

It Fryske tydskrift foar bern fan de boppebou

Tsjil

Us smaak

Popcorn

Superbol Knyflok

Smaakfolle sintugen

TARIEDING
OP DE
WINTER

FAERIE
FOREST

SÛKERBÔLE
SMASH-
BURGER

Lukas yt fan 'e tún

2

Jiergong 29
novimber-desimber 2025

- 3** **Kom fierder**
Us smaak
- 4** **Gedicht**
Swiet
- 5** **Sjoch my**
Lukas Rae
- 6** **No sa**
Smaakfolle sintugen
- 8** **Net te leauwen**
Tarieding op de winter
- 9** **Der op út**
Knyflok
- 10** **Koart ferhaal**
Tsjusterlik iten
- 12** **TV nijs**
Tsjil Tsjekt
- 14** **Tsjek dit**
Aardige weetsjes
- 16** **Fet resept**
Smashburger op sûkerbôle
- 17** **Linkke side**
Wurkje yn de iis-salon
- 18** **Sydstrijsje**
Twibaksmerk yn Ljouwert
- 19** **Puzelside**
Puzels en mopkes
- 20** **Strip**
Bauke, Nynke en Bram



5



8



18



Tsjil is in tydskrift foar learlingen fan de boppebou fan 'e basisskoalle.

Haadredaksje:
Tjitske van Akker, Cedin
Einredaksje:
Tsjomme Dijkstra
Opmaak:
Dandez (Daniël Gerritsen)
Foto foarkant:
Tjitske van Akker

Redaksje-adres:
Cedin
Lavendelheide 21
9202 PD Drachten
088 0200 300
tsjil@cedin.nl
ISSN: 1389-348X

Cedin

Tsjil is fergees oan te freegjen fia www.taalplan.frl/oaanmelde. It tydskrift wurdt fiif kear yn it jier as klassepakket útjûn. De digitale ferzy is te finen op www.cedinonderwijs.nl/tsjil

De redaksje fan Tsjil hat besocht om fêst te stellen wêr't byldmateriaal weikomt om de fereaske tastimming foar publikaasje te krijen. Elk dy't lykwols tinkt rjochten te hawwen, kin kontakt opnimme mei tsjil@cedin.nl.

Wy ynvestearje mei Taalplan Frysk yn de kwaliteit fan Frysk ûnderwiis op alle skoallen en alle ûnderwiisnivo's. Taalplan Frysk 2030 is in gearwurking fan Afûk, Cedin, Fers, Keunstwurk, NHL Stenden, Omrop Fryslân, Semko, SFBO en de provinsje Fryslân. www.taalplan.frl

Frysk, foar no en letter

Us smaak

Al hiel lang brûke minsken swiet en sâlt om it iten op smaak te bringen. De earste spoaren fan it winnen fan sâlt binne sa'n 5500 jier foar Kristus yn Sina fûn. Ek yn it âlde Egypte waard al sâlt brûkt. Net allinnich as smaakstof by it iten mar ek om iten, bygelyks fisk, yn te bewarjen. Sâlt komt út sâltlagen en minen yn de grûn en fansels út de see.

De ynwenners fan Yndia brûkten as earste sûker. De swiete stof hellen sy yn 500 foar Kristus út sûkerreid. Se parsten it sop út it reid, sierden it ta sjerp en dêrnei ûntstiene der sûkerkristallen. Yn de midsiuwen namen Arabyske minsken dizze technyk oer. Sy leinen grutte sûkerplantaazjes oan yn de Arabyske lannen en letter ek yn it hjoeddeistige Italië en Spanje. Sûkerreid en sûker waarden hieltyd bekender en nei oare plakken op 'e wrâld brocht. Neist sûkerreid waard en wurdt ek huning en drûch fruit brûkt om iten swieter te meitsjen.

Doe't Columbus yn 1492 as earste Europeaan yn Amearika kaam, die bliken dat it klimaat yn Súd-Amearika hiel geskikt wie foar de produksje fan reidsûker. De skaadkant fan de súksesfolle sûkerhandel wie dat de Europeanen skoften lang slaven út Afrika hellen om oan it wurk te setten op de sûkerplantaazjes. Op YouTube kinst der in filmke oer sjen: 'Het leven op een suikerplantage'. Yn de midsiuwen wie sûker yn Nederlân echt in lúkse-produkt. It wie min te krijen en djoer.

Yn de 18de iuw waard ûntdutsen datst ek sûker út biten helje kinst. Dy sûkerbiten groeie goed yn de fochtige Nederlânske grûn. Jim sjogge yn de hjerst grif wolris in frachtwein mei sûkerbiten riden, ûnderweis fan it lân nei it sûkerfabryk yn Grins. Dy perioade wurdt de bitekampanje neamd.

Minsken kinne rûchwei fiif smaken priuwe; swiet, soer, sâlt, bitter en umami (wy sizze ek wol hartich).

Yn dizze Tsjil giet it soad oer smaken, sintugen en iten. Kinst sels in resept fine fan in nije hype!

Lekker lêze!

Groetnis,

Tjitske



Poster

As wy Nederlanners wat lekker fine, meitsje wy mei in hân in swaaiende beweging by in ear lâns. Dat gebaar is typysk Nederlânsk en wurdt frijwol yn gjin inkelde oare kultuer begrepen. Sterker noch, it kin sels as agressyf sjoen wurde yn oare lannen. Yn guon kultueren, bygelyks yn Suriname, is it tûtsjen fan de topkes fan dyn fingers in blyk fan wurdearing oer it iten.

Op de poster sjochst in bysûndere kombinaasje fan smaken. Wat fynsto in lekkere, en miskien wol hiel bysûndere, kombinaasje?

Smakket it?



Tsjil

Cedin

Swiet

Do sjochst my hast net stean
yn dy hiele fette klaai.
Trije suterige bledsjes
mear sjochsto net fan my.

