lang geleden gebeurd is
2. Je weet nooit hoe iemand iets oplost
3. Maatregelen nemen, nadat er ongelukken zijn gebeurd
4. Meteen met een lastige klus beginnen
5. Over onbelangrijke dingen praten

Cape Malay Bobotie (6 - 8 personen)

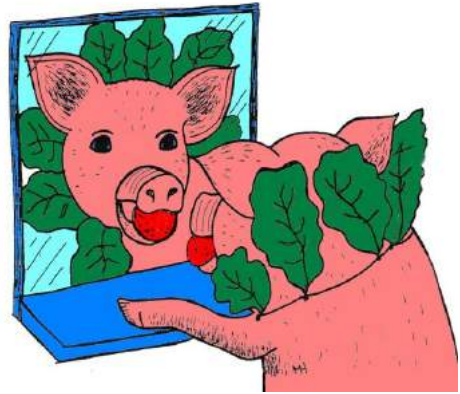
- 1 kg rundergehakt
- 1 middelgrote ui, fijngehakt
- ½ kopje rozijnen
- ½ kopje gepelde amandelen
- 1 eetlepel abrikozenjam
- 15 ml. Vruchtenchutney
- 1 ½ snee wit- of bruinbrood
- 2 eetlepels boter of olie
- 3 eieren
- 250 ml. melk
- 25 ml. citroensap
- 1 volle eetlepel kerrie poeder
- 1 theelepel koenjit
- 4 laurierbladeren
- 5 theelepels zout
- 400 ml. wat ingedikte jus

Week het brood in de melk. Knijp de melk er zoveel mogelijk uit. Meng het brood met het gehakt en doe alle ingrediënten erbij behalve de boter/olie, de eieren, de overgebleven melk, de jus en de laurierbladeren. Smelt de boter of verhit de olie in een grote braadpan en braad het gehakt lichtbruin. Doe de jus erbij en schep alles in een ovenschotel. Breek de eieren in de melk en klof deze er door heen. Schenk dit over het gehaktmengsel. Leg de laurierbladeren erboven op. Braad de gehaktshotel ongeveer 50 minuten in de oven bij een temperatuur van 180° C.

Serveren met saffraanrijst, salade of een groente. Het smaakt prima bij bruine bonen of chili bonen.

Het varken

Overal ter wereld werden wilde zwijnen, de voorouders van ons varken, gevreesd en bewonderd vanwege hun snelheid, agressie en moed. In veel landen waren ze het symbool van krijgers en goden. In de Griekse mythologie wordt Adonis, de god van het graan en de plantengroei, vereerd in de vorm van een everzwijn. De Egyptische hemelgodin Nut werd afgebeeld als vruchtbaarheidssymbool die biggetjes (de sterren) zoogt.



Varkens worden al sinds 7000 jaar voor Christus gehouden als huisdier. Tot in de 18^e eeuw zag het leven van het tamme huisvarken er niet veel anders uit dan dat van hun collega's in het wild. In de middeleeuwen liepen varkens in Nederland zelfs vrij rond in de stad en leefden van voedselresten en ander afval. Tot halverwege de vorige eeuw hield een boer een paar varkens voor eigen gebruik of voor de verkoop. Meestal scharrelden de dieren rond op het erf en werden ze gevoerd met etensresten. Toen er steeds meer vraag naar varkensvlees kwam, konden al die varkens onmogelijk op de ouderwetse manier gehouden blijven worden. Er werden grote moderne stallen gebouwd waardoor de verzorging minder tijd en ruimte vergde.

Momenteel zijn er in Nederland meer dan 12 miljoen varkens en op de hele wereld zo'n 900 miljoen varkens. China staat met 400 miljoen varkens aan de top. Daarna volgen Europa en Noord-Amerika. In Frankrijk worden varkens ingezet om truffels te zoeken. In Nieuw-Guinea brengen vrouwen biggen groot die op de jacht zijn gevangen. Ze treuren om de dieren als die uiteindelijk worden geslacht. Voor de kinderen zijn de biggen speelkameraadjes.

In andere delen van de wereld is het varken niet zo populair. De Islam en het Jodendom beschouwen varkens als onreine dieren waarvan het vlees niet gegeten mag worden.

Raad het spreekwoord

6. Hij gaat vreselijk te keer
7. Dat lijkt nergens op
8. Hij is erg dom
9. Dat karweitje is bijna klaar
10. Hij zal dat karweitje wel even oplossen



Gestoofde varkensrollade met gember en ketjap (6 - 8 personen)

*1 kg varkensrollade
2 eetlepels zonnebloemolie en
25 gram boter
3 dl heet water
1 dl ketjap manis
1 theelepel gemberpoeder
2 eetlepels azijn
zout, peper*

Verhit de olie en de boter in een pan. Bak de rollade hierin rondom bruin. Haal de rollade uit de pan. Doe het water en de ketjap in de pan. Voeg de gemberpoeder, de azijn, wat zout en peper toe. Laat alles al roerend tegen de kook aan komen en doe de rollade er weer bij. Op laag vuur met deksel erop in ongeveer 2 uur laten gaar stoven.

Afen toe de rollade draaien. Lekker met gekookte rijst en groente.

Het paard

Ongeveer zestig miljoen jaar geleden leefde in Noord-Amerika, een diersoort dat als voorouder van ons paard beschouwd wordt, het zgn. "dageraadpaard". Het was een klein slank dier dat niet veel groter was dan 40 cm. Sommige soorten hadden vier tenen, dus nog geen hoeven. Door de miljoenen jaren heen werd het dier groter, de middelste teen werd steeds groter en de drie andere tenen steeds kleiner. Verschillende soorten ontstonden zoals zebra's, ezels en paarden. De eerste mensen joegen op paarden om het vlees; rond 2000 v. C. werd het paard pas getemd.



Nog niet zo lang geleden at men veel paardenvlees omdat het malser was dan rundvlees. Nu zien veel mensen paarden als edele dieren en associëren die niet zozeer met vlees. Op maneges en kinderboerderijen zijn het vooral de meisjes tegen de puberleeftijd die verzet zijn op paarden en paardrijden. Zij hebben nog een tijdje te gaan voordat ze hun gevoelens van zorg en genegenheid op de andere sekse zullen botvieren.

Paarden in natuurgebieden

In veel natuurgebieden in Nederland worden naast runderen, schapen en geiten ook paarden ingezet bij natuurbeheer. De Konik lijkt het meest op het wilde paard, de Tarpan. De Tarpan leefde tot 1870 in wilde kudden op de steppen van Oost-Europa en Rusland. De boeren van toen vingen af en toe een Tarpan als zij een goedkope pony voor het werk nodig hadden. Aan het einde van de 19^e eeuw werd een aantal dieren bij de boeren weggehaald en naar natuurreservaten gebracht. Net zoals de Tarpan heeft de Konik een aalstreep, donkere manen en staart en soms strepen op de voorbenen. De Koniks eten niet alleen gras. In natuurgebieden groeien wel 300 plantensoorten waaruit ze kunnen kiezen. Verder gaat een takje of wat boomschors er ook wel in.



Raad het spreekwoord

11. Hij is erg verwaand
12. Iets helemaal verkeerd aanpakken
13. Een cadeau niet al te kritisch bekijken
14. Door toezicht gaan de zaken goed
15. Goede dingen worden niet altijd beloond

Stooflappen

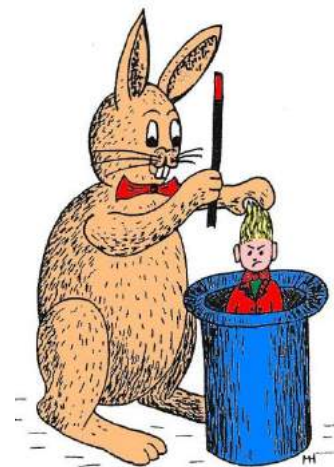
1 pakje riblap (500 gr)
1 grote ui, fijngesnippert
1 flesje kriek (bier)
1 pijpje kaneel
een handvol rozijnen
500 gr. appels, geschild en
in schijfjes (kies appels die
niet meteen tot moes koken;
sterappeltjes zijn prima)
peper en zout
boter of margarine

Ui in boter of margarine
zachtjes laten fruiten.
Blussen met kriek. Vlees,
peper, zout en kaneel
toevoegen. Alles aan de
kook brengen en op een
laag vuur zachtjes
anderhalf uur laten stoven.
Rozijnen en appels
toevoegen en op iets hoger
vuur de appels gaar laten
worden.

Serveren met roggebrood of
bruin brood.

Het konijn

Zo'n 2000 jaar geleden hielden de Romeinen al konijnen in zgn. 'Leopariën', afgebakende terreinen. In deze terreinen werd op de dieren gejaagd. Later werd deze jachtvorm ook in Frankrijk en Engeland toegepast. In de loop der tijden zijn uit het wilde konijn vele rassen ontstaan. Konijnen worden voor veel doeleinden gehouden, om het vlees, de huid, de wol, als proefdier, voor tentoonstellingen, voor de liefhebberij of als huisdier.



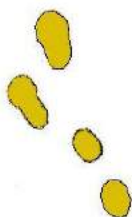
Het wild konijn is bruingrijs van kleur en weegt ongeveer 1,5 kg. Het voortplantingsvermogen van konijnen is spreekwoordelijk en in veel landen is het dier dan ook een plaag geworden. Bijzonder bij wilde konijnen en hazen is een feit dat ongeboren jongen weer door het lichaam worden verteerd als er overbevolking dreigt.

Konijnen en hazen lijken bedrieglijk veel op knaagdieren maar ze zijn het niet. Konijnen en hazen behoren tot de haasachtigen. Achter de knaagtanden groeien twee kleinere tanden. Dat is bij knaagdieren niet het geval.

