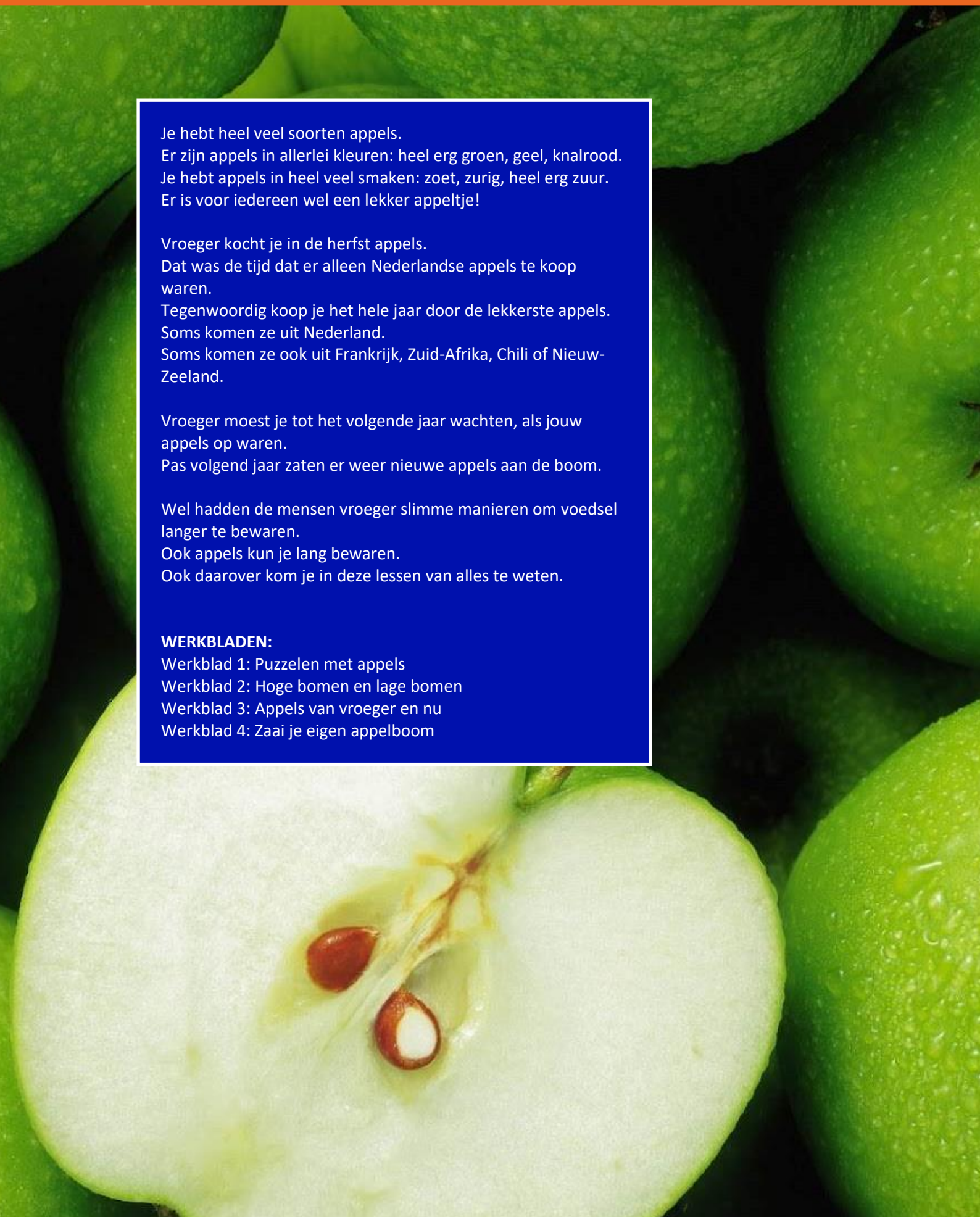
EEN APPELTJE VOOR DE DORST



Je hebt heel veel soorten appels.
Er zijn appels in allerlei kleuren: heel erg groen, geel, knalrood.
Je hebt appels in heel veel smaken: zoet, zurig, heel erg zuur.
Er is voor iedereen wel een lekker appeltje!