Mar as de simmer oer is
dolt de boer my út it slyk.
Hy smyt my op 'e frachtwein:
in protte modder op 'e dyk.

As ik út it fabryk kom
bin ik hiel moai wyt en swiet.
Ik wurd dan brûkt foar snoepkes,
en meitsje minsken bliid.

Ik sit yn ijsko's en yn koekjes,
yn it struiersguod fan Pyt.
Tink by alles watsto snobbest
eefkes oan my: dyn sûkerbyt.



Lukas wit wat sûn en lekker is!

Op in pleats tusken Warten en Grou wennet Lukas Rea (10) mei syn bruorke James, daddy en mama. It is in bysûnder plak mei Fryske en Ierske ynfloeden, in hiele grutte tún, in soad fruitbeammen en genôch romte om lekker bûten te boartsjen. Lukas nimt ús mei nei harren Faerie Tree Farm.

Fan Noard-Ierlân nei Fryslân

Op in moaie sinnige hjerstdei treffe we Lukas by him thúsh. Hy sit yn groep 7 fan OBS de Finne yn Warten. It wie foar him wol eefkes skeakeljien om yn Fryslân op skoalle te sitten. Lukas is berne yn Noard-Ierlân en hat dêr ek in jier op skoalle sitten. 'Elk draagt in skoalunifoarm en wy krigen dêr moarnsiten op skoalle', fertelt er. 'Doe't ik hast fiif jier wie, ferhuzen we fan Ierlân, dêr't daddy weikomt, nei Fryslân, dêr't mama weikomt. Mei daddy prate wy Ingelsk, mei mama Nederlânsk en op skoalle en op de BSO haw ik leard om Frysk te ferstean en in bytsje te praten. Ik bin hiel gelokkich op ús pleats en der is hjir altyd in soad te dwaan.'

Bûten boartsje

'Wy hawwe in grutte tún en der is in soad natuer om ús hinne. Dat fyn ik geweldich. Ik kin hjir kanoë, troch de lannen rinne, in fyts-parkoers útsette, wy timmerje ús eigen beamhutte en wy hawwe ús eigen faerie forest. Dat is in stikje bosk dêr't wy sels lytse hûskes, meubeltsjes en dekoraasje foar de feeën meitsje. In moaie tradysje út Ierlân, dêr't feeën yn in soad ferhalen, ferskes en keunst foarkomme. Ek helpe wy daddy yn syn grientetún. Wy ite sels in soad fan eigen tún en daddy leveret ek griente en fruit oan restaurants dy't it belangryk fine om sûn te iten en te libjen fan wat de tiid fan it jier en ús omjouwing bringt.'

Lekker ite

'Daddy en mama kinne beide lekker iten siede. Myn favorite fruit is ierdbeien en kwa griente kies ik foar koerzjette. Wy ite eins altyd fegetarysk, dat binne wy hjir sa wend. Ik bin gek op

daddy's grientestew mar ek op mama har falafel mei koerzjette, flatbread en rauwe reade bytsjes. Wat ik echt hiel lekker fyn is Ulsterfry. Dat is de Ierske fariant fan English breakfast, mei (fegetaryske) woarstjes en spek, aai, tomaat, bakte beantsjes en toast. It leafst ek noch mei potatoe-bread, makke fan ierappelpuree. Bist fuort sêd foar it grutste part fan de dei! Witst wat ik ek hiel lekker fyn? In stikje brune bôle mei bûter, tsiis en sâlte crackerkes of chips. En mei myn jierdei ite we Victoria sponge cake, fansels mei ús eigen ierdbeijam.'

Oare hobby's

Lukas boartet mei freonen fan skoalle mar hat troch syn hobby's ek oare freonen. Sa sit hy op mountainbiken by de Noardelijke ATB club, dêr't hy alle sneons traint. Op freed is Lukas te finen by de welpen fan scoutinggroep De Esdoorn yn Ljouwert. It meast sjocht hy út nei de scoutingkampen. It Noardelijk pinksterkamp is de grutste, dêr komme wol fjouwertûzen scouts byinoar. Neist al dat aktyf wêzen leit Lukas ek wolris eefkes te chillen mei in boek op de bank. 'Ik lês graach Narnia, Het leven van een loser of Harry Potter boeken'. Tusken troch wurdt der ek noch muzyk makke want Lukas sit tongersdeis op pianoles en dêr moat ek foar oefene wurde fansels.



Smaakfolle sintugen

No sa!

Priuwe mei de noas

Hatsjoe! Ja hear, de hjerst is der wer. Lekker mei ús allen snotterje, ferstoppe noazen, dat betsjut: minder priuwe.



Minder priuwe? Priuwe dogge je dochs mei de tonge? Dat hawwe we by biology leard. Op de tonge sitte smaakpapillen foar de ferskate smaken. Jawis, dat is sa. Mar, docht bliken, dy smaakpapillen bepale mar 5% fan de smaak.

Wy priuwe benammen mei ús noas. Geurmolekulen dy't yn de loft sweve, wurde meifird nei de boppekant fan ús noasholte. Dêr is in spesjaal gebiet dat beklaaid is mei miljoenen geurdetektoren.

Dizze supergefoelige geurdetektoren kinne in biljoen (tûzenmiljard) ferskillende geurkombinaasjes fan inoar ûnderskiede. In protte fan dizze geuren bepale wat wy priuwe.

Kleuren priuwe

Fan natuere beynfloedet kleur smaak. It brein kreëarret ferwachtingen op basis fan watsto sjochst. Dat makket dat kleur derfoar soargje kin datsto dingen oars priuwst.



By reade dingen tinke wy oan swiet en by grien iten oan soer. Sa blykt dat wy reade drankjes swieter fine as bygelyks griene drankjes. Ek al is it gewoan itselde drankje mei in oare kleur.



Ek ferpakkingen en servys hawwe ynfloed. Hast in ferpakking mei in ierdbei derop? Dan sil it drinken wol nei ierdbei smeitsje net? De kâns datsto ierdbei priuwst, is dan folle grutter.

