

Maïskolf koken

Ingrediënten	Kookgerei
Maïs, boter	Pan, snijplank, mes
Hoe te maken	
<p>Maïs koken</p> <p>Kook de maïskolven in ongeveer 15 minuten gaar in water. Snijd ze in stukken en strooi er een beetje zout op. Even laten afkoelen en smullen maar! Hoe smaakt het? Zout of zoet?</p> <p>Maïs bewaren</p> <p>Maïskolven zonder blad zijn in de koelkast slechts beperkt houdbaar. De korrels verliezen hun stevigheid, gaan rimpelen en de smaak wordt dan minder zoet. Snel gebruiken dus.</p>	

Ook leuk!
<p>Het is ook leuk om een aantal maïskorreltjes te planten. Doe dit in een glazen pot, vul hem met aarde. Plant de maïskorreltjes zó dat ze voor het "raampje" zitten. Dan kunnen de kinderen de ontwikkeling goed bekijken en in de gaten houden. Houdt op een groot vel de ontwikkeling van de maïskorreltjes bij: op welke dag is het geplant? Wanneer zag je de eerste verandering? Hoe groeit het?</p>