

TEA-TIME OP BRITSE WIJZE.

KLEEDJE / AANBRENG

Geruite broeken, croquet of cricket spelen, fancy stoelen op een prachtig grasplein waar er ook nog (zoals in het echte Wimbledon) op getennist wordt, uiteraard enkel in witte kledij. En natuurlijk een echt Brits accent.

MATERIAAL



Voor een uitgebreid gamma aan speelmateriaal: bezoek www.materiaalmagazijn.be

De ingrediënten vind je bij de speelimpuls. Voor de aankleding: parasols, tuinmeubelen, fancy hoeden voor de dames, vlinderdasjes voor de heren, hete aardappelen voor het accent, cricket en croquet-materiaal, een tennisterrein...

SPEELIMPULSEN

Geen echt Engeland zonder thee! Maar je kan er evengoed ice-tea van maken natuurlijk. Gewoon sterke thee zetten, goed laten afkoelen, en er ijskoud spuitwater onder mengen. Om er nog een extra smaakje aan toe te voegen kan je ook altijd werken met fruitthee, of er een beetje siroop onder mengen.

Geen liefhebber van thee? Maak dan je eigen limonade variant!

Hiervoor heb je evenveel melk als fruityoghurt nodig (zonder stukken) en een handvol vers fruit van dezelfde soort als die van de yoghurt. Bijvoorbeeld voor een groot glas aardbeilimonade maakt dat: 120 ml koude melk, 120 ml aardbeienyoghurt en een handvol aardbeien. Doe de melk, de yoghurt en de aardbeien (op 2 na) in een grote mengbeker, en mix dit alles ongeveer een minuutje op de hoogste stand. Snij de overgebleven vruchten in fijne schijfjes en verdeel ze over de beker. Giet het melkmengsel er over en serveren maar! Tip: het lukt ook met kiwi of ananas (met dank aan www.receptjes.be)

Heb je iets meer tijd, dan kun je proberen om koolzuurhoudende limonade te maken, op basis van rode vruchten. Je hebt hiervoor nodig: 500g rode bessen, vlierbessen of ander zacht rood fruit, 3 l water en 500g bruine rietsuiker. Maak alle vruchten schoon en doe ze in het water. Breng het mengsel aan de kook en laat het een minuut of 5 goed doorkoken. Giet alles door een zeef. Meng de suiker door het sap terwijl dat nog warm is (dan wordt de suiker makkelijker opgenomen). Laat het hele mengsel een uurtje rusten en verdeel het dan over een aantal flessen die goed afsluitbaar zijn (dit is belangrijk!!). Leg de flessen 2 dagen in de zon, en als er weinig zon is misschien wel 3 dagen. Zo kan er zich koolzuur vormen. Als je daarna de flessen in de koelkast legt, kan je ze nog 2 dagen bewaren. Voor de liefhebbers van experimenten... (met dank aan Oxfam Wereldwinkels)

En om te eten? Echte Engelse scones! Geen makkelijke bereiding, maar wel de moeite om eens te proberen. Dit is het basisrecept. Voor extraatjes kan je steeds terecht op www.scones.be

Ingrediënten: 2 koppen zelfrijzend bakmeel, snuifje zout, 30 g boter in kleine stukjes gesneden, 1,25 dl melk, 1,25 dl water.

Hoe ga je te werk? Verwarm de oven voor op 220°C. Zeef het meel en het snuifje zout in een grote kom en kneed zachtjes met de vingertoppen de stukjes boter ertussen. Meng het water en de melk. Maak een kuiltje in het midden van het meelmengsel en giet de vloeistof hierin. Hou 2 eetlepels over. Kneed alles tot een zacht deeg. Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak, kneed het kort en rol het voorzichtig uit tot een dikte van ongeveer 2 cm. Steek er met een bebloemd vormpje rondjes en leg die op een ingevette bakplaat. Bestrijk de rondjes met de melk en bak de scones tot ze hol klinken als er boven op tikt (ongeveer 10 min). Laat ze afkoelen en serveer met confituur of slagroom.

BEGELEIDERSTIPS

Echte Britse tea-time kan natuurlijk niet zonder een leger butlers. Wist je dat je daarvoor een paar jaar naar school moet? Maar misschien kunnen jullie op het speelplein wel een butler-training van een dag organiseren, of een verkiezing van de beste butler, of...



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be