Vroeger kocht je in de herfst appels.
Dat was de tijd dat er alleen Nederlandse appels te koop waren.
Tegenwoordig koop je het hele jaar door de lekkerste appels.
Soms komen ze uit Nederland.
Soms komen ze ook uit Frankrijk, Zuid-Afrika, Chili of Nieuw-Zeeland.

Vroeger moest je tot het volgende jaar wachten, als jouw appels op waren.
Pas volgend jaar zaten er weer nieuwe appels aan de boom.

Wel hadden de mensen vroeger slimme manieren om voedsel langer te bewaren.
Ook appels kun je lang bewaren.
Ook daarover kom je in deze lessen van alles te weten.

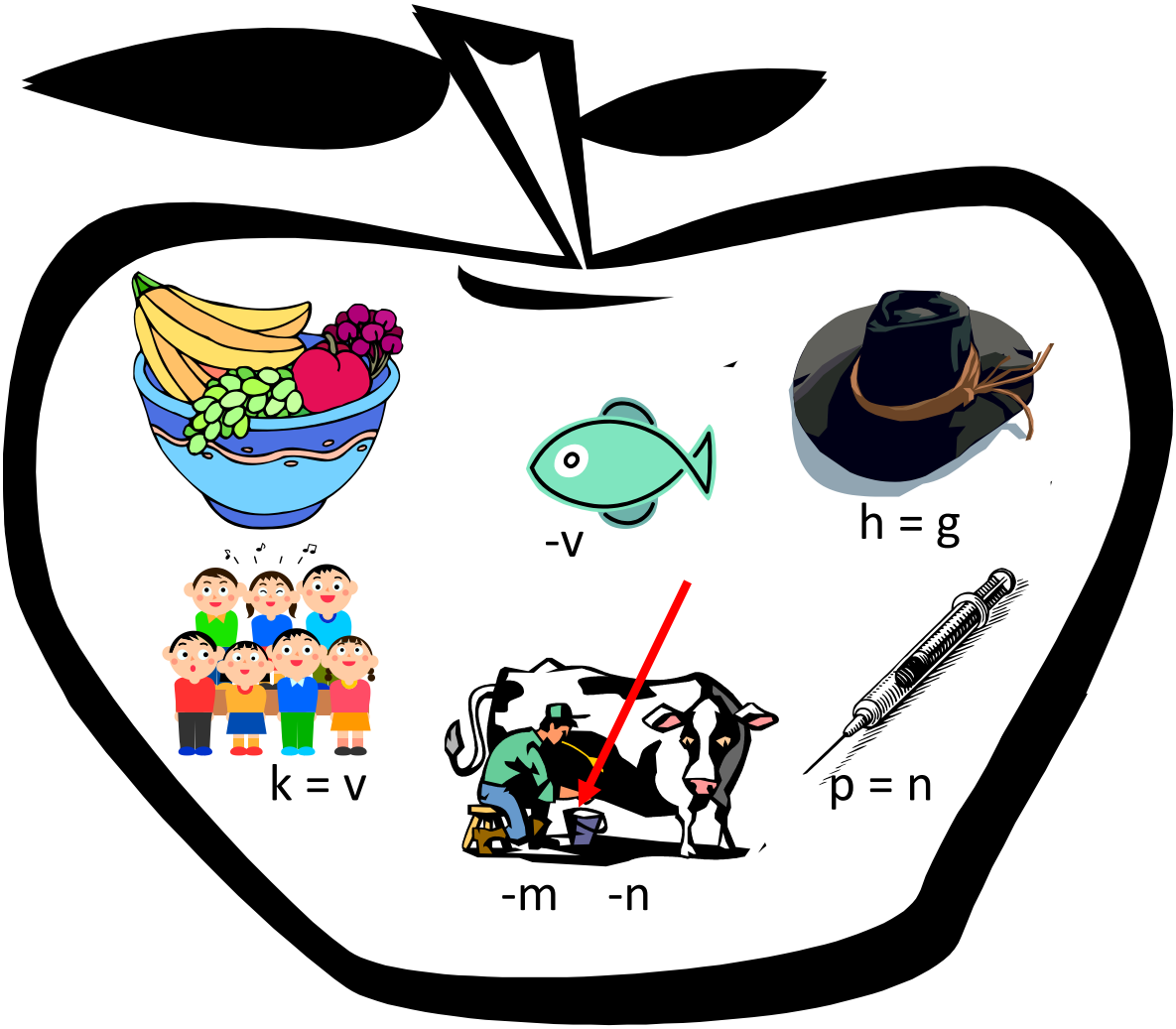
WERKBLADEN:
Werkblad 1: Puzzelen met appels
Werkblad 2: Hoge bomen en lage bomen
Werkblad 3: Appels van vroeger en nu
Werkblad 4: Zaai je eigen appelboom