Sels de kleur fan it servys makket út. Drankjes út in reade beker fine wy bygelyks swiet, út in griene beker soerder, út in wite beker bitterder, út in blauwe beker toarstlessender.

Kultuer hat ek ynfloed op hoe't de smaak belibbe wurdt. Dêr't in Amerikaan by in brún drankje oan kola tinkt, sil in Aziaat in druvedrankje ferwachtsje. Sa kin it wêze dat de Amerikaan kola priuwst en de Aziaat druesop wylst se itselde drankje drinke. Wat soene wy yn Nederlân by dat brune drankje priuwe?



Hearrend en fielend priuwe

Ek bestek makket dat wy dingen oars priuwe. Ut ûndersyk docht bliken dat leppels mei in skerp profyl bygelyks minsken de yllúzje jouwe mear sâlt te priuwen, wylst rûnere leppels derfoar soargje dat minsken it iten rjemmiger en folle fine.

Ek lûd is foar belang by smaak. As kôchlûden fersterke wurde en oare lûden ûnderdrukt wurde, smakket it iten better. Benammen it fersterke kreaklûd fan sjips soarget derfoar dat minsken it iten farsker en lekkerder fine.



Tarieding op de winter

It is hjerst, de winter komt deroan. Tiid foar de natuer om him ta te rieden op alles wat de winter bringe sil. De blêden fan de beammen wurde brún en falle op de grûn. De beammen nimme rêst. Mar wat dogge de bisten? Nimme dy ek rêst? Ja en nee.

Grutte bisten

Alles yn de natuer makket diel út fan in kringloop. Yn de simmer komme de beammen en planten wer op krêften nei de drege winterperioade. De basis dêrfoar is al lein yn de foarige hjerst (sjoch Tsjil 4 fan ferline skoaljier). As de beammen fruchten drage (toarnbeien, beien, apels, bûkenútsjes, ikels...), dan tsjinje dy as iten foar de gruttere bisten. Fûgels sille mei it iten fan de beien de siedsjes (pitten) fan de beam ferspriede. Se ite it beike op en skite letter, in eintsje fierderop, de pit wer út. Ik haw sels mar in hekel oan pittien, mar foar in beam is sa'n pit fan belang foar de ynstânholding fan de soart. Sa'n pitsje is dus fan libbensbelang. Dat sa'n lyts pitsje (of siedsje) sa belangryk wêze kin... Wa hie dat tocht?

Flinters

Foar ynsekten leit it wer oars. Dy libje soms mar in pear dagen, soms in pear moanne as it ynsekt dat wy fleanen, rinnen of krûpen sjen kinne. Nim bygelyks flinters. Dy kinne oerwinterje as



aaike of as pop. Soms oerwinterje se sels as flinter. In moai foarbyld dêrfan is de atalanta. Dat is in trekflinter dy't út Súd-Europa wei hjir hinne fljocht en dy't yn in sêfte winter hjir oerlibje kin as flinter. Oare flinters lizze yn de simmer aaikes. Ut dy aaikes komme rûpen dy't harsels fol ite om dan oan de ein fan de simmer feroarje te sille. De rûpen meitsje dan in spinsel fan fine triedden dêr't se har yn opslute om dan te feroarje fan rûp yn in pop. Sa oerwinterje se om dan takom jier wer as flinter foar it ljocht te kommen. Hiel bysûnder hear!

Wintersliep

Oare bisten, lykas stikelbargen of mûzen, riede har op in oare wize ta op de winter. Se ite har yn de simmer en hjerst hielendal fol om sa dik mooglik de winter yn te gean. Yn de winter is der net genôch iten, dus slane se yn dat seizoen it iten gewoan oer. Dat ha se tûk oplost! In soad ite, lekker dik wurde, in waarm en beskut plakje opsykje en dan sliepe as it kâlder wurdt. De hiele winter lang. Dat neame wy de wintersliep. Harren hertsclach ferleget, it sykheljen giet stadiger en se wurde kâlder. Se brûke oant mar ien fyftichste fan de enerzjy dy't se yn de simmer ferbrûke. Dat is nochris enerzjy besparje!

As de bûtentemperatuer yn de maitiid wer omheech giet, sille se wer wekker wurde, nei soms wol fiif moannen sliep, om dan fuortendaliks op 'e syk te gean nei iten. Se binne yn de winter in hiel soad ôffallen, de speklaach is ferdwûn. Se moatte wer ite om yn libben te bliuwen. Mar: se libje noch troch de goede tarieding fan it jier dêrfoar!



Knyflok

Der op út



Nederlânsk:
Knoflook
Latyn:
Allium sativum
Ingelsk:
Garlic

Witsto wat knyflok is?

Knyflok is in bolfoarmige plant dy't in bytsje op in sipel liket. Mar de bol bestiet út allegearre lytse stikjes: de teantsjes. Knyflok heart by de sipelfamylje. It priuwt frij skerp mar wurdt mylder en swieter ast it ferhitst. Oarspronklik groeide it op de steppen yn Sintraal-Azië. Reizgers namen it mei nei it Midden-Easten. Dêr waarden de knyflokbollen grutter en better makke. Letter is knyflok fierder oer de wrâld ferspraat. No wurdt it hast oeral kweekt, mar yn it wyld is it hast net mear te finen.

De namme fertelt ek wat:

- Allium betsjut: sterke smaa
- Sativum betsjut: oanplante
- Us wurdt knyflok komt fan 'clove', dat 'tientsjes dy't útinoar falle' betsjut.

Knyflok troch de skiednis

Minsken brûke knyflok al mear as 5000 jier! Yn Egypte krigen de arbeiders dy't de piramides bouden knyflok te iten. Dat skonk har krêft en úthâldingsfermogen. Grykske en Romeinske soldaten en atleten ieten knyflok

om sterker te wurden.

