

Jagers

Kopje thee?

De jager-verzamelaars leefden van voedsel uit de natuur. Ze jaagden op dieren en zochten planten, vruchten en knollen om op te eten. Ze maakten vuur voor licht, warmte én het klaarmaken van eten. Ook nu nog kun je eetbare planten gewoon uit de natuur halen.

Misschien heb je wel eens een lekker kopje kamillethee of verse muntthee gedronken. Maar je kunt ook thee zetten van met paardenbloemen. Deze planten groeien nu volop. We weten niet zeker of de mensen in de steentijd ook al konden genieten van een gezellig kopje paardenbloemthee, maar als jij het wilt proberen dan moet je zoeken en verzamelen als een echte jager-verzamelaar.

Let op: Maak nooit thee van planten waarvan je niet weet of ze eetbaar zijn!



Limburgs Museum

WAT JE ZIET, BEN JE ZELF

Wil je eens een kopje paardenbloemthee proberen? Vraag eerst toestemming aan je ouders of verzorgers.

Mag het? Volg dan onderstaand recept:



Ga op zoek naar een paar mooie paardenbloemen.



Pluk een handjevol paardenbloemen én een handjevol paardenbloemblaadjes.

Let op, gebruik niet de steeltjes, deze zijn niet lekker.



Doe de bloemen en de blaadjes in een vergiet en was ze goed af onder stromend water.



Doe alles in een theepot en overgiet het met kokend water. Laat het zeker 7 minuten trekken.

En klaar is je lekkere thee!