Er zijn veel legenden over hazen en konijnen. Zo werden overal ter wereld de kraters en schaduwen op de maan door verschillende culturen gezien als hazen en konijnen. In de cultuur van de indianen bestaat de Grote Haas Manabazho die op de maan woont. Hij vertegenwoordigt de Grote Geest Manitou, de schepper.

Raad het spreekwoord

16. Daar worden erg veel kinderen geboren
17. Hij is erg mager
18. Je weet nooit hoe iemand iets oplost
19. Hij is de dupe
20. Het is lastig werken met mensen die niet willen meewerken



Konijn met pruimen

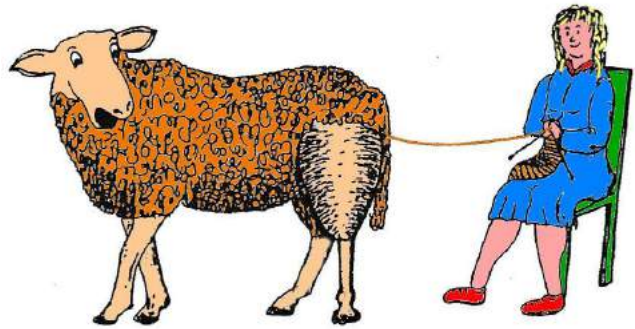
- 1 konijn in stukken
- 150 gr. gedroogde pruimen
- 150 gr. rozijnen
- 200 gr. boter
- peper, zout, tijm, laurierblad
- 3 eetlepels bloem
- 1½ dl dragonazijn
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 3 kruidnagels
- 1 theelepel kaneel
- 3 eetlepels bruine suiker

Wrijf de stukken konijn in met peper en zout. Braad de stukken aan alle kanten bruin en neem ze daarna uit de pan. Doe de bloem, de azijn, de tomatenpuree, wat water en de bruine basterdsuiker in de pan en breng dit al roerend aan de kook. Voeg de kruidnagels, het kaneel en de laurier toe aan de saus en leg de stukken konijn weer in de pan. Giet met een lepel wat saus over het vlees. Doe de deksel op de pan en laat alles ongeveer 1½ uur gaar sudderen (af en toe de stukken vlees omkeren en de saus erover heen lepelen). Roer daarna de pruimen en de rozijnen erdoor en laat het gerecht nog een ½ uur pruttelen.

Lekker bij aardappelpuree.

Het schaap

Het schaap stamt af van de moeflon die voorkwam van de Himalaya tot in Turkije. Uit opgravingen in Irak kon men opmaken dat het schaap al zo'n 11.000 jaar geleden huisdier werd. Via Turkije en Griekenland kwam het dier langzamerhand naar Europa en van daaruit verspreidde het zich over de hele wereld.



Schape kunnen zich uitstekend aanpassen aan klimaat en omgeving. Zo komen in de vochtig hete tropen haarschape voor: de dieren verharen twee maal per jaar. De vetstaart- en vetstuitschape in Azië en Afrika slaan lichaamsvet in staart of stuit op.

Er bestaat op aarde bijna geen religieuze groep of cultuur die het doden van schape en het eten van schapevlees verbiedt en in sommige culturen gaat van het schaap zelfs bijna niets verloren. Schape darmen worden gebruikt als snaren voor muziekinstrumenten, van de horens worden muziekinstrumenten gemaakt en van de maag een waterzak. Iedere cultuur kent ook een eigen typische bereiding van schape- en lamsvlees en die recepten vinden hun weg over de hele wereld.

De landen waar het meeste schape- of lamsvlees wordt gegeten zijn Nieuw Zeeland, Australië, Griekenland, Uruguay en Ierland. In Groot Britannië wordt gebraden lamsvlees vaak vergezeld van mintsaus, in het Midden Oosten wordt het vlees gemarineerd en aan een spies geroosterd (sis kebab) of gekookt met groenten.



Raad het spreekwoord

21. Een boosaardig mens die net doet of hij zacht en vriendelijk is
22. Genoeg verdiend hebben
23. Als men gewillig is, is er voor iedereen plaats
24. Als één persoon iets doet, volgen er meer
25. Een persoon met meer dan gewone bekwaamheden
26. Een buitenbeentje in de familie

Couscous met lamsvlees en groenten

*600 gr. lamsvleesblokjes
2 grof gesnipperde uien
4 eetlepels olie
1 theelepel zout,
1 theelepel zwarte peper
1 ½ theelepel paprikapoeder
1 dl water
beetje kaneelpoeder
150 gr. wortelreepjes van 4 cm
1 courgette (reepjes van 4 cm)
peterselie
koriander
500 gr. kikkererwten uit blik
100 gr. gesneden witte kool
400 gr. Couscous*

Laat de couscous wellen. Maak de helft van de olie heet in een pan. Braad het vlees in een paar minuten bruin. Doe er de uien, het zout, de peper en de paprikapoeder bij. Braad dit nog even door. Voeg het water toe. Laat alles zachtjes ongeveer een half uur gaar sudderen met de deksel op de pan. Doe de wortel, de courgette, de kool, de afgegoten kikkererwten, de peterselie en de koriander erbij en laat alles nog eens een half uur zachtjes sudderen. Verhit de rest van de olie in een pan en doe er de gewelde couscous bij. Verwarm die ongeveer 5 minuten.

Schep de couscous in diepe borden en doe in het midden een soeplepel vol vlees met groenten.

De kip

De voorouder van onze tamme huiskip is nog steeds in Zuidoost-Azië te vinden: het Bankiva hoen. De schuwe Bankiva hoenders leven met één haan in en rondom een boom. Overdag scharrelen ze op de grond op zoek naar zaden, insecten en wormen en 's avonds fladderen ze de boom in om te slapen. Op een rustig plekje maakt elke kip één of twee keer per jaar van stro en grassprietjes een nest. Als de kip met de haan gevrijd heeft, legt ze haar eieren in het nest en gaat ze broeden. Een kip kan tien tot twaalf eieren uitbroeden en de broedtijd is 21 dagen. Hoenders kwamen rond 2000 v. Christus al voor in gedomesticeerde vorm.



Tegenwoordig leven in Nederland de meeste kippen op moderne boerderijen in grote loodsen. In Nederland leven 103 miljoen kippen, waarvan 46,5 miljoen leghennen.

Het ei van Columbus

Het ei van Columbus is een oud verhaal en een gemakkelijk trucje om na te doen als je het eenmaal kent. Het verhaal gaat dat tijdens een diner tegen Columbus werd gezegd dat ook iemand anders Amerika had kunnen ontdekken als hij het niet had gedaan. Columbus gaf geen antwoord maar vroeg aan iedereen of ze hun ei rechtop konden laten staan. Niemand lukte dat, alle eieren vielen steeds om. Columbus pakte toen zijn ei, maakte één kant plat door het op tafel te tikken en het zo rechtop te laten staan.

Hij liet hierbij zien dat iedereen wel iets kan ontdekken, maar dat het erom gaat wie iets als eerste doet.



Raad het spreekwoord

27. Er zeer snel bij zijn
28. Onzin uitslaan
29. Hij voelt zich gezond
30. Er valt geen geld te halen
31. De bron van inkomsten bederven

Kip met knoflook

*1 kip (± 1,8 kg.)
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel rozemarijn, tijm,
bonenkruid, basilicum
1 laurierblad
40 ongepelde teentjes knoflook
zout, peper, nootmuskaat
300 ml. heet water*

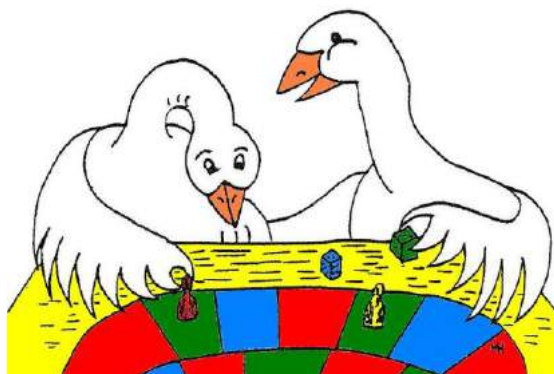
Laat de olie heet worden in een braadpan en braad de kip in ± 8 minuten bruin. Haal de kip eruit. Doe de kruiden eerst in de pan. Leg daarop een laag knoflookteentjes. Doe de kip erbij en kruid deze goed met peper, zout en nootmuskaat. Doe de deksel op de pan en laat de kip op een laag vuur ongeveer anderhalf uur gaarstoven. Doe er, indien nodig, nog wat warm water bij. Zeef de saus en pers de teentjes knoflook uit. Roer het bezinksel in de pan los met heet water en doe de saus erbij.

Serveren met salade.

De gans

De wilde grauwe gans komt als broedvogel voor in Noord, Midden en Oost Europa. Al voor het begin van onze jaartelling werden in Egypte al ganzen als huisdier gehouden.

De wilde grauwe gans bouwt haar nest in het riet of in lage weilanden. Ze bekleedt het nest met donsveren en legt 4 tot 7 witachtige eieren. De jongen komen na 28 dagen broeden uit. De grauwe gans eet plantaardig voedsel als gras, zaden e.d. Huisganzen zijn over de hele wereld verspreid en gefokt om het vlees en de veren. Daarnaast zijn ganzen uitstekende waakdieren.



Voor Hindoes zijn ganzen en zwanen, mythologisch gezien, inwisselbaar. De Hamsa is één vogel die uit twee gemaakt is: Ham en Sa. Hij kan zich manifesteren als gans of als zwaan. Hamsa vertegenwoordigt de volmaakte harmonie van het leven. Brahma, de schepper god, was geboren uit het 'kosmische ei', dat door deze heilige vogel was gelegd. In het oude Rome was het houden van ganzen een belangrijk beroep en in 388 voor Christus wekten de ganzen de Romeinen vroeg genoeg om een nachtelijke aanval af te slaan.