WERKBLAD 1: PUZZELEN MET APPELS

Weet jij veel over appels?
Tijd om te gaan puzzelen.

Wat heb je nodig?
- pen/potlood

Wat ga je doen?
Kijk goed naar de plaatjes en los de rebus op.



Oplossing: .....

EEN APPELTJE VOOR DE DORST

Spreekwoorden over appels

Omdat de mensen al heel lang appels eten, hebben we ook heel veel spreekwoorden over appels.

Je ziet hier zeven spreekwoorden.
Je ziet ook een lijst met zeven zinnetjes met uitleg over die spreekwoorden.
Daar staan steeds letters voor.

De vraag is: Welke uitleg hoort bij welk spreekwoord?
Overleg met je buurman of buurvrouw.
Zet de goede letter achter het spreekwoord.

Spreekwoorden:

1.	Een appeltje voor de dorst	
2.	Door de zure appel heen bijten	
3.	Een appel valt niet ver van de boom	
4.	Appels met peren vergelijken	
5.	Er komt een schip met zure appels aan	
6.	Een appeltje met iemand te schillen hebben	
7.	Iets voor een appel en een ei kopen	

Uitleg:

a. Geld als reserve bewaren voor later

b. Iets heel goedkoop kopen

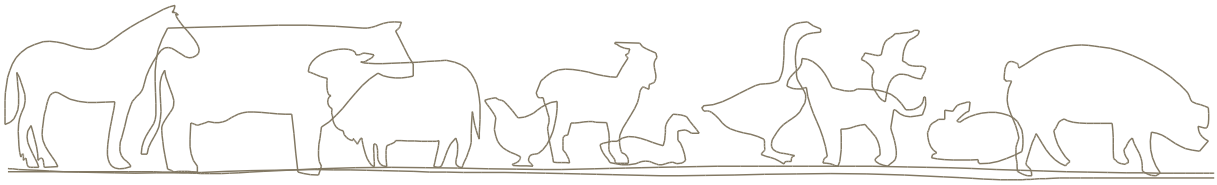
c. Doorzetten als je iets moeilijk vindt

d. Op je ouders lijken

e. Dingen met elkaar vergelijken die niet hetzelfde zijn

f. Er komt een stortbui aan

g. Wraak nemen op iemand



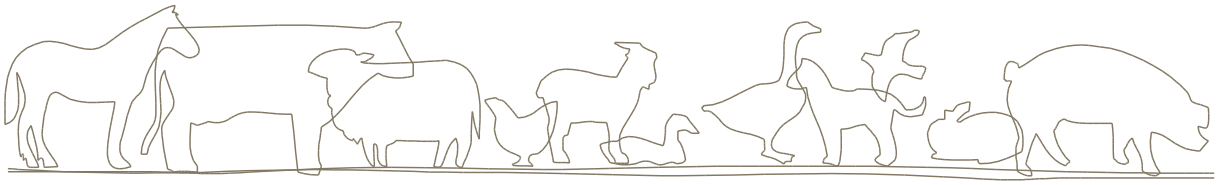
EEN APPELTJE VOOR DE DORST

De lekkerste appels

Elk appelras heeft zijn eigen kleurtje en vorm.
Elk appelras heeft ook zijn eigen smaak.
We gaan een top-drie van lekkerste appels maken.

Je gaat acht verschillende appelrassen je proeven.
Daarna geef je cijfers aan de appels.
De lekkerste geef je nummer 1?
Welke komt op nummer 2? Enzovoort.
Zet steeds jouw nummer ervoor.
Jouw minst lekkere appel komt dus op 8.