Yn Sina, Yndia en it Midden-Easten brûkten minsken knyflok tsjin sykten en pinebûk. Europeanen leauden dat knyflok de pest en oare sykten fuorthâlde koe. Yn de Earste Wrâldoarloch brûkten Ingelsen knyfloksop om wûnen fan soldaten te fersoargjen. Guon lju neamden knyflok sels de kening fan de krûden!

Wêrom is knyflok sûn?

Knyflok sit fol fitamines: A, B, C en K. Mar it wichtichste stofke is allicine. Dat komt frij ast knyflok snijst of parst. Allicine soarget foar de sterke geur en it bestriden fan baktearjes, firussen en skimmels. Knyflok is dus in soarte fan natuerlik medisyn. It kin helpe by ferkâldheid, gryp en ûntstekkingen. Wist datst knyflok ek op dyn hûd brûke kinst? Is helpt tsjin fuotskimmel, pûstkes en wratten.



Resept: knyflokhuning mei sitroen

Dit is supersûn én lekker fris troch de sitroen (it sit fol fitamine C)

Hast nedich:

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1 glêzen pot mei deksel | 1 pot rauwe huning |
| 1 bol knyflok | 1 biologyske sitroen |

Sa makkest it:

1. Meitsje in glêzen pot skjin en drûch.
2. Pel de knyflok en plet of snij de teantsjes.
3. Waskje de sitroen goed en snij him yn tinne plakjes.
4. Doch knyflok en sitroen yn de pot en jit der huning by oant der neat mear boppeút stekt.
5. Lit dat 3 oant 4 dagen stean.

Sa brûkst it:

- Nim moarns in teeleppel foar ekstra enerzjy.
- Doch in teeleppel yn waarme (net sierend hjitte) tee ast ferkâlden bist.

Bewarje it yn de kuolkast.

Wat in superbol is knyflok, no?

Heit komt it paad op rinnen. Mem sit op it bankje foar hûs. Fernuvere sjocht heit nei de ruten. 'Werom binne de ruten ôfplakt?' freget er. Mem lûkt oan de skouders. 'De bern hawwe in ferrassing foar ús troudei', seit mem. 'We moatte bûten wachtsje.' Heit lûkt de wynbrauwen op. 'No, ik bin hiel benijd.' 'Ik hoopje dat de ferrassing mei iten is.' Mem knikt.

'Wolkom yn ús moaie restaurant!' Bram hâldt de doar foar heit en mem iepen. 'Graach biede wy jimme in diner oan om 't jimme 20 jier troud binne.' 'Gelokkich', suchtet heit. 'Ik mei wol wat iten.' 'Jimme sille ite yn in spesjaal restaurant', fertelt ober Jouke. 'Jimme ite hjoed yn it tsjuster!' Heit en mem sjogge inoar fernuvere oan. 'Jawis, jou jimme oare sintugen de kost foar dizze nije kulinêre ûnderfining', seit Bram gewichtich.

Wat ûnwis gean heit en mem deryn en rinne nei de doar fan de wenkeamer. Dêr stiet ober Djoeke klear. Se swaait de doar fan de wenkeamer iepen en kriget mem by de hân. Jouke en Bram krije heit by de hân. 'Wy begeliede jimme nei de tafel', seit Jouke. Flûsterjend telle se de stappen nei de tafel. Se hâlde harren beet oan de kast en de pianokruk. 'Whoel ropt mem skrokken. 'Ik glydzje út!' Skrokken grypt Djoeke har better beet. 'Giet it mem?' Se fielt foarsichtich mei har foet oer de flier. 'Dyn sok Jouke!' sist se. 'Oeps sorry', seit Jouke.

Heit en mem binne nei de tafel brocht. Jouke, Bram en Djoeke steane yn 'e keuken. 'Ik doar echt net mei it sop te rinnen yn 't tsjuster', flûsteret Jouke. 'Wy dogge it wol', seit Djoeke. 'Ik haw in idee.' 'Heit en mem, jimme moatte efkes jimme eagen ticht dwaan.' 'Ja, we hawwe de eagen ticht', ropt heit. Gau docht Djoeke it ljocht oan en rint mei twa boarden sop nei de tafel. Sadree it ljocht wer út is meie heit en mem de eagen wer iepen dwaan. 'Lekker ite!' ropt Bram fan út de keuken. 'Hè jasses', seit heit. 'Ik sit mei myn hannen yn wat wiets.' 'It is sop, leave, hast de leppel al fûn?' freget mem.

Klinker de klang klang.
'Wol ferdikke!' ropt heit boas.
'Doch it ljocht oan! Ik sit ûnder it sop!'
Djoeke sjocht de jonges skrokken oan. 'Sorry heit, it ljocht kin net oan. Dan is de ûnderfining hielendal bedoarn. Moatte we in doekje bringen?' freget Bram. 'Wachtsje ik kom al.'

Bram dweilet it sop op mei in handoek, Jouke skynt by mei de tillefoan. 'Wolle jo miskien noch wat sop?' freget Bram. 'Nee, bring my sa gau mooglik it haadgerjocht', bromt heit. Heit en mem moatte de eagen wer ticht dwaan, it ljocht komt wer oan en Bram en Djoeke sette gau it iten op 'e tafel. 'Ober, meie we ek witte wat foar iten it is?' freget mem in bytsje huverich. 'Nee mefrou, by dizze kulinêre ûnderfining kinne wy neat ferklappe', seit Bram deftich. Heit snûft. 'Ik kin ek hiel goed kulinêr ûnderfine mei it ljocht oan.' Mem hat har bestek al fûn en besiket it iten te snijen. 'Oooh!' ropt se. 'Der flocht wat fan myn board, it is hiel hurd.' 'Ja, it is hiel hurd, ik kin it hast net snije.' seit heit. 'Hawwe jimme it iten wol sean jonges?' 'Raw food is yn', seit Bram. Heit nimt in hapke. 'Jasses, wat is dit! It is bitter en hurd.' 'Wol de fitaminen opite heit!' ropt Jouke. Heit prottelet. 'Der stiet ek saus foar by it fleis op tafel', seit Djoeke. Mem siket mei har hannen. 'Jasses! No, ik haw it fûn', seit se. 'Ik sit der mei myn hannen middenyn!' 'Mem moat de sleef brûke!' tipt Bram 'O, hie dat hearde sein!' seit mem grimmitich. 'Net te leauwen, ik haw in bonke yn myn fleis!' ropt heit.