Het ganzenbord

Het ganzenbordspel is een stokoud gezelschapsspel dat oorspronkelijk in Nederland, Frankrijk en Engeland bedoeld was voor volwassenen. In Duitsland dook het pas omstreeks 1660 op. Het werd gespeeld op een papieren of houten bord, waarop in kringvorm 63 vakjes zijn aangebracht. In 13 vakjes werd een gans afgebeeld. De oorsprong van het spel is niet bekend maar waarschijnlijk heeft het te maken met de levensweg met al de gevaren die de mens daarop bedreigen: de brug, de herberg, de put, het doolhof, de gevangenis en tenslotte de dood. In het volksgeloof is het jaar 63 een kritiek jaar, het 'moordjaar'.

Raad het spreekwoord

32. Dat is een onnozel meisje
33. Een preek houden zonder dat iemand zich daar iets van aantrekt.



Gevulde gans (8 - 10 personen)

*1 panklare gans
15 gram zout
400 gram Jonathan appels
200 gram gedroogde pruimen
het weekwater van de pruimen
1 theelepeltje fijngehakte salie-
blaadjes
200 gram boter
suiker*

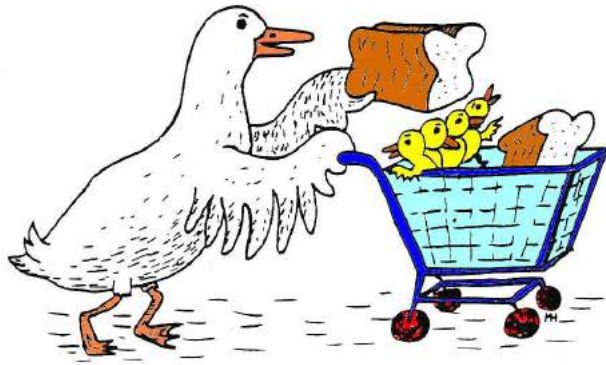
De pruimen laten weken. De gans van binnen en buiten wassen, van buiten drogen en van binnen en van buiten zouten. Snijd de appels in vieren en verwijder de klokhuizen. Maak een mengsel van de appelstukjes, de geweekte pruimen en de gesnipperde salieblaadjes. Vul de gans met het mengsel en laat alles ongeveer 4 uur in de boter goudbruin en gaar braden, liefst in de oven ($\pm 150^{\circ}C$). De gans is gaar als het vlees bij de poten gemakkelijk van het bot loslaat. Het bezinksel van de jus oplossen met het weekwater van de pruimen. Haal het vulsel uit de gans en maak het op smaak met suiker.

Lekker bij aardappelkroketjes en zuurkool

De eend

Waarschijnlijk is China het land geweest waar men begonnen is met de domesticatie van de wilde eend. Eenden worden vooral gehouden om het vlees. De eieren worden in de industrie verwerkt, meestal in beschuiten. Veel voorkomende vleesrassen zijn de Pekingeend en de Muskuseend.

Veel 'wilde' eenden die men in Nederland ziet, zijn kruisingen tussen huiseenden en in het wild levende dieren.



"Peking eend" is een bekend recept uit de Chinese keuken (Mandarijns). Traditioneel bestaat het recept voor Peking eend uit drie achtereenvolgende gangen. De huid wordt gegeten met een bruine pittige zoete saus en uitjes in een tarwe pannenkoekje of met gestoomde tarwe broodjes. Het vlees van de eend wordt gegeten met groenten en als afsluiting volgt de selderij soep, die getrokken is van het karkas. Het gerecht wordt in een speciale oven bereid.

De eendenkooi

De eendenkooi werd zo'n 600 jaar geleden in Nederland uitgevonden voor de lokjacht op wilde eenden. Er zijn in Nederland nog ruim honderd eendenkooien. De meeste worden gebruikt voor wetenschappelijk onderzoek. Een eendenkooi bestaat uit een aantal vangpijpen die op een water (de kooiplas) uitkomen. De vangpijpen zijn brede sloten die in een bocht lopen en steeds smaller worden. Ze komen uit op een vanghok. Vroeger werden de vangpijpen met doornentakken overdekt om te voorkomen dat de eenden wegvlogen. Tegenwoordig wordt gaas gebruikt. Langs één kant van de pijp bevinden zich rietmatten. De rietmatten zijn zo opgesteld dat de kooiker niet en het zgn. kooikerhondje af en toe wel door de eenden te zien is. De eenden worden nieuwsgierig door het hondje en zwemmen steeds verder de pijp in. De wilde eenden worden gelokt door de tamme lokeenden.



Raad het gezegde

34. Hij is doodgegaan

Eend in rode wijn

*1 eend in stukken
zout en peper
100 gr boter
1 laurierblad
1 kruidnagel
1 takje tijm
een beetje bouillon of water
1 flink glas rode wijn
20 gr bloem*

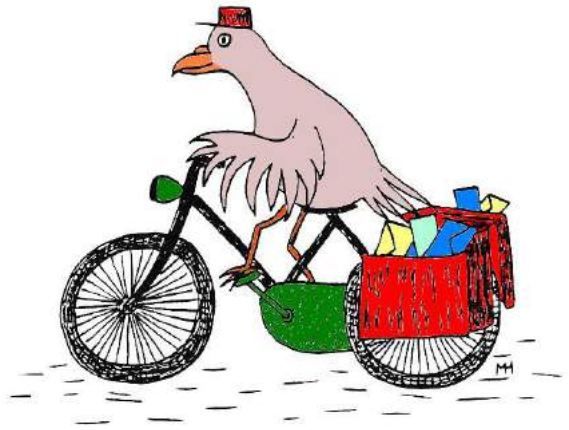
Braad de stukken eend aan in een braadpan. Doe de kruiden, de bouillon en een beetje wijn erbij. Laat de eend gaar smoren (ongeveer 1 uur). Maak in een aparte pan een roux van de boter en bloem. Voeg de gezeefde jus van de eend en de rest van de wijn erbij. Proef de saus op smaak af, giet een beetje over de eend en serveer de rest apart.

Geef er kleine gebakken aardappeltjes, fijne doperwtten en gestoofde kersen zonder pit (of kersen uit een pot) bij.

De duif

In de natuur in ons land komen verschillende soorten duiven voor zoals de Houtduif, de Holenduif, de Tortelduif en de Turkse Tortel.

In de steden hebben we voornamelijk te maken met de veelal verwilderde postduiven die afstammen van de Europese Rotsduif (*Columba livia*). Al duizenden jaren voor onze jaartelling werd de duif als huisdier gehouden vanwege het vlees en de mest. De koeriersfunctie van de duif werd al in de bijbel genoemd bij het zondvloedverhaal.



De duif werd tot en met de Tweede Wereldoorlog ingezet voor het bezorgen van belangrijke berichten. De huidige duivenrassen zijn ontstaan uit kruisingen van Belgische postduiven, Oudhollandse rassen en de rassen die in de 17^e en 18^e eeuw door zeevaarders uit het Verre Oosten mee-gebracht werden.

Vliegende ratten of symbolen van vrede?

Stadsduiven maken emoties los. De een ziet ze als dieren die bij het stadsbeeld horen. De ander kan ze wel schieten, vooral vanwege de niet aflatende hoeveelheid witbuine mestklodders op monumentale gevels, op auto's of op wasgoed. Een groot gedeelte van de stadsduiven heeft een parasitaire infectie en kan ziektes op de mens overbrengen zoals salmonella.

De ene gemeente probeert duivenoverlast tegen te gaan door, op straffe van hoge boetes, het voeren van duiven te verbieden. Bij een andere gemeente is het strooien van rijst bij bruiloften verboden. Soms wordt een gespecialiseerd bestrijdingsbedrijf ingeschakeld. Dierenbeschermers pleiten voor het plaatsen van 'duiventorens' in de steden, het voeren van onvruchtbaar makend voer of het verwijderen van de eitjes.



Raad het spreekwoord

35. Iemand oneerlijke concurrentie aandoen
36. Heel grijs
37. Men bereikt nooit zijn idealen zonder er voor te werken

Gevulde wilde duif

*4 wilde duiven
250 gr. champignons
200 gr. mager spek
2 sjalotten
1 eetlepel Worchestershiresauce
2 theelepels bonenkruid
1 ½ theelepel nootmuskaat
100 gr. boter
zout en peper*

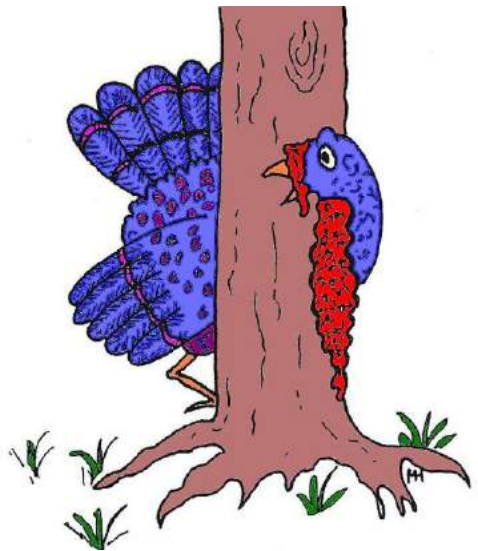
Bak het kleingesneden spek uit in een pan. Voeg de gehakte uitjes, de kleine stukjes champignons, de Worchestershiresauce de kruiden toe. Vul de duiven met het mengsel en maak de buikholte dicht met cocktailprikkers. Leg de duiven met de klontjes boter in een ovenschaal of braadslede. Laat het gerecht in een voorverwarmde oven (200 graden) ongeveer 10 minuten en daarna op 175 graden ongeveer 25 minuten gaar worden. Draai de duiven af en toe om en bedruip ze met het braadvocht.

