

# [ Pelgrimspoort Leiden – leerkracht ]

Lessuggestie voor Engels : Medieval recipe for apple sauce in 12 steps.

**Methode** : Geen.

**Tijdsbestek** : 20 minuten, introductie ongeveer 5 minuten, uitwerken opdracht 15 minuten.

**Idee lesopzet** : Een vijftiende eeuwse kookboek is vertaald in modern Engels. Ik gebruik de Engelse tekst als basis en geef er de Middelnederlandse tekst bij. Dit is de link met het thema Middeleeuwen. Het is een gerecht dat in de vastentijd gegeten werd. De vasten valt tussen Carnaval en Pasen. U kunt daarbij ook rekening houden met de lesplanning.

**Doelen leerlingen** : Verdieping bieden over de vastentijd in de Middeleeuwen. Mogelijkheid voor koppeling met hedendaagse vasten. Gelegenheid om vanuit een cultuurhistorische benadering Engelse les te geven. Gebruik woordenboek oefenen.

**Bronnen** : Christianne Muusers, zie <http://www.coquinaria.nl>. Recept afkomstig uit de digitale versie van "Wel ende edelike spijs", een handschrift van rond 1500 in Gent. Illustratie via <http://www.godecookery.com/afeast/kitchens/kit030.html>

**Achtergrondinfo** : Wat vertelt u als inleiding aan uw leerlingen?

1. **Neem als pakkende lesopening een attribuut mee**, bijvoorbeeld een aantal appels. Zet een tafel in het midden voor de klas, gebruik bijvoorbeeld de instructietafel. Leg een doek over de appels voordat de leerlingen de klas binnenkomen en vang direct hun aandacht.
2. **Haal de doek weg en toon de appels**. Vertel over het appelrecept en ga over naar punt 3.
3. **Het is leuk om kookboeken uit de Middeleeuwen te lezen**. Je leert zo over wat men toen lekker vond. Je kunt de recepten in onze tijd ook nog maken. Jullie krijgen van mij een recept in het Engels. Zoek daarbij de Nederlandse vertaling en je kunt een heel lekker gerecht maken.
4. **Welk eten in de vasten?** van Aswoensdag tot Pasen: geen vlees of zuivelproducten. Wel mogen vis, groenten, peulvruchten, granen, wijn en bier, suiker en honing, fruit, zidvruchten en noten. Amandelmelk mocht ook, dat maakte men van fijngestampte amandelen met water.
5. **In de Middeleeuwen werkte men niet met een klok of horloge**. Men bad een gebedje, bijvoorbeeld het Onze Vader. De tijd die het opzeggen van het gebed kostte was de tijd dat een gerecht moest koken of stoven. Slim bedacht. Bij Middeleeuwse recepten worden er geen maten genoemd. De Middeleeuwer zelf wist precies hoeveel hij nodig had.
6. **In de Middeleeuwse keuken brandde een vuur op hout**. Een metalen pot hing aan een ketting boven het vuur. De ketting kon langer of korter gemaakt worden als het eten heter of minder heet moest worden. Wijs op de afbeelding op het werkblad.
7. **Als men een appel tot moes wilde maken**, werd de appel in stukken gesneden en de stukken werden door een zeef gedruwd of fijngestampt. Dat was zwaar werk voor de kok, want er waren nog geen mixers. De vrouw bereidde het eten in de keuken, maar het zijn vooral mannen geweest, die de recepten hebben opgeschreven. De man kende wel de recepten, maar hij bleef weg uit de keuken om geen ruzie met zijn vrouw te krijgen.
8. **Antwoord op de vraag** hoe lang de appels moesten koken: onbekend. Staat niet in het recept!

**De vertaling van de Engelse tekst in het Nederlands.**

Appelmoes in de vastentijd. Neem appel, geschild en in stukken gesneden. Doe ze in een pot, neem de lever van kabeljauw of schelvis en laat deze met de appels koken. Roer het vaak. Wrijf saffraan fijn. Stoot dan [de gekookte appels] erin fijn en vermeng het met amandelmelk. Pureer het als het klaar is, schep het op schotels en strooi er specerijen bovenop.