Hy spuit it stik bonke út. 'No, bin ik der klear mei. It ljocht oan en no wol fuortendaliks!' Jouke docht mar gau wat heit seit. Dêr sitte heit en mem. Heit syn klean sitte ûnder it tomatosop. Mem har hannen en mouwe sitte ûnder de sjampinjonsaus. Heit swaait lilke mei de foarke mei rauwe brokkoly. 'Dit kinne je sa net ite!' Beteutere sjogge de

bern harren oan. 'Sorry' flûsteret Djoeke. 'Jonges, it wie in hiel leaf en orizjineel idee', seit mem. 'Ja,' seit heit yntusken laitsjend. 'In ûnderfining dy't we net wer ferjitte sille. En no geane we om patat út!'

Efkes letter sitte se allegearre oan in board patat. Yn it ljocht, want dat is dochs makliker.



Fragen nei it lêzen

- Do hast krekt in ferhaal lêzen oer Jouke, Bram, Djoeke en harren âlders. Kinst oanjaan oft de útspraken hjirûnder wier of net wier binne? Meist weromlêze.
 - De bern hawwe in ferrassing betocht foar de jierdeis fan harren âlden.
☐ wier ☐ net wier
 - Dit ferhaal spilet him ôf yn in restaurant.
☐ wier ☐ net wier
 - Heit hat wol nocht oan wat iten.
☐ wier ☐ net wier
 - Heit en mem krije earst grientesop te iten.
☐ wier ☐ net wier
 - Mem hat in stikje bonke yn har fleis.
☐ wier ☐ net wier
- Hjirûnder steane fiif sinnen út it ferhaal. Yn eltse sin sjochtst in wurd dat yn it **fet** drukt is. Wat betsjutte dizze wurden yn it Nederlânsk? Kies de goede oersetting:
*Heit en mem sjogge inoar **fernuerere** oan.*
Fernuerere betsjut:
☐ verbaasd ☐ verlegen
*No, ik bin hiel **benijd**. Ik hoopje dat de ferrassing mei iten is.*
Benijd betsjut:
☐ verrast ☐ benieuwd

*Wat **ûnwis** stappe heit en mem nei binnen en rinne nei de doar fan 'e wenkeamer.*

ûnwis betsjut:

☐ onzeker ☐ ongeduldig

*Nee mefrou, bij dizze kulinêre **ûnderfining** kinne wy neat ferklappe.*

ûnderfining betsjut:

☐ traktatie ☐ ervaring

'Wol de fitaminen opite heit!' ropt Jouke.

Heit **prottelet**.

Prottelet betsjut:

☐ smakken ☐ mopperen

Hoe soesto it fine om yn it tsjuster te iten?
Ik soe it leuk/net leuk fine, want

Bepaat mei in klasgenoat: wat fynsto fan de ferrassing? Wat soesto oars dwaan asto Bram, Jouke of Djoeke wiest?



Dogge jim al mei oan TsjilTsjekt?
Sjoch op tsjil.omropfryslan.nl

IT TSJILLE NIJS FAN TSJIL



Sûkeladeletters, krystkrânskes, spekulaas, pipernuten. De tiid fan it snobbersguod komt der wer oan. Dizze edysje giet it dêrom net samar oer iten, sûker en smaak. Tsjil nimt jimme mei yn de wrâld fan smaak. Fierder noch nijs oer in hiel tof projekt én der falt wer wat te winnen. Gau fierder lêze dus!

Tsjil Tsjekt

Yn Tsjil Tsjekt dûke wy yn de wrâld fan dyn smaak. En dan bedoele wy net dyn klean- of muzyksmaak, mar dyn smaak op it mêd fan iten. Hokker smaken kinne net ûntbrekke yn de keuken fan in kok en wêr komme dy smaken wei? Ek giet it oer de stjerren dy't je yn in restaurant fertsjinje kinne. Wêrom krijt it iene restaurant in Michelinstjer en it oare net?



Sjong junior

Sjong junior komt der wer oan! Dit skoaljier folget Tsjil wer in tal klassen by it skriuwen fan harren eigen liet. De basis fan de ferskes fan dizze edysje is de fraach: wat út jimme omjouwing fertsjinnet in ferske? De ynskriuwing is achter de rêch en de kommende perioade skriuwe de finaleskoallen mei de hiele klasse ûnder begelieding fan Raynaud en oare muzykprofessionals in eigen liet. Wolst witte hoe't dit ôfrint? Hâld tegearre mei dyn juf of master Tsjil Tsjekt dan yn 'e gaten!



Skoalreiske

Dogge jimme noch net mei oan Tsjil Tsjekt? Dan is dit jimme kâns, want ek dit jier stiet der wer in fette priis te wachtsjen foar de skoalle dy't de measte pompys skoart. Sjoch dizze hearlike foto foar in sfearympresje fan it reiske fan ôfrûne skoaljier. Wa wol dat no net ek winne? Tsjek tsjil.omropfryslan.nl



Popcorn by de film

It is net út de bioskopen wei te tinken; by in film heart popcorn. Popcorn is neat oars as pofte mais, tsjintwurdich yn ferskate smaken te krijen. Mar hoe is dy tradysje eins ûntstien?

Mais komt fan oarsprong út Meksiko en waard dêr sa'n 10.000 jier lyn al ferboud. In pear tûzen jier letter waard ek yn Súd-Amearika mais ferboud. Minsken mochten de maiskolven graach roasterje boppe fjoer of hjitte koallen om dêrnei op te iten. As mais te hjit wurdt, seit it 'pop' en feroaret it yn popcorn. De âldste resten fan sokke pofte maiskerls binne fûn yn Peru.

