



SPICE IT UP!

Staan er bij jou in de keuken ook zoveel potjes met kruiden en specerijen? Peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat het zijn allemaal specerijen waar vroeger de mensen ook al dol op waren! Deze specerijen die komen niet uit Nederland maar groeien in Tropische gebieden. Je hebt vast wel eens gehoord van de VOC. De handelaren van de VOC zaten 8 maanden lang op zee richting Oost! Uiteindelijk in Indonesië aangekomen kregen zij met oorlog en onderdrukking deze heerlijke specerijen in handen. In Nederland werden deze specerijen voor hoge prijzen verkocht. Maar wat kan je eigenlijk allemaal doen met specerijen? Durf jij onderstaande challenges aan? Doe ze allemaal!

ZO DOE JE DAT

SPICE IT UP CHALLENGE 1



Dit is een opdracht die je samen doet. Pak 5 verschillende kruiden en teken 5 cirkels op een A4. Leg in iedere cirkel een ander kruid.



Blinddoek de persoon die de ruik-challenge aan gaat. Opdracht: match de juiste kruiden.



En gelukt? Vraag: Welk kruiden vind jij het lekkerste ruiken? Vraag: Waar doet je de geur aan denken?



Nu mag de ander de challenge aan gaan. Hoeveel kruiden kan jij matchen?

SPICE IT UP CHALLENGE 2



Kan je zien wat dit is? Dit is een scheepsmodel gemaakt van kruidnagel! Beter zien? Zoek dan op de [collectiewebsite](#) op kruidnagel.



De kruidnagel komt van de ongeopende bloemknop van de kruidnagelboom. Deze bomen groeien in Tropische gebieden zoals in Indonesië.



Daarna leg je de knoppen in de zon te drogen. Dit duurt een paar dagen. Vervolgens kan je de kruidnagel gebruiken in gerechten... of



Met ijzerdraad rijg je de kruidnagel aan elkaar. Maak je eigen kruidnagel kunstwerk. Deel je resultaat op social media met #Tropenmuseum.

SPICE IT UP CHALLENGE 3



Kruidnagel is echt een wereldkruid! Je komt het in iedere keuken tegen: Indiase curries, Noord-Afrikaanse Tajine of in Nederlandse koeken.



Maak een van deze gerechten en deel je resultaat op social media met #Tropenmuseum. Wat dacht je van heerlijke Indonesische spekkoeke. Bekijk het recept [hier](#).



Of maak [dit](#) warme drankje uit de 17^e eeuw. Kandeel, een drankje dat met specerijen werd gemaakt om aan te sterken.



Of probeer deze Indonesische stoofschotel [daging smoor](#) naar oma's recept! Selamat makan, eetsmakelijk!



Je hebt nu je ruikvermogen getest, naar voorwerpen gekeken die gemaakt zijn van kruidnagel en je hebt iets lekkers gemaakt met kruidnagel!