Lekker bij gekruide krielaardappeltjes en veldsla.

De kalkoen

Onze tamme kalkoen vindt zijn oorsprong in Noord Amerika. De wilde kalkoen leeft daar in waterrijke bosgebieden en eet hoofdzakelijk zaden en insecten, maar een kikker of een hagedis gaat er af en toe ook wel in. Bij onraad kan het dier verbazend snel rennend dekking zoeken. Hij kan slechts kleine afstanden vliegen.

In het verleden heeft de jacht het aantal wilde kalkoenen in de Verenigde Staten sterk teruggebracht. Tegenwoordig houden jachtbeperkingen de soort goed in stand.



De indianen in het Mexico van vóór Columbus hielden de kalkoen al als huisdier. Vanaf 1519 begon de verspreiding vanuit Mexico. Via Spanje bereikte de tamme kalkoen het hele Europese vasteland en kwam in 1541 ook in Engeland terecht. De in Engeland gefokte kalkoentrassen werden in de 17de eeuw weer door kolonisten in Noord Amerika geïntroduceerd.

Tot ongeveer 1935 werden kalkoenen voornamelijk gefokt vanwege de mooie veren. Daarna pas werd de vleesproductie belangrijk.

Gebraden kalkoen is in veel landen een traditioneel kerstgerecht. In de Verenigde Staten hoort het gerecht sinds de 17^e eeuw bij 'Thanksgiving day'. Op deze vierde donderdag in november boden de eerste emigranten de lokale indiaanse bevolking een feest aan om God te bedanken voor de oogst. In Mexico is de 'mole' een traditionele saus bij kalkoen of kip. Iedere stad, ieder dorp, zelfs iedere huisvrouw heeft een eigen (geheim) recept. Wedstrijden bepalen wie de beste mole maakt



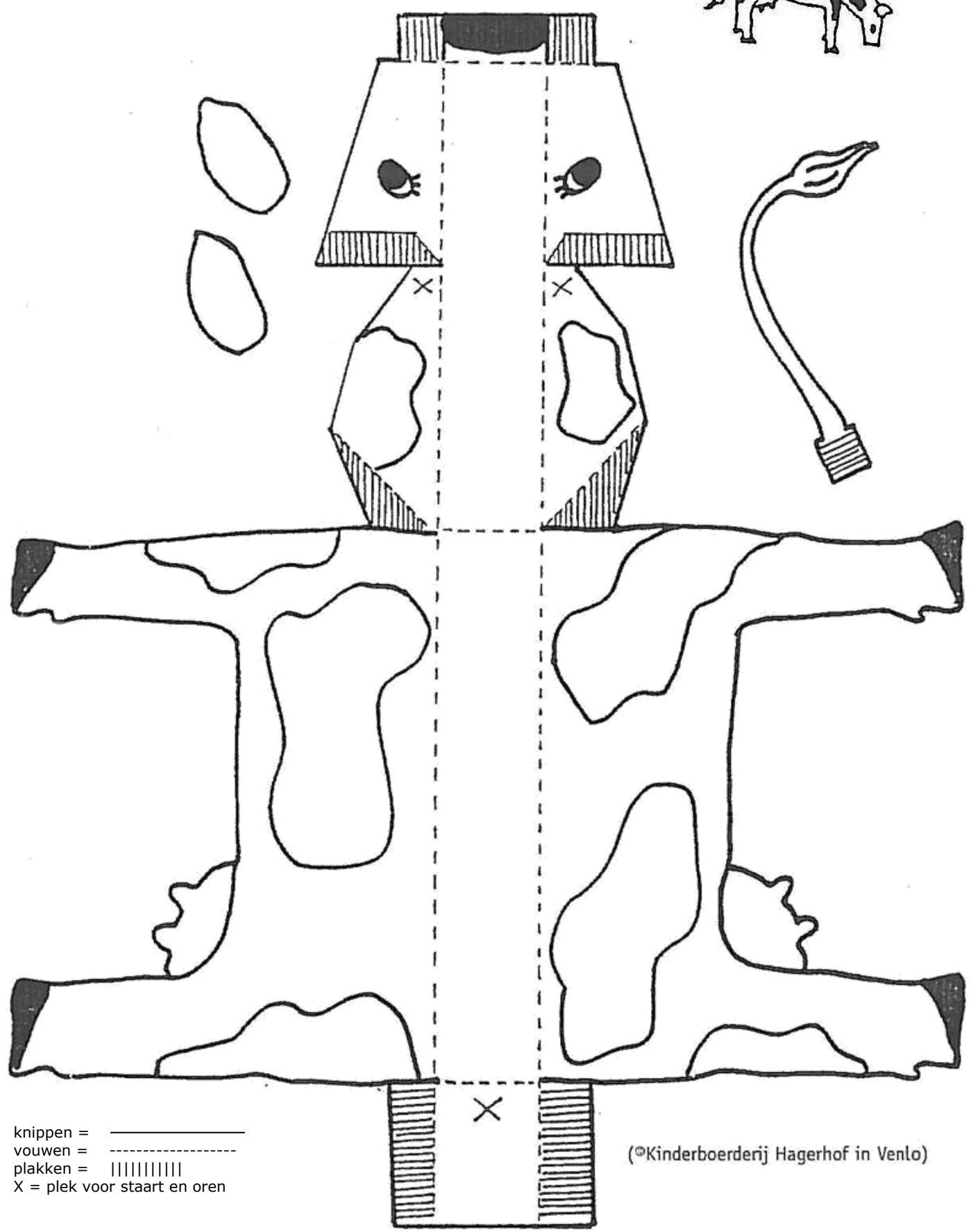
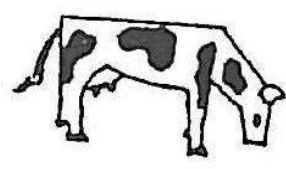
Mexicaanse kalkoensmole

*750 gram kalkoenfilet
2 eetlepels zonnebloemolie
300 ml. kippenbouillon
zout en peper
400 gram tomaat uit blik, fijngemaakt
1 kleine ui, fijngehakt
90 gram geschaafde amandelen
30 gram rozijnen
20 gram pure chocolade (minstens 70% cacao)
2 teentjes knoflook
1 theelepel sesamzaadjes
1 eetlepel hete chilipepers, fijngehakt
1 theelepel kaneelpoeder
½ theelepel kruidnagelpoeder
½ theelepel korianderpoeder
½ theelepel komijn
¼ theelepel anijspoeder
4 eetlepels water*

Doe de ui, tomaten, amandelen, rozijnen, chocolade, knoflook, sesamzaadjes, chilipepers, kaneel, kruidnagel, koriander, komijn, anijs en het water in een keukenmachine en maal alles fijn tot een saus. Braad de kalkoenfilet ongeveer 5 minuten in de olie. Doe de saus erbij. Laat het twee minuten koken. Voeg de kippenbouillon toe. Doe de deksel op de pan en laat alles 40 minuten zachtjes stoven.

Serveren met rijst, gepureerde avocado's, kidney bonen, ringetjes van rode ui en taco chips.