	Jonagold
	Kanzi
	Goudreinet
	Golden Delicious
	Elstar
	Fuji
	Granny Smith



WERKBLAD 2: HOGE BOMEN EN LAGE BOMEN

De appelbomen bij een fruitteler zien er anders uit dan de hoge appelbomen bij de boerderij.
Bij oude boerderijen vind je vaak bomen met een hoge stam.
Tegenwoordig hebben de appelbomen in een boomgaard hele lage stammen.
Dat is gemakkelijk: je kunt zó bij de appels...
Je hoeft niet op een ladder te klimmen.

Hoge stammen

Nadeel:
Appelbomen met hoge stammen waren moeilijk te snoeien.
Ook was het plukken niet gemakkelijk.
Steeds had je lange ladders nodig.

Voordeel:
De boer liet het vee onder de bomen grazen om het gras kort te houden.
Dat was gemakkelijk.
Zo had je een extra wei voor het vee en hoefde je niet zelf het gras te maaien.

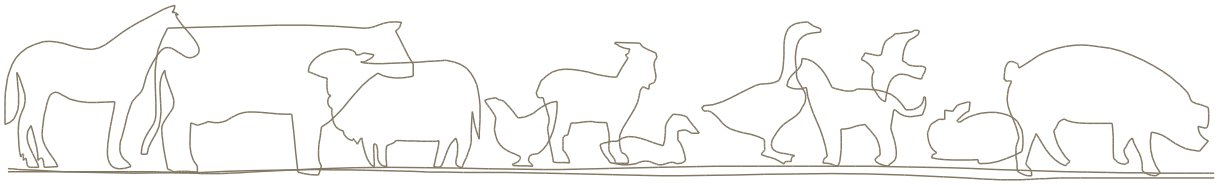
Lage stammen

Voordeel:
De bomen zijn laag.
Je kunt de bomen gemakkelijk snoeien.
Ook kun je de appels gemakkelijk plukken.
De bomen staan keurig op een rij.
Met een tractor kun je er gemakkelijk tussendoor om het gras te maaien.

Nadeel:
In een moderne boomgaard is weinig ruimte voor natuur.

Natuur in oude boomgaarden

In oude boomgaarden met hoogstambomen leven allerlei planten en dieren.
In de bomen wonen uilen en spechten.
Ook wonen er zangvogeltjes, egels en muizen.



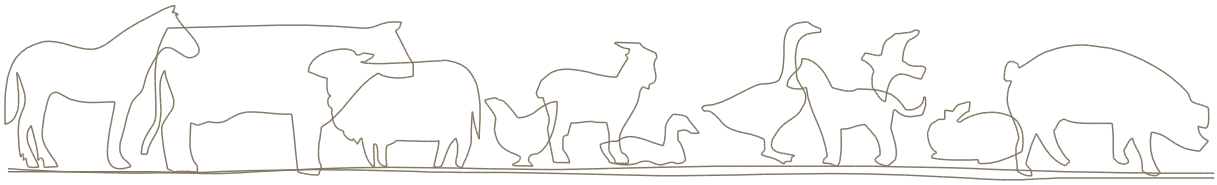
Soms broedt er een wilde eend in een holle boom.
In een oude boomgaard komen wel eens fazanten, vossen, hazen en marters op bezoek.
In oude boomgaarden groeien allerlei bloemen en planten.
Soms groeien er zelfs varens in de bomen.
Er is nog erg veel natuur!
Ook komen er vlinders en bijen op de bloemen af.
Bijen zijn nodig voor de bevruchting van de appelbloemetjes.
Zonder bijen krijg je geen appels!

Natuur in nieuwe boomgaarden

Ook in moderne boomgaarden is plaats voor planten en dieren.
Toch is er voor dieren en planten minder plaats in de laagstam-bomen dan in de hoogstam-bomen.
Soms wordt in de boomgaard op een hoge paal een nestkast voor een valk gezet.
De valk is een roofvogel die op andere vogels en muizen jaagt.
Zo houdt hij de dieren die appeltjes willen snoepen, op een afstand!