Troch ûntdekkingsreizgers rekke mais fan de 15de iuw ôf fierder oer de wrâld ferspraat. De walfiskjagers brochten mais nei Noard-Amearika en popcorn waard ek dêr rap populêr. De minsken fûnen it prachtich om te sjen hoe't de maiskerls popten as de kerls yn de oalje leinen. Der kamen ek meardere smaken. Earst sâlt en swiet. Rûn 1870 kaam dêr karamelpopcorn by.

As Charles Cretor yn 1885 de earste op stroom oandreaune mobile popcornmasine útfynt, is popcorn net mear út it strjitbyld wei te tinken. It nijere model fan de masine kin sels bûter en sâlt oan de popcorn taheakje. Om't Charles de masines ferpleatse kin, kin hy syn popcorn ferkeapje by it sirkus, op de merke (kermis) en by sportwedstriden. Hast oeral dus,



mar net by it (film)teäter. Dêr wolle se neat mei popcorn te meitsjen hawwe. Se wolle net dat it kreakjen fan it kôgjen de minsken ôfliedt en dat der stikjes popcorn plattrape wurde op de moaie flierbedekking fan de teäters.



Dochs is der hieltyd mear ferlet fan goedkeape snacks. Strjitferkeapers spylje dêr handich op yn en sette harren popcornmasine foar de doar fan de teäters. De besikers keapje no bûten popcorn en nimme it mei nei binnen. Guon filmteäters sjogge dêr jild yn en beslute dochs sels de pofte mais te ferkeapjen oan harren klanten. Dat is in grut sukses. Om 1945 hinne wurdt de helte fan alle popcorn yn Amearika by de film iten en ek no fertsjinje bioskopen noch ekstra jild troch de ferkeap fan popcorn. Net allinnich yn Amearika mar yn in hiel soad lannen oer de hiele wrâld.

Meie jim fan juf of master popcorn ite by it sjen fan de folgjende Tsjil Tsjekt?

Tiid foar lekkere dingen

Yn de hjerst wurdt it donkerder en kâlder waar. Minsken fine it dan aardich om kearskes en moaie ljochtsjes yn en om hûs brâne te litten. Sûker, sâlt en spekulaaskrûden hearre ek by de hjerst, by Sint Marten, Sinteklaas en kryst. Spekulaaskoekjes, spekulaasbrokken, krûdnoaten, pipernuten, sûkerbôle, oaljebollen, waarme of kâlde poeiermolke of in mok hjerst- of wintertee. O ja, en fansels ek noch fan dy lekkere swiete sûkelade. En noch folle, folle mear lekkers en snobbersguod. Wat fynsto sels it lekkerst?



Spekulaaskoekjes en krûdnoaten

De smaak fan spekulaas en krûdnoaten is hiel spesjaal. De krûden en speserijen dy't dêrfoar nedich binne, komme út Azië. De speserijen kamen hjir mei de skippen fan de VOC, de Feriene Eastyndyske Kompanjy. De tiid van de VOC is al sa'n fjouwer hûndert jier lyn.



Sûker út Fryslân

Net allinnich sâlt mar foaral ek sûker brûkst in soad yn it lekkers foar novimber en desimber. Sûker helje se út sûkerreid of sûkerbitten sa ast earder yn dizze Tsjil lêzen hast. Ek hjir yn Fryslân binne der boeren dy't sûkerbitten ferbouwe. Dêrfan meitsje se kristalsûker yn 't sûkerfabryk by de stêd Grins. En dy hearlik swiete sûker kinst oeral foar brûke!



Krystmerken

Krystmerken fynst oeral yn Nederlân en yn de lannen om ús hinne. In soad misken geane tsjintwurdich in dei oer de grins om yn Dútslân in krystmerk te besykjen en miskien ek noch wat boadskippen te dwaan. Sjoch op bygelyks kerstmarkt.com of op kerstmarkten.net. Foar ús eigen provinsje kinst ek sjen op friesland.nl.



Spekulaaskrûden

Dy spekulaaskrûden binne in mingsel fan krûden: kaniel, nûtmuskaat en krûdnagel, mar ek wol dy krûden yn kombinaasje mei oare krûden sa as gimber, wite piper, kardemom, koriander en foelje. Hoe't it eksakt mingd wurdt, hinget ôf fan de bakker. Spekulaaskrûden kinst keapje mar ek sels meitsje. Miskien wat foar dy?



Sâlt út Fryslân

Yn lekker iten sit faak ek wat sâlt. Ek yn spekulaas en pipernuten. Keapest it yn 'e winkel. Dat sâlt kin oeral weikomme: Himalayasâlt, mediterransk sâlt, mar it kin ek Frysk sâlt wêze. Dat wurdt by Seisbierum tige djip ûnder de grûn weihelle. Dat sâlt is dêr sa'n 275 miljoen jier lyn foarme. Dat wie miljoenen jierren foar de earste dinosaurussen. It is dus echt hiel âld, prehistoarysk sâlt. In apart idee dat wy it no brûke.



Iten fan Fryske grûn

Fryske boeren ha net allinne mar sûkerbitten dochs? Better is om it snobbersguod en lekkers yn novimber en desimber ôf te wikseljen mei allerhanne goed iten fan boeren út dyn eigen provinsje. It is de muoite mear as wurdich om ris te sjen nei Fryske streekprodukten op bygelyks: <https://eetbaarfrylan.frl> Fynst dêr suvel, griente, fleis en noch folle mear fan eigen Fryske grûn. Yt lekker!!