Knipplaat koe

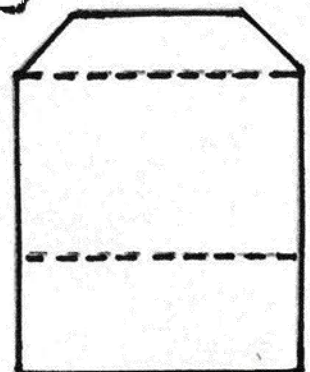
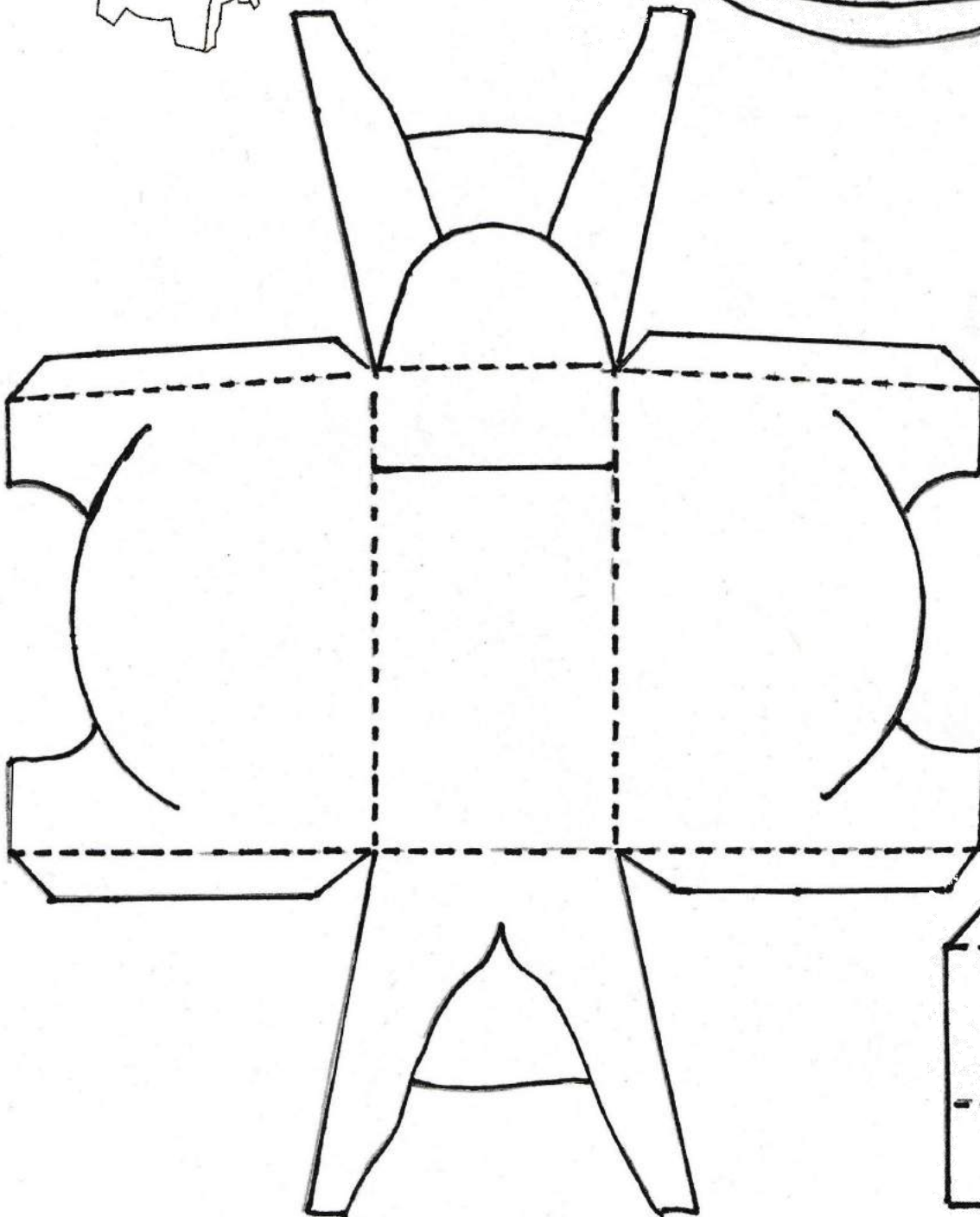
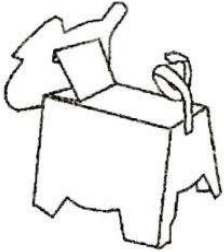
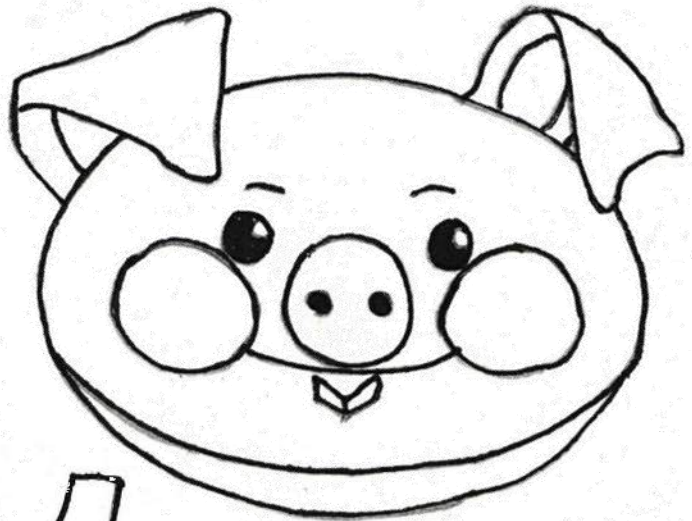


knippen = _____
vouwen = - - - - -
plakken = |||
X = plek voor staart en oren

(©Kinderboerderij Hagerhof in Venlo)

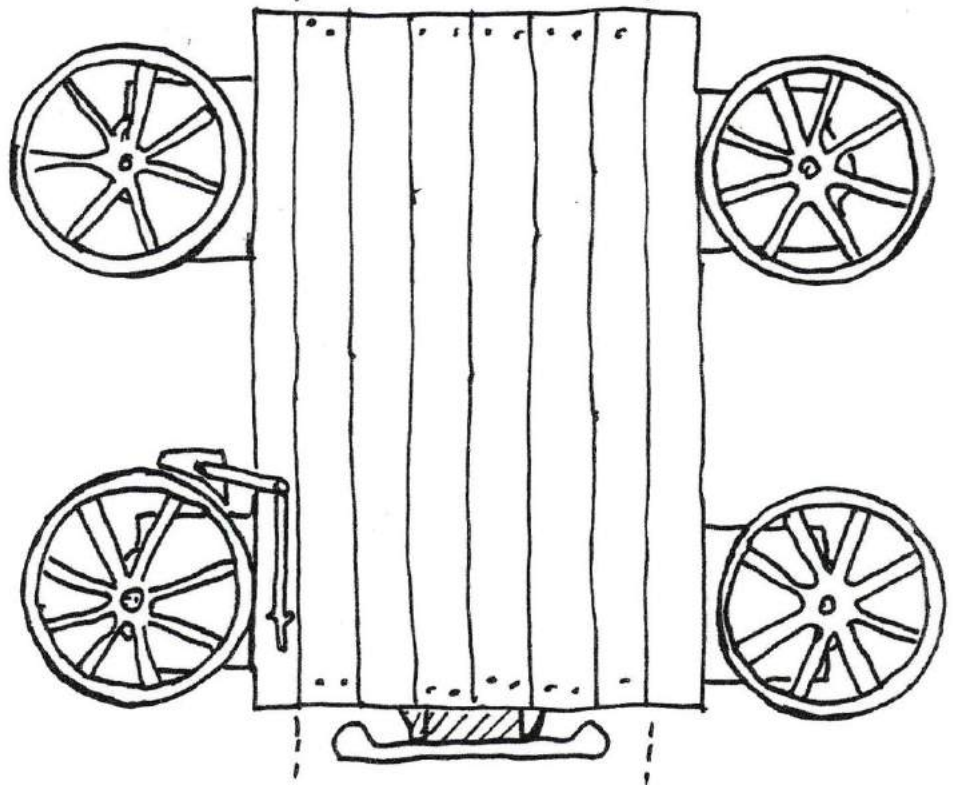
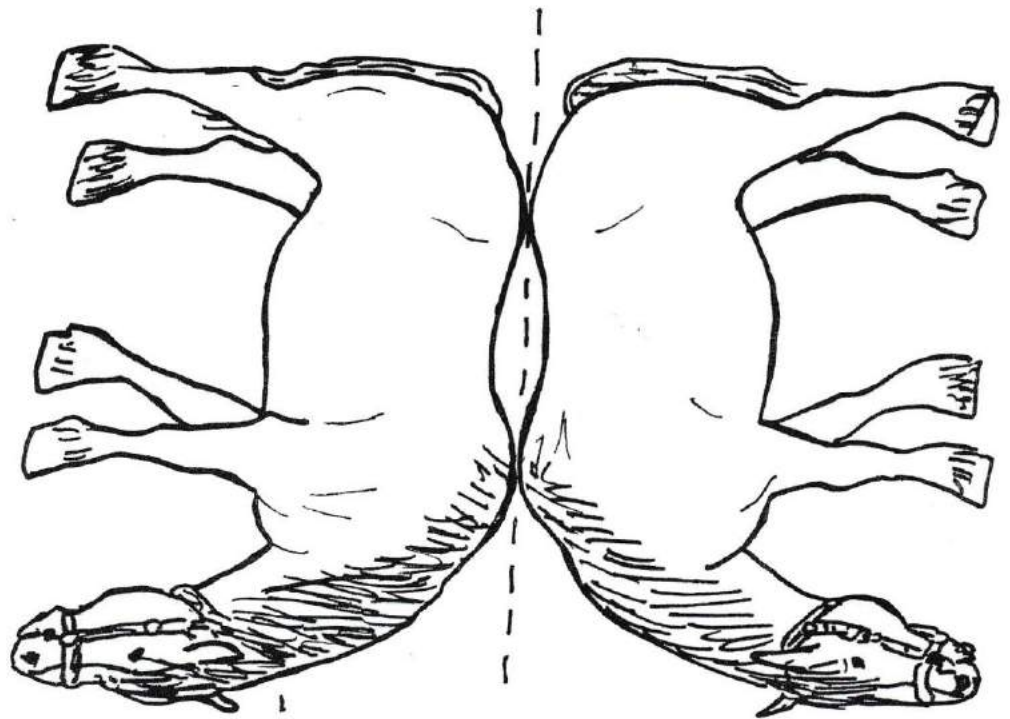
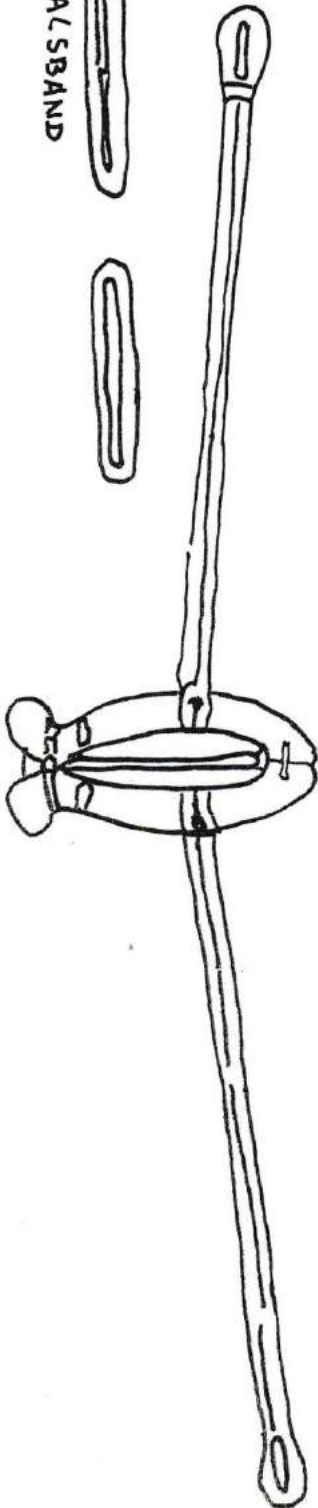
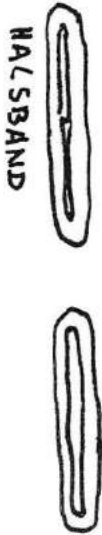
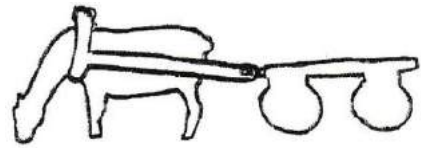
Knipplaat varken