Opdracht: Lees de tekst en beantwoord de vragen

	Vroeger	**Nu**
1. Hoe ziet een boomgaard eruit?		
2. Heeft de appelboom een hoge stam of een lage stam?		
3. Welke dieren en planten leven in de boomgaard?		



WERKBLAD 3: APPELS, VROEGER EN NU

In boomgaarden met hoogstam-bomen stonden oude appelrassen. Ze hadden mooi namen als Goudrenet, Sterappel, Lunterse Pippeling, Notarisappel en Honingzoetje. Deze oude appelrassen kon je gemakkelijk een tijdje bewaren.

Nu zie je vooral appelrassen met andere namen in de winkel liggen.
Moderne rassen zijn Elstar en Jonagold.
Nóg nieuwere appelrassen zijn Kanji en Junami.
Tegenwoordig worden de appels zo gekweekt dat ze én lekker smaken én er mooi uitzien.

Het is belangrijk die oude appelrassen te bewaren. Daarmee kunnen boeren nieuwe appels kweken die lekker smaken en mooi eruit zien.

Appels plukken

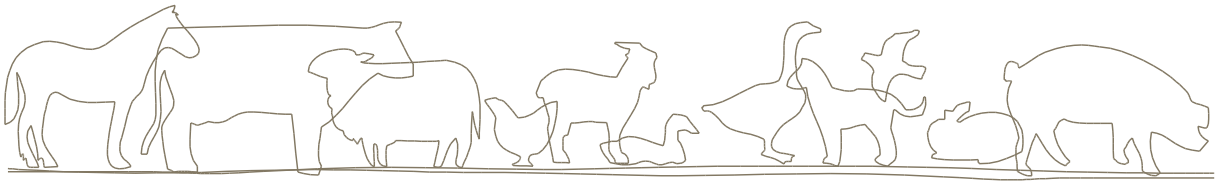
Het oogsten van appels in een hoogstamboomgaard was geen karweitje voor mensen met hoogtevrees. Je moest soms wel tien meter de ladder op! Met een plukschort om of een mand moest je bovenop een wiebelende ladder de appels plukken.
Als je liever met beide benen op de grond blijft staan, dan zijn de moderne boomgaarden meer iets voor jou. Je plukt appels nu met een kist op een tafeltje naast je.
De tractor haalt de kisten op als ze vol zijn.

Appels verpakken

Vroeger was al het werk in de boomgaard handwerk.
De appels werden met de hand uitgezocht op grootte en kwaliteit.
Dat uitzoeken noem je sorteren.
Na sorteren werden de appels met de hand in houten kisten gedaan.

Nu gebeurt het sorteren en verpakken bijna helemaal automatisch.
Ook fruittelers werken veel met computers.
De appels worden nu in een machine gewassen en gesorteerd.
Daarna worden ze automatisch verpakt in kartonnen kisten.

Ook kan de machine de appels in plastic zakken doen.
Steeds zes appels in één zak.
Daarna komen de zakken in plastic kratten.



Appels bewaren

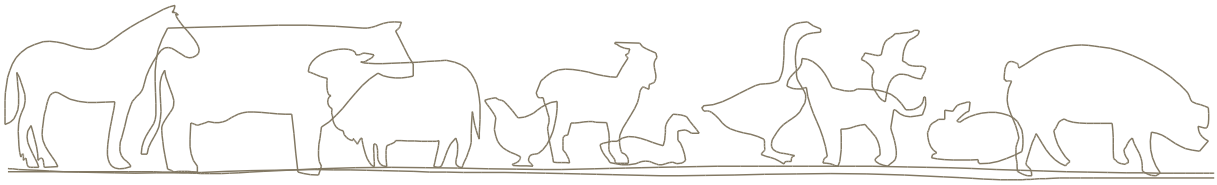
Vroeger waren er allerlei manieren om appels te langer bewaren.

- Je kon er appelmoes van maken. Daarna kon je je appelmoes wecken. (Wecken is in een glazen pot bewaren.)
- Of je maakte er jam van.
- Je kon appeltjes drogen en ze later pas opeten.
- Ook kon je ze in suiker bewaren. Dat heet konfijten.