Sinesapel yn krysttiid

As de minsken inoar yn de fiktoriaanske tiid in lûks kadootsje joegen om de feestdagen hinne, wie dat faak in sinesapel. It wie in symboal dat de minsken it goed hiene en fan waarmte yn tsjustere dagen. Hjoed-de-dei spilet de sinesapel noch hieltyd in rol rûn de krysttiid. Tink oan sinesapels mei krûdnagel of drûge plakjes sinesapel yn de krystbeam. It sjocht der moai út en it rûkt hearlik. In kopke tee mei farske sinesapel is ek lekker en sûn!



Sûkerbôle smashburger

Fet resept!



Wy witte allegear dat in stikje sûkerbôle hartstikke lekker is. Mar yn Snits hawwe se der in folslein oare draai oan jûn: de swiete bôle wurdt no brûkt as broadsje foar in burger. It resultaat? In soppige smashburger op bakte sûkerbôle dy't fan 't simmer útgroeide ta firale hit.

Fan Snitswike nei nasjonale hype

It idee foar de burger ûntstie mei de Snitswike, dêr't Snackpoort De Kolk alle jierren in spesjale boarger betinkt. Eigener Lars Yntema woe wat geks probearje en syn frou kaam mei it idee om sûkerbôle te brûken. It idee foar in dûbelde smashburger mei cheddar-tsiis, in soad sipeltsjes en rjemmige samuraisaus (mayonêze mei sambal), ynklamme tusken twa plakken bakte sûkerbôle wie gau berne. De klanten wiene der geweldich entûsjast oer en it waard hiel gau drok by dizze snackbar.

Wolst dizze fette hype-burger sels meitsje? Tsjek dan it resept:

Dit hast nedich foar trije sûkerbôle-smashburgers:

- 500 gram sipels yn heale ringen
- 2 ytleppels oliïfoalje
- 2 ytleppels bakbûter
- 600 gr. rundergehak
- 1 teantsje knyflok (fynhakt)
- ½ tl komijnpoeier
- ½ tl paprikapoeier
- sâlt en piper
- 6 plakken sûkerbôle

Samuraisaus:

- 250 ml sinneblomoalje
- 1 aai
- 1,5 ytleppel wynjittik (witte wijnazijn)
- 2 tl moster
- 1 ytleppel tomatketchup
- 2 ytleppels sambal
- 1 tl sûker
- sâlt nei smaak

Sa makkest it:

1. Snij alle sipels yn heale ringen en set in bakpanne op mei 2 ytleppels oalje en 2 ytleppels bûter deryn. Lit dyn bûter brûze en doch no dyn sipels derby.
2. Set dyn fornûs op in leech pitsje en lit dyn sipeltsjes in bytsje trochsichtich wurde. Doch der nei 10 minuten wat sâlt nei smaak by.
3. Lit dyn sipels 45 ta 50 minuten sûntsjes prottelje, mar rier no en dan wol even. As it no in bytsje begjint te bakken, doch der dan in lyts bytsje wetter by.
4. Under it bakken fan de sipels kinst de saus alfêst meitsje. Doch alle yngrediïnten byinoar yn in mingkom of maatbeker. Brûk in staafmikser om der in glêde massa fan te meitsjen en set de saus eefkes yn de kuolkast.
5. Ming it gehak, de knyflok, komijnpoeier, paprikapoeier en wat piper en sâlt troch inoar hinne. Foarmje seis gelikense gehakballen.
6. Lit in koekpanne goed hjit wurde, doch der in bytsje bûter yn en lis dyn gehakballen deryn. Doch der in protsje sipels op en druk it hielendal plat. Lit in krokant koarstke ûntstean. Nei in pear minuten draaist de burgers om.
7. As se oan beide kanten moai bakt binne, leist in plakje cheddar op de burgers.
8. De sûkerbôle kinst bakke yn in koekpanne mar ek wol yn in toaster.
9. Pak in stikje bakte sûkerbôle, smar der samuraisaus op en lis dêr twa burgers mei cheddartsis op. Noch in bêste leppel saus en dan wer in stikje sûkerbôle. Bliuwt dizze smashburger net goed stean? Stek der dan in houten prikker of in mes yn.



Linkke side

Doutzen wit alles fan iis

In bybaan yn in iissalon

Doutzen Meijer (16) wurket by IJssalon Margje 24 yn Ljouwert. De hiele simmer skepte se iis! In moai bybaantsje mei ien grut foardiel: se koe alle iissmaken priuwe!



Doutzen kaam by Margje 24 telâne fia in freondinne. 'Sy wurke dêr al en fertelde dat se noch minsken sochten. Ik ha sollisitearre en it baantsje krigen. It is ek nochris supergesellich dêr!' Doutzen har wurkdei begûn meastentiids middeis. Achter de fitrine help se klanten en skepte se iis. Oan 'e ein fan de dei moast al it oerbleaune iis werom yn friezer en alles skjinmakke wurde. En it fertsjinne jild? Dat joech se net fuort út. Se wachte oant der wat leuks foarbykaam: nije klean, in terraske, of gewoan wat spontaans. 'Ik sparje net echt foar wat gruts, mar ik jou myn jild ek net fuortendaliks út.' Doutzen hat in soad leard fan har baantsje, sa praat se no makliker mei frjenden. 'Foardat ik by Margje wurke, wie ik bêst wol skruten en stil. No bin ik altyd yn foar in praatsje!'

Eigen molkefeehâlderij

Al it iis fan Margje 24 komt fan de eigen molkefeehâlderij yn Warkum. Dêr meitsje se it hielendal sels. Foar it iis wurdt farske molke fan de kij brûkt dat streekrecht út de molkrobot komt. De molke wurdt net kuolle (gekoeld), mar farsk pasteurisearre. Sa krijst sêfte, rjemmige iissmaken. Watfoar smaken se hawwe? Ierdbei, hazzenút, karamel, sitroen en mear!

Namme Margje 24

Margje 24 wie in ko dy't echt libbe hat op buorkerij. Se hat lang op it bedriuw wenne en fiif kear in kealtsje krigen. Spitigernôch is se yn 2017 stoarn. Mar har dochters en beppesizzers wenje noch hieltyd op de buorkerij. En fan harren molke wurdt dus ambachtlik iis makke dat Doutzen ferkeapet: 'Leuk en gesellich wurk, minsken binne altyd bliid mei iis!'

