Wildplukken

In augustus groeien er weer volop rijpe bramen, gewoon langs de kant van de weg.
Ontdek waar je met kinderen kunt wildplukken en maak samen een Wilde summer pudding.

Materialen

Voor de Wilde summer pudding:
900 g zelfgeplukte eetbare vruchten zoals bramen en bosbessen, aangevuld met frambozen en aardbeien
10 sneetjes oud brood zonder korst, 3 eetlepels water,150g fijne suiker, een kom en een bord, kookpannetje, warmtebron, koelkast.



Inleiding

Wildplukken is hartstikke spannend, zeker omdat het officieel niet mag. Niemand zal er echter een probleem mee hebben als je plukt op openbare terreinen en alleen kleine hoeveelheden voor eigen gebruik. Kijk op http://oogstenzonderzaaien.nl/wiki/ wat er deze maand te vinden is en op http://www.wildplukwijzer.nl/ voor plukplekken bij jou in de buurt. Als je zelf een nieuwe plukplek gevonden hebt, kun je die toevoegen op de kaart.
Zorg dat je goed weet wat je plukt, laat kinderen geen giftige bessen, planten of paddestoelen eten.

Naar buiten

1. Ga met de kinderen naar een plukplek waarvan je weet dat er rijpe bramen en/of bosbessen zijn. Braamstruiken hebben doornen, dus zorg dat de kinderen goed gekleed zijn zodat ze zich niet zullen bezeren. Pas ook op voor wespen die op de zoete vruchten afkomen.
2. De kinderen plukken een bakje vruchten, niet meer dan nodig is voor wat je wilt gaan maken met de kinderen. Ze mogen proeven, maar de vruchten eerst goed wassen, zeker als je plukt onder kniehoogte (vanwege honden-, katten- en vossenplasjes).



Afsluiting

Maak iets lekkers met de gevonden vruchten. Op de wildpluk wiki http://oogstenzonderzaaien.nl/wiki/ vind je bij de vruchten/noten die je elke maand kunt vinden naast informatie over de plant ook lekkere recepten.
Zoals de traditioneel engelse summer pudding (te vinden onder braam en bosbes):

- Bedek een kom aan de binnenkant met sneetjes brood, druk stevig aan.
- Los de suiker op in warm water, doe dan het fruit erbij en verwarm een paar minuten.
- Zeef het fruit en vang het kookvocht op.
- Doe de vruchten in de vorm, dek af met sneetjes brood en zet er een bord op. Zet een nacht in de koelkast.
- Kook het gezeefde vocht tot een stroperige saus.
- Stort de volgende dag de pudding op een bord en giet de saus erover. Lekker met slagroom en verse munt!