Tegenwoordig worden appels in een koelcel bewaard
Er zit weinig zuurstof in zo'n koelcel.
Dat zorgt ervoor dat de appels in een soort winterslaap komen.
Denk maar aan de winterslaap van egels. Een egel slaapt 's winters heel diep.
In de winter heeft hij een lage lichaamstemperatuur en ademt hij heel langzaam.
Zo slaapt hij tot in het voorjaar weer wakker wordt.

Appels gebruiken

Verschillende appelrassen worden gekweekt voor verschillend gebruik. Veel appels worden gekweekt als handappel om ze zo op te eten.
Bekende handappels zijn Jonagold en Elstar. Ook zijn er rassen waar je goed appelmoes van kunt maken, zoals Goudreinet en Notarisappel.
Appels worden ook gebruikt voor het persen van appelsap en bij het maken van appeltaarten.



Opdracht: Lees de tekst en beantwoord de vragen

	Vroeger	**Nu**
4. Welke appelrassen worden er gekweekt?		
5. Hoe worden appels geplukt?		
6. Hoe worden appels gesorteerd?		

Jullie hebben opdrachten gemaakt over appels van vroeger en nu. Hoe zal dat in de toekomst gebeuren? Schrijf daar iets over op.
Tip: Denk aan de onderwerpen waar je net vragen over hebt gemaakt

.....

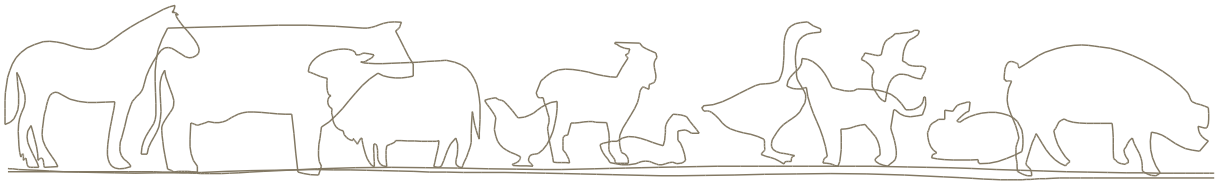
.....

.....

.....

.....

.....



WERKBLAD 4: ZAAI JE EIGEN APPELBOOM

Er is veel veranderd in appelteelt.
Toch begint elke appelboom nog steeds gewoon met één appelpitje!
Jullie gaan je eigen appelboom zaaien!

Wat heb je nodig?

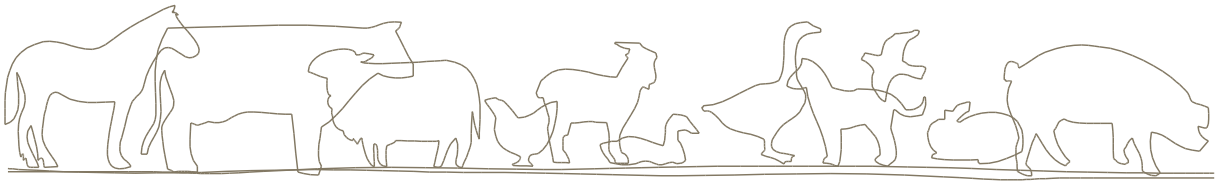
- een appel
- een mes
- een bloempotje
- potgrond
- plastic folie
- een plantenspuit met water

Wat ga je doen?

1 Vul het bloempotje met potgrond.
2 Snij de appel doormidden.
Peuter de pitjes uit het klokhuis. (Daarna mag je de appel zelf gewoon opeten!)
3 Maak nu met je vinger voor elk zaadje een kuiltje in de potgrond en leg het zaadje erin.
4 Dek de zaadjes af met een dun laagje potgrond.
5 Druk de potgrond zachtjes aan.
6 Maak met de plantenspuit de grond vochtig.
7 Doe plastic folie over het potje.
8 Zet hem op een warme, lichte plaats.

Hierna moet je elk dag even controleren of de grond nog nat genoeg is.
Dat grond is nat genoeg als er druppeltjes aan de onderkant van het plastic folie zitten.

Na enkele weken ontkiemen de pitjes.
Je ziet de plantjes uit de grond komen.
Je hebt jouw eigen appelboom!