Doutzen oer iis

Favorite smaak:

Sûkerbôle en snickers

Populêrste iis by Margje 24:

Cookies

Minst lekkere smaak:

Munt, boerejonges en advokaat

Smaak dy't se graach ferkeapje wol:

Oreo of kinderbuono

Witst datst by Margje 24 by elke tsjinst ien boltsje iis ha meist? Klinkt as in cool bybaantsje foar letter, net!?



Sydstrijtsje

De meast foarkommende strjitnammen yn Fryslân binne: Buorren, Tsjerkstrjitte, Skoalstrjitte, Mounewei, Julianastraat, ensfh. Dy hoege wy in Sydstrijtsje net út te lizzen, dat snappe jimme allegear. Mar hoe sit it mei:

Twibaksmerk Tweebaksmarkt, Ljouwert



Yn de 17de iuw wie de Twibaksmerk in grêft mei kaden. Dêr leine skippen fan bakkers oan dy't harren produkten nei de merk brochten. De strjitte waard neamd nei de Twibak (beskút) om't dat in tige lúkse produkt wie. Dy waarden troch Zaanske skippers nei Ljouwert brocht.

De twibak is in dûbel bakte, hurde koeke dy't lang bewarre wurde kin. Twibak waard ek wol skipsbeskút neamd, omdat it meinaam waard oan board fan skippen op lange reizen.

De koeke wurdt twa kear bakt. De earste kear as in plat broadsje. Dan wurdt it broadsje trochsnijd mei in spesjaal mes en dêrnei noch in kear bakt. Dêrom hjitte se twibak of tweebak, dat betsjut: twa kear bakt. Nederlân wie it beskútsintra fan Europa. Der waard de hiele dei troch bakt om oan de grutte fraach foldwaan te kinnen.

De lúkse twibak waard net allinne iten as der in poppe berne wie. Ek op begraffenssen waard (de) twibak presintearre as symboal fan de brekberens fan it libben. It is no al lang gjin lúkse artikel mear. Mar yn de 17de iuw wiene se sa grutsk op de twibak, dat de stêd Ljouwert ien fan de wichtichste

strjitten fan de stêd dernei ferneamde. De strjitte mei it Provinsjehûs en de Kanselarij.



Yn 1894 waard de grêft dimpt om romte te meitsjen foar it tanimmende ferkear. No fine wy dat spitich. Lokkich is de namme net feroare. En do kinst no noch altyd genietsje fan in twibak mei bûter en sûker.



Puzelside

Trochstreekpuzel

Dizze puzel stiet fol mei yngrediïnten, smaken en oare saken dy't mei iten te meitsjen hawwe. De letters dy't oerbliuwe foarmje in wurd. Skriuw dit wurd yn in e-mail en stjoer dy foar de krystfakânsje nei tsjil@cedin.nl. Skriuw dúdlik dyn namme, groep en skoalle yn it e-mailsje.

S	M	A	A	K	F	E	R	S	T	E	R	K	E	R
P	F	P	R	I	U	W	E	I	T	E	N	J	S	K
E	N	E	R	E	K	L	E	U	R	S	T	O	F	O
S	F	O	R	O	K	S	I	S	Â	L	T	A	L	N
E	R	B	H	R	D	S	Û	N	B	E	R	D	E	S
R	U	F	Y	Â	I	U	P	K	Ê	R	A	I	I	E
I	I	E	T	N	L	F	K	O	E	R	K	U	S	R
J	T	R	E	S	N	D	E	S	R	R	T	M	S	V
G	E	P	E	O	G	O	B	L	J	T	A	S	Y	E
F	K	A	L	E	U	R	V	E	J	E	A	W	M	A
A	S	K	T	R	O	D	I	A	R	E	S	I	P	R
B	T	K	M	A	S	I	N	E	A	H	J	E	O	R
R	U	I	L	Â	N	B	O	U	N	S	E	T	R	I
Y	E	N	S	Y	S	T	E	E	M	T	J	I	T	N
K	R	G	F	R	U	K	T	O	A	Z	E	E	D	G

EKSPORT	JOADIUM	SPESERIJ
FABRYK	KLEURSTOF	SWIET
FERPAKKING	KONSERVEARRING	SYSTEEM
FERRIFELJE	KULINÊR	SÂLT
FLEIS	LÂNBOU	SÛKER
FRUIT	MASINE	TEELT
FRUKTOAZE	PRIUWE	TEKSTUER
GRIENTE	PRODUKSJE	TRAKTAASJE
HÂLDBERHEID	SMAAKFERSTERKER	YMPORT
ITEN	SOER	YNNOVAASJE

Antwurd:

De priiswinner fan de lêste puzel is: **Olivia van Straten** út groep 8b fan IKC Sint Maarten út Boalsert. Tank foar it meidwaan juf Nynke!

De oplossing fan de trochstreekpuzel wie **Fytstas**. En ja, jim hawwe it goed sjoen. It trochstreekwurd teekopkes hie dus teekopke wêze moatten. Ynstjoeringen mei it wurd fytsta hawwe wy dizze kear dus goedkard.

Mopke en riedsel

Twa semintsekken rinne oer de strjitte. Seit de iene tsjin de oare: 'It begjint drekst hurd te reinen'. Seit de oare: 'Makket net út, dêr wurdst hurd fan!'



Antwurd: it reint net!

Der steane fjirtich bern ûnder ien paraplu, mar se wurde net wiet. Ried ris hoe kin dat?



Sudoku

9		6	5	4				7
		2	9		7	4	1	6
					2		9	
5		3	1	7	8		4	
4	2			9		1	7	
7		9	2	5	4			8
		7				6		
			7	1		2	3	4
2	4	1		6	3		5	

BAUKE NYNKE EN BRAM

