



Boom- recepten- quiz



Boomreceptenquiz

Vraag 1



**Groeien kersen
aan bomen?**

Boomreceptenquiz

Antwoord vraag 1

**Ja, kersen groeien aan bomen.
Je kunt ze direct van de boom plukken en eten
of kersenjam van maken.**



Boomreceptenquiz

Vraag 2



**Kun je iets van
dennenbomen
eten?**

Boomreceptenquiz

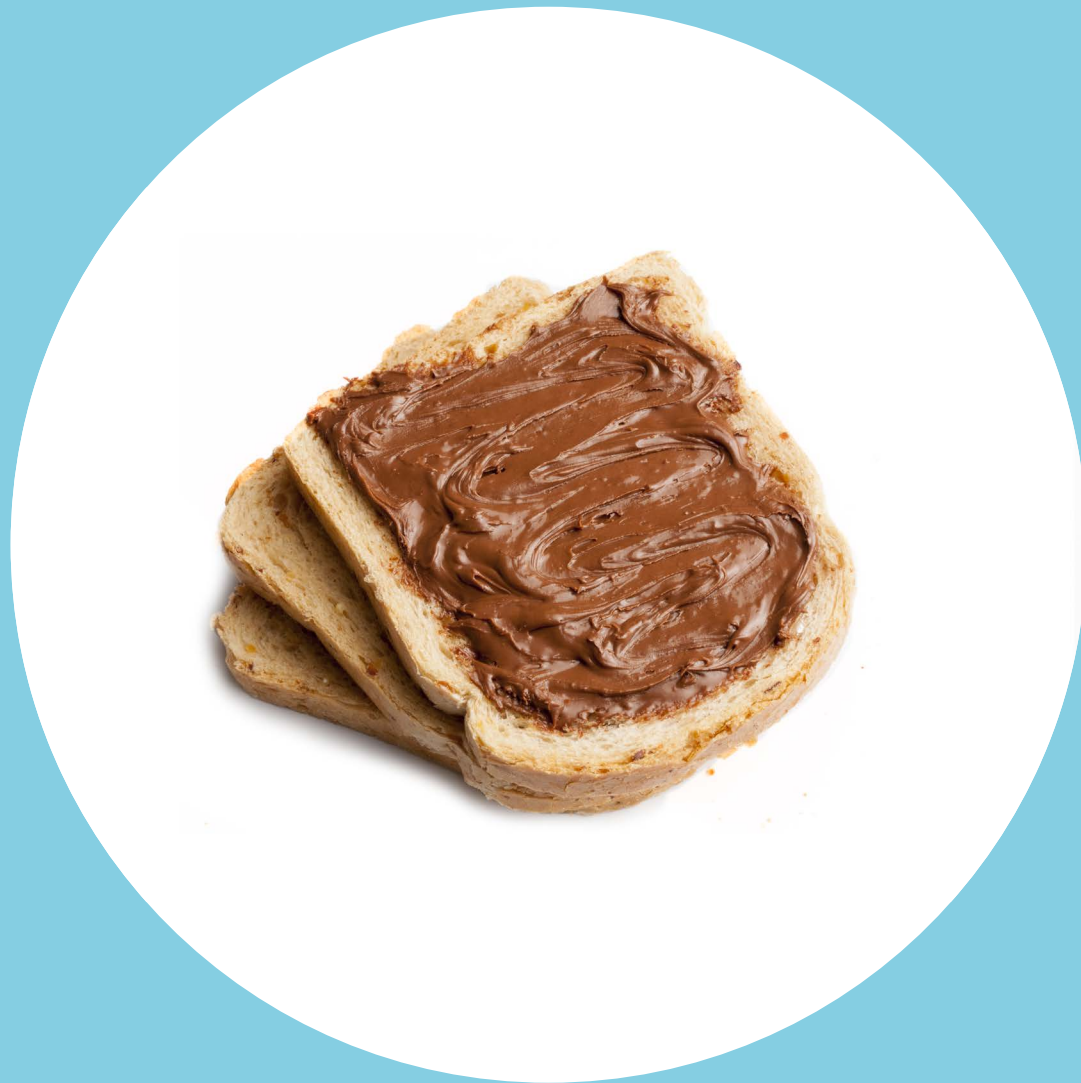
Antwoord vraag 2

**Ja, de zaadjes van dennenbomen, de pijnboompitjes, kun je eten. Ze zijn heerlijk in een salade. Helaas hebben alleen de dennenbomen die langs de Middellandse zee groeien deze eetbare pitjes. De zaden van de dennenbomen in Nederland kun je NIET eten!
Met de naalden kun je thee maken.**