Over appelpitten en appeltakken

Als je een appelpit in de grond stopt, krijg je niet dezelfde appelboom als de boom van jouw appel.
Gek, hè?
Het heeft te maken met wat fruittelers ‘enten’ noemen.

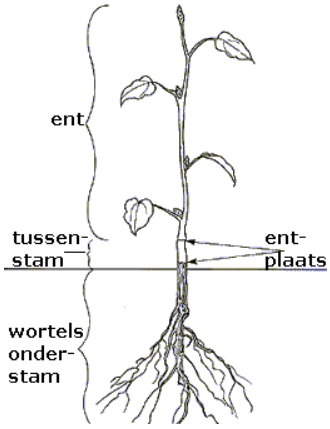
Jouw appelboompje noemen fruittelers een zaailing.
Om daar lekkere appels van te krijgen gaan fruittelers hun jonge appelboompjes enten.
Dat doen ze zo:

Bij het enten plakt de fruitteler een takje van één appelsoort vast aan de stam van een andere appelsoort.

- De onderstam is van een appelras dat stevige wortels kan maken.
- De tak is van een ras dat goede vruchten geeft.

Hoogstambomen werden vroeger geënt op ongeveer 180 centimeter boven de grond.
Moderne laagstambomen worden geënt op 15 centimeter boven de grond.

Na een tijdje groeit de nieuwe tak aan de stam vast.



BIJLAGE: Appelkaarten



De Elstar

Kleur: De Elstar is een appel met een rode blos op een geel-groene ondergrond. Er zijn echter zeer veel kleurmutanten van helderrood tot donkerrood.
Smaak: De smaak heeft een karakteristiek aroma. De appel smaakt fris zoet. Een pluspunt van deze appel is dat de appel de smaak lang behoud.
Het vruchtvlees is stevig, roomwit van kleur en sappig. Appels zonder blos smaken ook goed.
Ontwikkeld door: Het ras is in 1972 ontwikkeld door T. Visser aan het Instituut voor de Veredeling van Tuinbouwgewassen Wageningen uit een kruising van Golden Delicious met Ingrid Marie. In Nederland behoort Elstar tot de door de consument hoogst gewaardeerde appelsoorten.
Oogst: De Elstar kan geplukt worden vanaf de tweede week van september tot eind september en is tot eind april goed bewaarbaar.
Gebruik: De Elstar kan gebruikt worden in appelgebak maar houdt veel vocht vast. Dit kan gecompenseerd worden door middel van gedroogde vruchten. Ook is deze appel geschikt voor appelmoes of sap.



De Jonagold

Kleur: De kleur van de appel is geel met daarover rood.
Smaak: De Jonagold is een zoete en frisse appel. Het vruchtvlees is meestal stevig en wit van kleur. Nadelen van de appel zijn dat de smaak soms weeïg is en het vruchtvlees soms een te zachte structuur heeft.
Ontwikkeld door: De Jonagold ontstond in de USA en is in Europa geïntroduceerd in de jaren 70 van de 20e eeuw, via Jef de Coster (België).
Oogst: De Jonagold wordt eind september begin oktober geoogst. Het is een erg goed te bewaren appel.
Gebruik: De Jonagold is zeer geschikt als handappel. Verder kan het net als veel andere appelsoorten verwerkt worden tot appeltaart, appelsap, appelstroop, appelwijn en appelsap en appelazijn. De Jonagold wordt ook heel veel in salades gebruikt, omdat hij zo lekker zoet is.



De Granny Smith

Kleur: De kleur is groen. Soms hebben de appels een gele of rozeachtige blos.
Smaak: Het is een fris zure appel met stevig hard vruchtvlees.
Ontwikkeld door: De Granny Smith is afkomstig uit Australië. Het ras werd rond 1865 door Marie Ana (Granny) Smith gekweekt. Er wordt aangenomen dat het een kruising is van de wilde appel (Malus sylvestris) met een inheemse soort. Rond 1935 werd de soort in Engeland geïntroduceerd.
Oogst: De Granny Smith wordt eind september begin oktober geoogst
Gebruik: De appel kan tot moes worden gekookt of uit de hand worden gegeten. Ook wordt het ras voor salades gebruikt, omdat de plakjes niet zo snel bruin worden als andere appelrassen.