knippen = _____
vouwen = - - - - -
plakken: poten, kop en staart



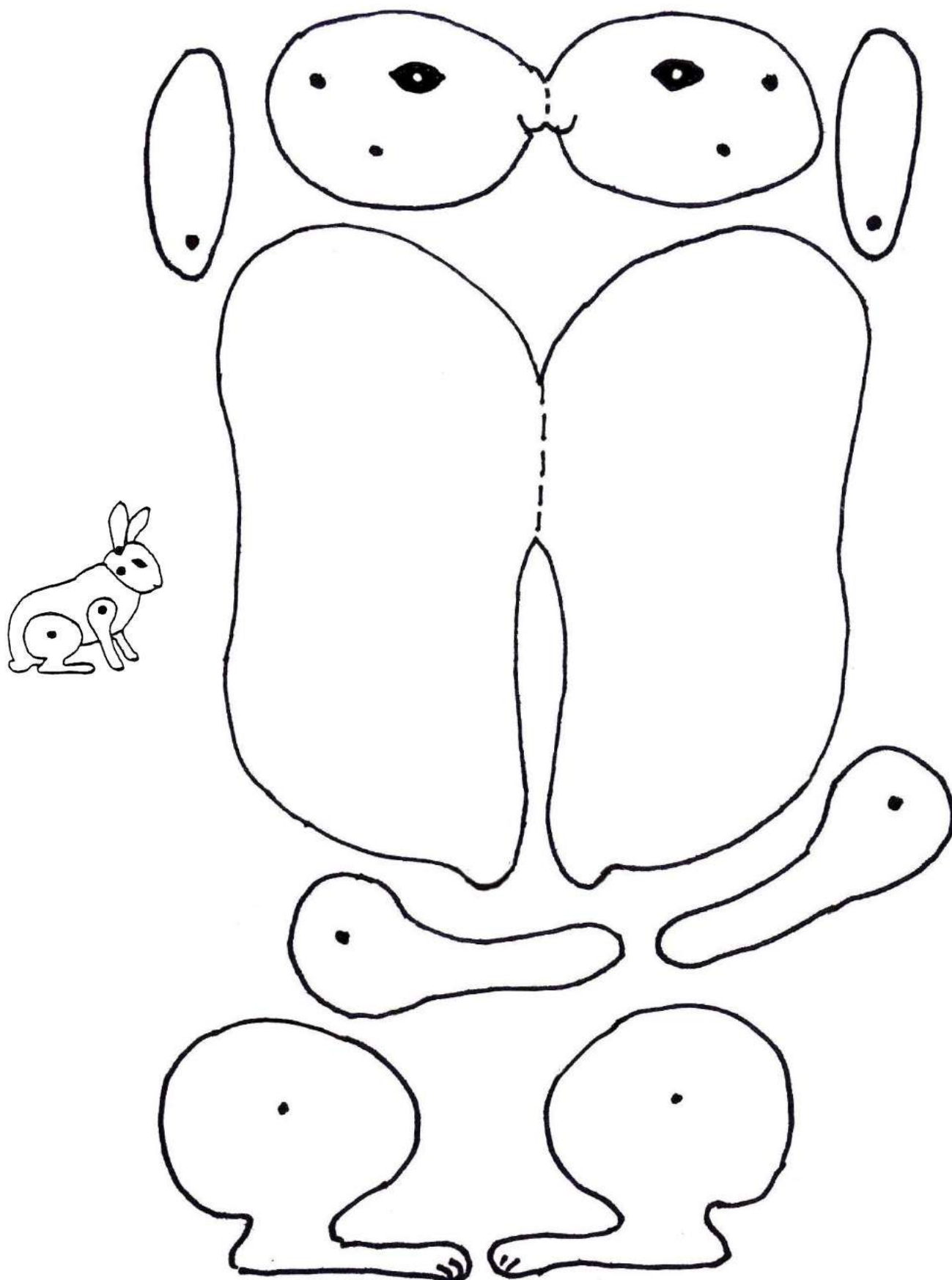
Knipplaat paard

knippen = _____
vouwen = - - - - -






Knipplaat konijn

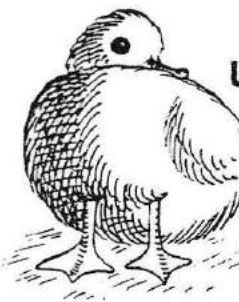
knippen = _____
vouwen = - - - - -
splitpennetjes door gaatjes

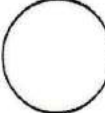
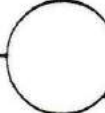



Ganzenbord met eenden

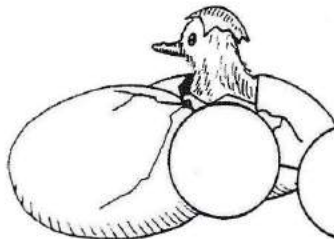
*Jonge eenden maken van alles mee.
In dit spel ontdek je dat.*




-  1 beurt overslaan
-  gooi nog een keer
-  begin weer bij start





uit   


Eindelijk groot!






begin hier!   







De jager schiet mis!



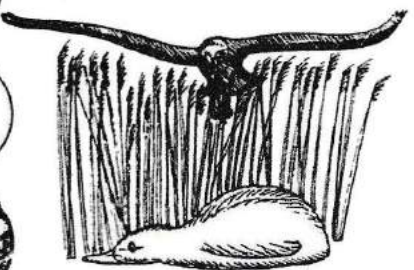
  




Een reiger eet je op.



Je krijgt brood.



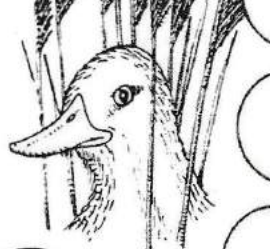
  




Blijf stil!






De zon schijnt.



Veilig in het riet.



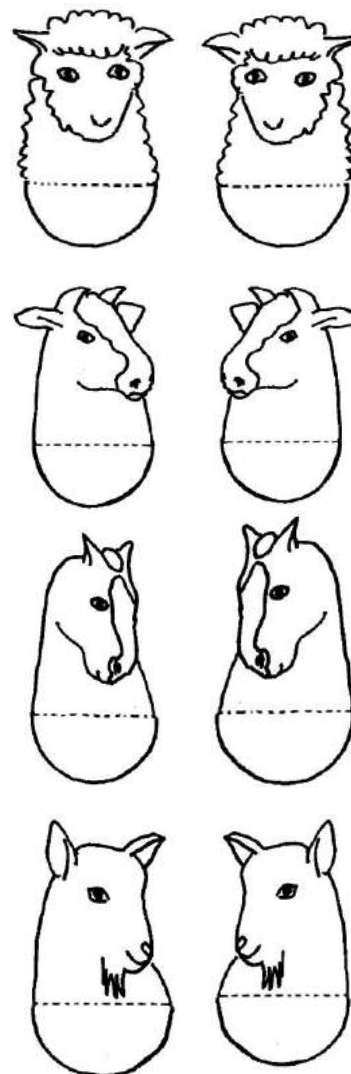
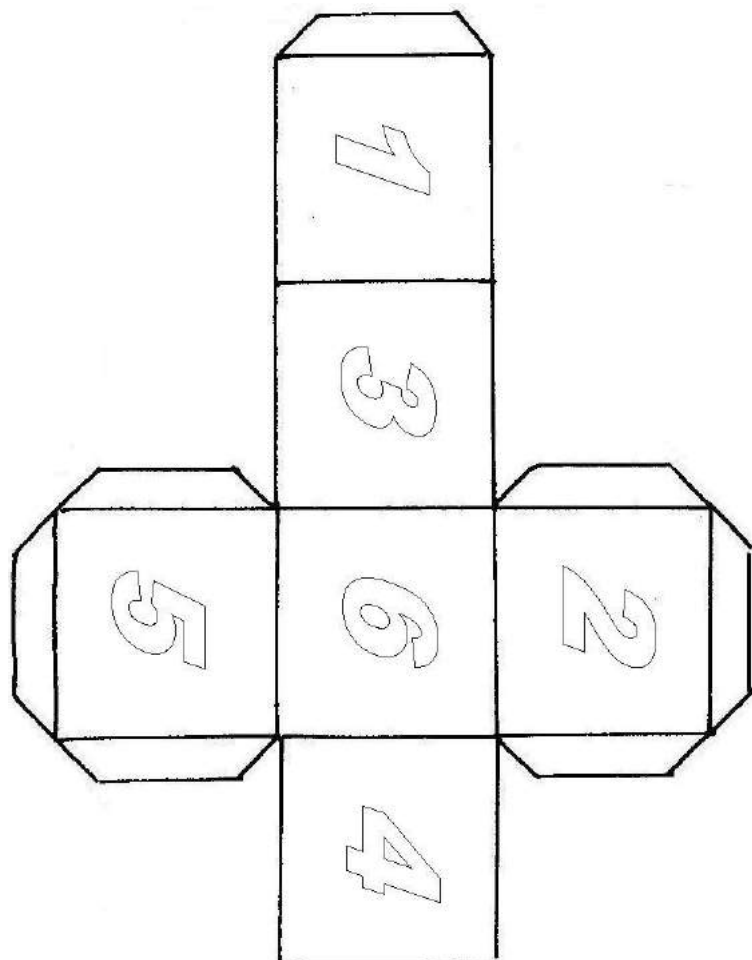
Pas op een snoek!

