


[Pelgrimspoort Leiden – leerling]

Vak: Engels voor groep 8

Naam:

Medieval recipe for apple sauce in 12 steps.

Opdracht: Kijk naar de Engelse vertaling van dit Middelnederlandse recept. Pak een woordenboek Engels- Nederlands erbij. Zoek een paar woorden op en maak een vertaling in het Nederlands. TIP! Lees de Middeleeuwse tekst hardop. Je begrijpt dan beter wat er staat. De u lees je als een v, de andere keer lees je v als u. Lastig! Bouen wordt boven en vp wordt up = op.

	<p>In Middelnederlands: Appelmoes in de vastene Neemt appel gepelt ende ghesneden in sticken doetse in eenen pot ende neemt die leuere van cabbelyauwe van schelvissche ende doetse metten appelen zieden ende huutsse wel dickert ende wrijft sof fraen cleene dan stampet daer in ende tempert met amandelen melke ende alst bereet es dan pouderet ende doet in platteelen ende strooyter cruut bouen vp</p>
--	--

De Engelse tekst	Schrijf hieronder de vertaling in het Nederlands
1 Apple sauce in Lent (= Vasten)	
2 Have apples, peeled and cut in pieces.	
3 Put them in a pot	
4 take the liver of cod or haddock	
5 and bring this to the boil with the apples.	
6 Stir it frequently.	
7 Bray saffron finely.	
8 Pound [the boiled apples] in it	
9 and temper with almond milk.	
10 When it is ready purée it,	
11 serve it on plates	
12 and sprinkle spices on top.	

Wat valt je op als je naar het recept kijkt? Hoe lang moest het eten koken? ...