De Goudreinet of Schone van Boskoop

Kleur: Het is een appel met een onregelmatige vorm. De appel is groengeel tot bronsachtig van kleur met vaak een rode blos. Het meest bekend is de rode variant (Rode Schone van Boskoop)
Smaak: De Goudreinet smaakt friszuur en heeft stevig, geelwit vruchtvlees. Als de appel wat langer ligt wordt de kleur geler en het vruchtvlees minder stevig. Ook wordt de appel zoeter van smaak.
Ontwikkeld door: De Goudreinet is een oud appelras dat je vaak nog terug vindt in hoogstam boomgaarden.
Het ras is vermoedelijk een Nederlandse appel. Dat is niet meer met zekerheid vast te stellen
Oogst: De Goudreinet is verkrijgbaar van eind september tot half april. De appel is goed te bewaren.
Gebruik: De Goudreinet kan als handappel gegeten worden maar is vooral bekend om zijn goede eigenschappen voor appelmoes, appeltaart en appelbeignets.



De Kanzi

Kleur: De Kanzi is een frisrode appel
Smaak: De smaak is friszoet. Het is een sappige appel en het vruchtvlees is stevig.
Ontwikkeld door: De oorsprong van de Kanzi ligt in Europa. Waar de smaakt Kanzi nu precies vandaan komt, dat blijft geheim. De naam Kanzi is Zuid-Afrikaans voor “de verborgen schat”.
Oogst: De oogst van de Kanzi vindt plaats in de 2e helft van september.
Gebruik: De appel wordt voornamelijk gebruikt als handappel.



De Goudreinet of Schone van Boskoop

Kleur: Het is een appel met een onregelmatige vorm. De appel is groengeel tot bronsachtig van kleur met vaak een rode blos. Het meest bekend is de rode variant (Rode Schone van Boskoop)
Smaak: De Goudreinet smaakt friszuur en heeft stevig, geelwit vruchtvlees. Als de appel wat langer ligt wordt de kleur geler en het vruchtvlees minder stevig. Ook wordt de appel zoeter van smaak.
Ontwikkeld door: De Goudreinet is een oud appelras dat je vaak nog terug vindt in hoogstam boomgaarden.
Het ras is vermoedelijk een Nederlandse appel. Dat is niet meer met zekerheid vast te stellen
Oogst: De Goudreinet is verkrijgbaar van eind september tot half april. De appel is goed te bewaren.
Gebruik: De Goudreinet kan als handappel gegeten worden maar is vooral bekend om zijn goede eigenschappen voor appelmoes, appeltaart en appelbeignets.



De Junami

Kleur De Junami is helderrood tot donkerrood met een groengele wat bleke grondkleur.
Smaak De Junami is een knapperige fruitige dorstlesser met frisse nasmaak. Bewaring geeft een goede smaakontwikkeling.
Ontwikkeld door De Junami is door een veredelaar uit Zwitserland ontwikkeld uit de Elstar met de (Idared X Maigold). Inova Fruit bv heeft het ras in Europa geïntroduceerd. De appel is sinds het voorjaar van 2007 op de markt.
Oogst De Junami wordt geplukt van eind september, begin oktober geplukt en is verkrijgbaar van februari tot en met juli. In de tussentijd komen ze op smaak.
Gebruik De Junami is een ideaal tussendoortje, een heerlijke frisse handappel.



De Golden Delicious

Kleur De kleur is groengeel. Bij het rijpen wordt de appel steeds geler en krijgt rode blosjes. De appel heeft zijn naam te danken aan de toenemende gele kleur (golden) en de sappigheid (delicious)
Smaak Het is een zoete, sappige appel.
Ontwikkeld door De appel is ontdekt in de Verenigde Staten aan het eind van de negentiende eeuw tussen toevalszaailingen.
Oogst De pluk van de Golden Delicious vind van eind september tot en met de derde week van oktober plaats. De beste tijd voor consumptie is van november tot en met februari maar de appel is het hele jaar door verkrijgbaar.
Gebruik De appel is geschikt voor sapproductie en gebaksvulling, maar niet voor appelmoes.