Met toestemming overgenomen uit de methode 'Natuur Buiten-Gewoon'

Maak je eigen pionnen en dobbelsteen voor het ganzenbordspel

Knip de dierenfiguurtjes uit.
Plak de bovenkanten tegen elkaar.

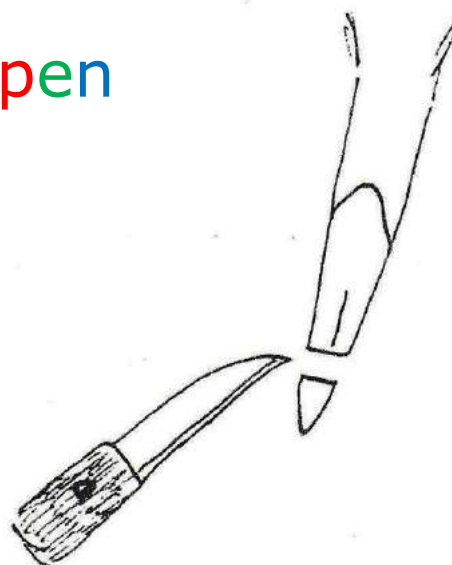
Vouw de steuntjes om.



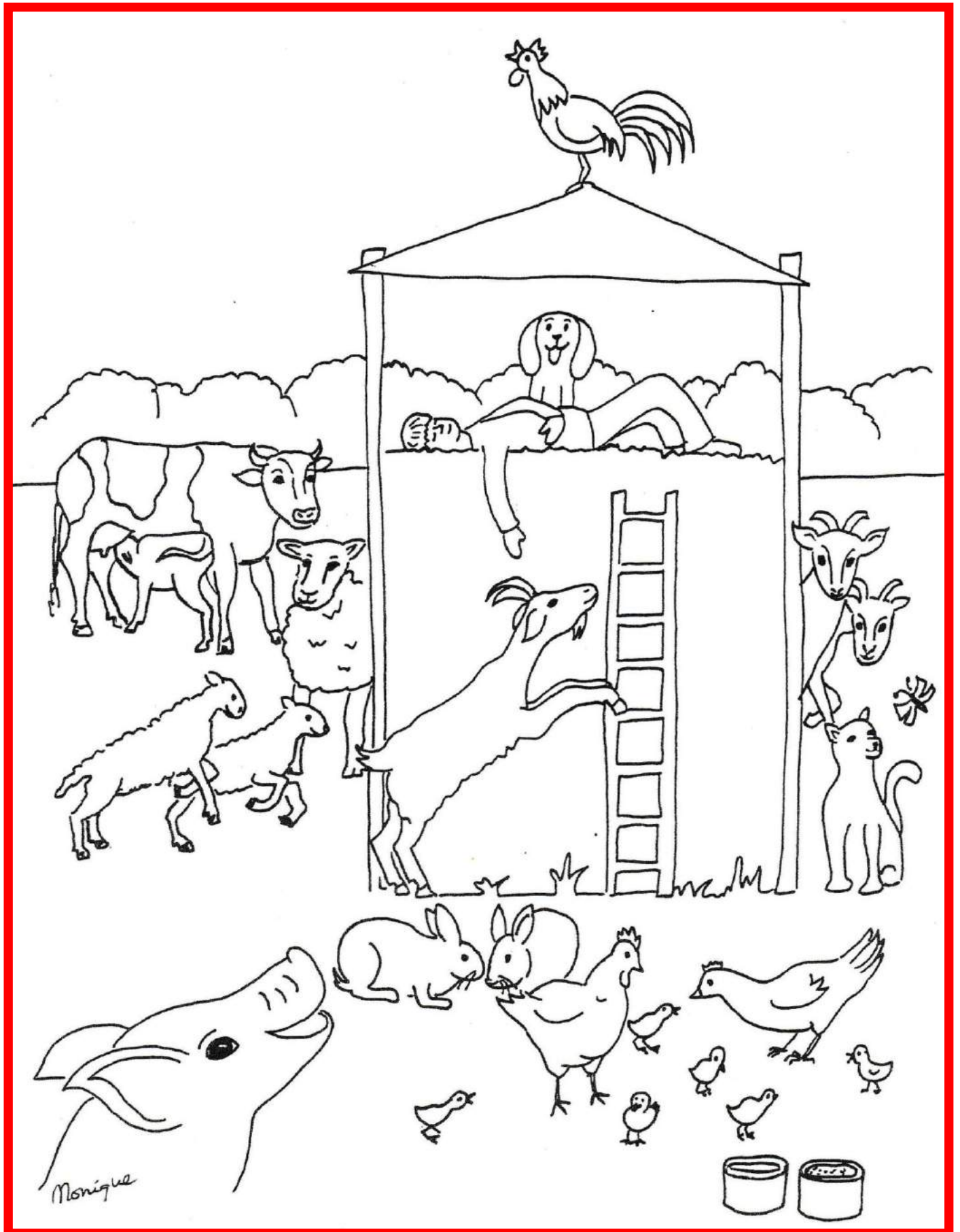
Een ganzenveer als pen

Heel wat boeken zijn met een ganzenveer geschreven. Leg een ganzenveer op een plank en snijd de punt van boven naar beneden schuin af. Snijd het puntje van de schacht, maak in het midden van de platte punt een inkeping en doop de pen in de inkt.

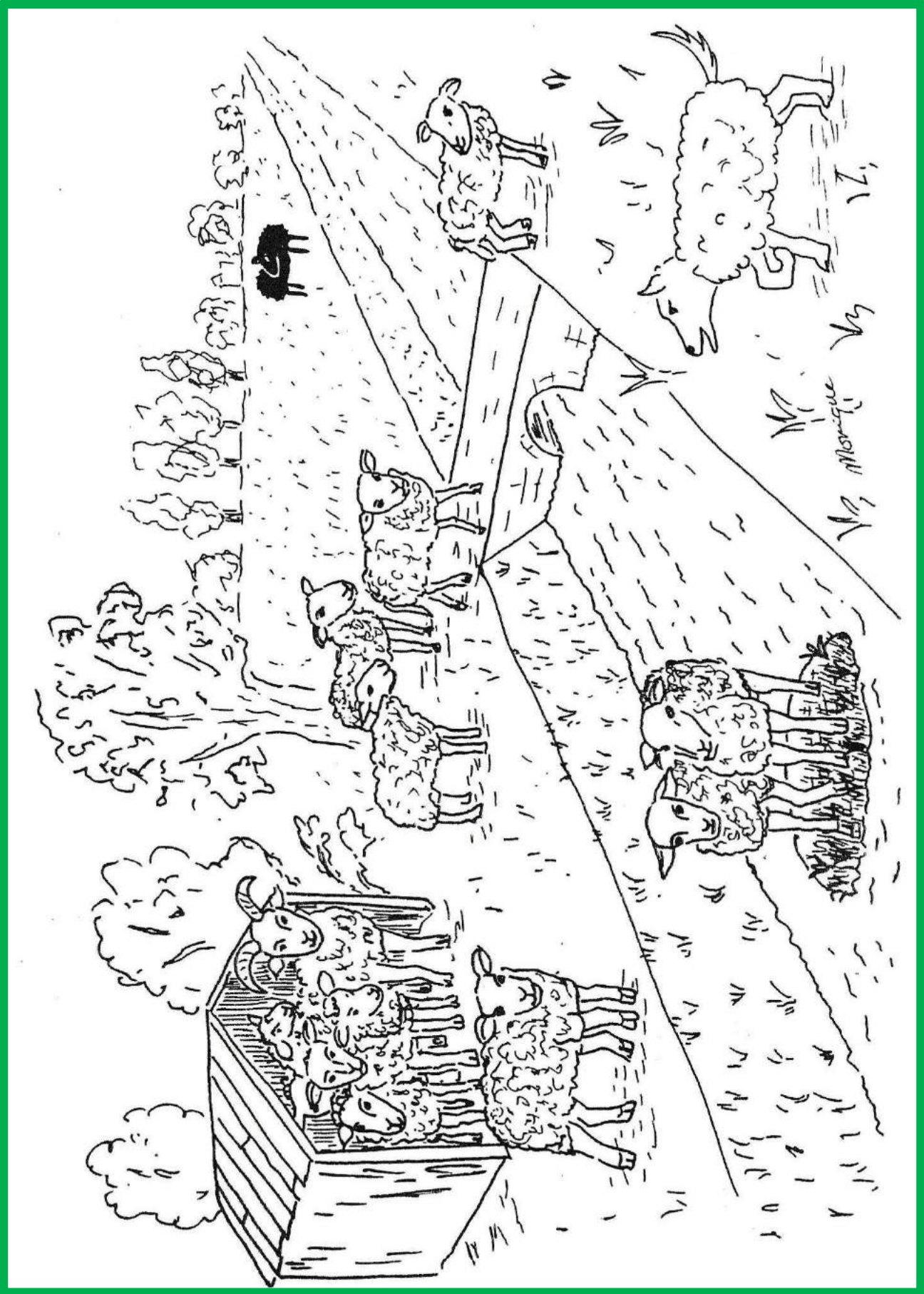
Je moet wel even oefenen voor je het onder de knie hebt.