Boomreceptenquiz

Vraag 3



**Komt dit
broodbeleg
van bomen?**

Boomreceptenquiz

Antwoord vraag 3

**Ja, in hazelnootpasta zitten hazelnoten.
De hazelnoten groeien aan de hazelaar.**



Boomreceptenquiz

Vraag 4



**Deze rode bessen
groeien aan een
taxus. Kun je deze
besjes eten?**

Boomreceptenquiz

Antwoord vraag 4

**Nee, deze moet je zeker niet eten!
De donkere pitten in de vruchten zijn heel erg giftig. De naalden aan de takken zijn ook giftig. Ook voor dieren zoals paarden.**



Boomreceptenquiz

Vraag 5



**Kunnen bijen
van bomen
honing maken?**

Boomreceptenquiz

Antwoord vraag 5

Ja, bijen verzamelen nectar en stuifmeel in de bloemen van bomen zoals de linde en de acacia. Daarmee maken ze honing.



Boomreceptenquiz

Vraag 6



**Groeien olijven
aan bomen?**

Boomreceptenquiz

Antwoord vraag 6

Ja, olijven groeien aan bomen. De olijven kun je niet rechtstreeks van de boom eten. Ze zijn dan erg bitter en hard. Olijven worden geweekt in zoutwater voordat jij ze eet.



Boomreceptenquiz

Vraag 7



**Is dit een
eetbare
boomvrucht?**

Boomreceptenquiz

Antwoord vraag 7

Ja, deze vrucht kun je eten. Het is een walnoot. De vrucht zit in een harde schaal, de dop. Tijdens de groei aan de boom is de walnoot ook nog beschermd door een stevige groene schil (bolster) die na een tijd openbarst. Walnoten worden niet vers van de boom gegeten. Na de oogst worden de vruchten een aantal weken gedroogd.



Boomreceptenquiz

Vraag 8



**Kun je de
vlierbloesem en
de vlierbes eten?**

Boomreceptenquiz

Antwoord vraag 8

Nee en ja. Eet geen onrijpe bessen want daar zit een giftig stofje in. Door de vlierbessen te koken verdwijnt het giftige stofje. Vlierbessen worden veel gebruikt in siroop, limonade, jam en wijn.

Van de bloesem wordt thee en siroop gemaakt.



Boomreceptenquiz

Vraag 9



**Wat eet je van de
esdoorn op je
pannenkoek?
De schors of het
sap?**

Boomreceptenquiz

Antwoord vraag 9

Het sap. In de winterperiode slaat de esdoorn suiker op in zijn wortels. Deze suiker stroomt in het voorjaar met het sap door de stam naar de takken. Als je het sap af tapt en indikt, krijg je esdoornsiroop voor op je pannenkoek.

(Helaas hebben de esdoorns die in ons land groeien geen ahornsap. Daarvoor moet je in Noord-Amerika zijn. Maar je kunt esdoornsiroop wel hier in de winkels kopen).



Boomreceptenquiz

Vraag 10



**Groeien de
krenten in een
krentenbol aan de
krentenboom?**

Boomreceptenquiz

Antwoord vraag 10

Nee, de bessen van de krentenboom worden wel krenten genoemd, maar het zijn niet de gedroogde krenten die je vindt in een krentenbol. De krent uit jouw krentenbol is een gedroogde pitloze druif, de Korinthe. De besjes van de krentenboom zijn lekker in jam, (fruit)salade, cake, taart of gewoon zo.

De boom wordt krentenboompje genoemd omdat de vruchten vroeger werden gebruikt voor taarten als er geen 'echte' krenten waren.