Kleurplaat



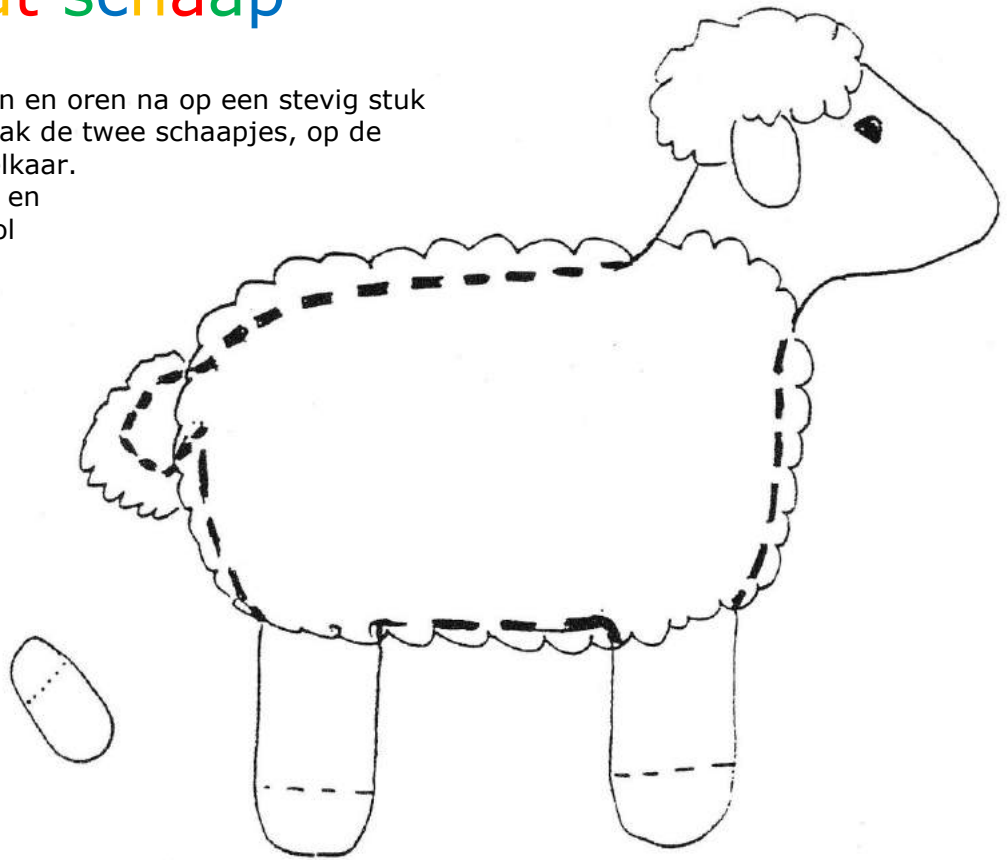
Zoek de spreekwoorden



Knipplaat schaap

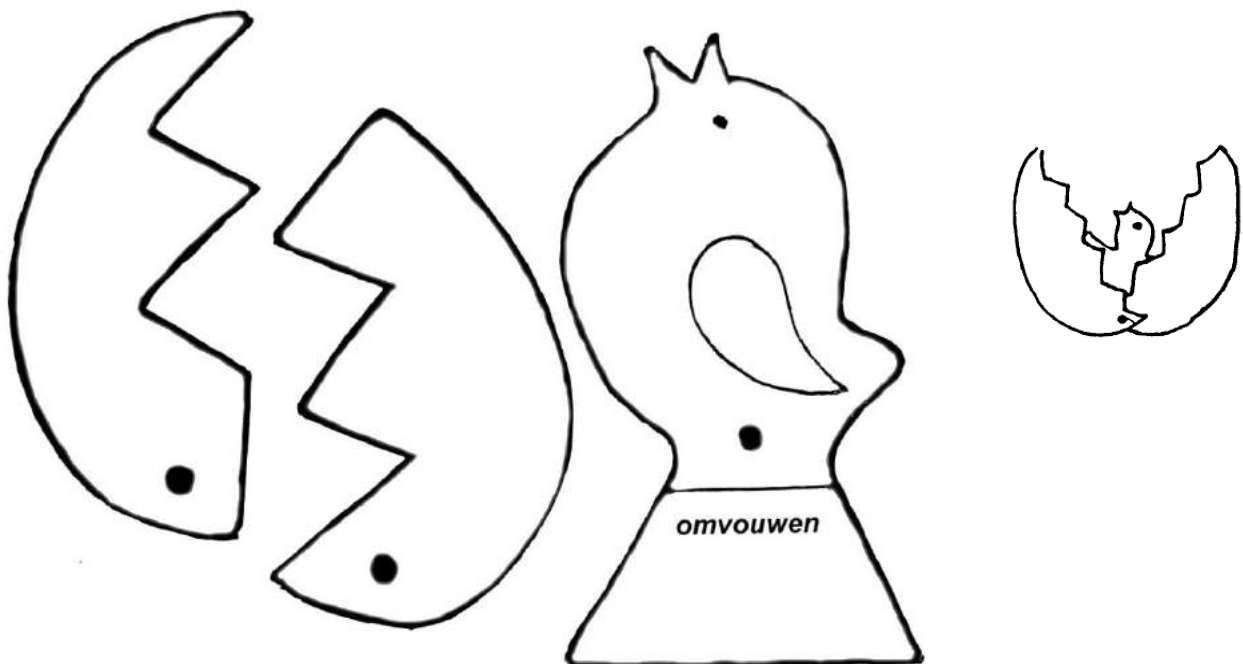
Teken twee schapen en oren na op een stevig stuk papier of karton. Plak de twee schapjes, op de voetjes na, tegen elkaar.

Plak de plukjes wol en de oren waar de wol getekend is. Vouw de voetjes om en plak de oortjes vast. Als voetjes kunnen ook twee wasknijpers gebruikt worden.



Knipplaat kuiken

Kopieer de tekeningen op dik papier. Knip de tekeningen uit. Zet de onderdelen vast met het splitpennetje. Vouw het voetje om zodat het kan staan. Het ei kan nu open en dicht.



De spreekwoorden op de pagina's 2-10

- | | | |
|--|---|--|
| 1. Oude koeien uit de sloot halen | 13. Een gegeven paard niet in de bek kijken | 24. Als er één schaap over de dam is, volgen er meer |
| 2. Hoe een koe een haas vangt | 14. Het oog van de meester maakt het paard vet | 25. Een schaap met vijf poten |
| 3. Als het kalf verdronken is dempt men de put | 15. Paarden die de haver verdienen krijgen ze niet | 26. Het zwarte schaap zijn |
| 4. De koe bij de horens pakken | 16. Het is bij de konijnen af. | 27. Er als de kippen bij zijn |
| 5. Over koetjes en kalfjes praten | 17. Hij kan met de konijnen door de tralies eten. | 28. Praten als een kip zonder kop |
| 6. Hij schreeuwt als een mager speenvarken | 18. Men kan nooit weten hoe een koe een haas vangt | 29. Hij voelt zich kiplekker |
| 7. Dat slaat als een tang op een varken | 19. Hij is het haasje | 30. Van een kale kip kun je geen veren plukken |
| 8. Hij is zo dom als het achtereind van een varken | 20. Met onwillige honden is het moeilijk hazen vangen | 31. De kip met de gouden eieren slachten |
| 9. Dat varken was op een oor na gevild. | 21. Een wolf in schaapskleren | 32. Dat is een dom gansje |
| 10. Hij zal dat varkentje wel eens even wassen | 22. Je schaapjes op het droge hebben | 33. Voor de ganzen preken |
| 11. Hij is over het paard getild | 23. Er gaan veel makke schapen in een hok | 34. Hij is de pijp uitgegaan |
| 12. Het paard achter de wagen spannen | | 35. Onder iemands duiven schieten |
| | | 36. Zo grijs als een duif |
| | | 37. De gebraden duiven vliegen niemand de mond in |

De spreekwoorden op pagina 19

Er gaan veel makke schapen in een hok
Een schaap met vijf poten
Zijn schaapjes op het droge hebben

Het zwarte schaap in de familie
Een wolf in schaapskleren

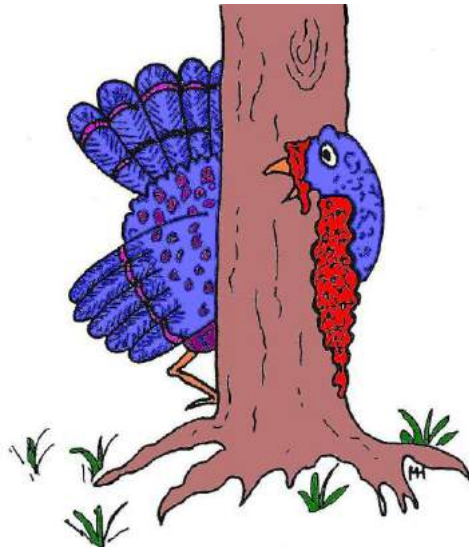
Welk vlees heeft ú in de kuip?

De dierenbescherming heeft 5 oktober uitgeroepen tot 'Vergetenierendag'. Dat zijn de dieren die voor het vlees, de eieren en de melk zorgen. De dierenbescherming wil namelijk graag dat mensen ook nog van dieren houden als ze vleeswaren, eieren of melk kopen.

Er zijn heel veel keurmerken. Voor de een is dierenwelzijn belangrijk en bij een ander staat het milieu voorop. Er zijn ook kinderboerderijen (bijv. www.daalhoeve.nl) en natuurorganisaties die vlees verkopen (www.natuurvlees-nederland.nl en www.freenature.nl).

Op www.mileucentraal.nl staat de uitleg over de keurmerken die je in de winkel vindt. Met de handige app kun je daar meteen al nakijken wat een keurmerk betekent.





Het kookboekje 'Vlees in de kuip' werd ontwikkeld door het Centrum voor Natuur en Milieueducatie (CNME) in Maastricht i.s.m. de Stichting Kinderboerderijen Nederland (SKBN) t.g.v. het Nationaal Kinderboerderijen-weekend in 2002.
Bijgesteld t.g.v. Vergeten Dierendag op 5 oktober 2015.

www.cnme.nl
www.kinderboerderijen.nl

Tekst: Pauline Wolters
Illustraties: Monique Hakkenes





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

