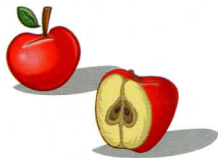


Spelregels



Inhoud

8 halve houten appels
75 hele appelfiches
10 halve appelfiches
Oma's appelmand

Doel van het spel

Verzamel zoveel mogelijk appelfiches. Je krijgt appelfiches als je de eerste speler bent die precies roept hoeveel appels er totaal uit het mandje zijn gerold.

Vorbereiding

Doe de halve houten appels in het mandje. Leg de appelfiches op tafel. Spreek af wie als eerste de appelboer speelt.

De appelboer

Om de beurt zijn de spelers appelboer. De appelboer heeft de volgende taken:

- de appels uit de mand rollen
- de stapel appelfiches bewaken en ze volgens de regels uitdelen of terugnemen.
- bij twijfel (bijvoorbeeld over wie als eerste geroepen heeft) beslist de appelboer!

Na een spelronde verschuift de rol van appelboer met de klok mee naar de volgende speler. De appelboer mag niet meedoen met de spelronde! (Deze regel geldt niet als er maar 2 spelers zijn).

Het spel

De appelboer gooit het appelmandje leeg midden tussen de spelers in. Zodra de speelstukken op tafel liggen proberen alle spelers zo snel mogelijk op te tellen hoeveel ze bij elkaar waard zijn. (Zie "waarde van de speelstukken")

Tijdens het optellen mag je de speelstukken niet aanraken. En niet hardop tellen!!

Zodra iemand een getal roept, controleren de spelers samen of het getal klopt. Als dat zo is, heeft die speler de ronde gewonnen.

Puntentelling

Getal klopt:

speler krijgt de waarde van de speelstukken in appelfiches.

Getal klopt niet:

speler moet de helft van zijn appelfiches terugleggen.

(als dat niet precies gaat, rond je naar beneden af: heeft de speler 3 en een halve appelfiche, dan geeft hij 1 en een halve appelfiche terug)
Let op, je kunt misschien wel een hele voor 2 halve fiches wisselen!

Gelijkspel

Als meerdere spelers precies tegelijk roepen, krijgt iedere speler die het juiste getal riep 1 appelfiche. Spelers die een verkeerd getal hebben geroepen, moeten de helft van de appelfiches teruggeven.

Einde van het spel

Iedere ronde dat oma te zien is tussen de appels op tafel, legt de appelboer 1 appelfiche apart. Als er 12 appelfiches liggen, is het spel afgelopen!

Het spel kan ook eerder afgelopen zijn:

- als de spelers vooraf besluiten een kort spel te spelen (bijvoorbeeld tot er 5 appelfiches liggen)
- als er geen appelfiches meer te verdelen zijn

Als het spel is afgelopen tellen alle spelers hoeveel appelfiches ze verzameld hebben. De speler met de meeste appelfiches wint het spel!

Waarde van de speelstukken



1 Appel



De vogel eet de worm voordat die een appel eet: geen appel eraf voor de worm!
Als de vogel er zonder worm ligt, telt de vogel niet mee.



Een halve appel



Oma gebruikt 2 appels voor een appeltaart:
2 appels eraf!



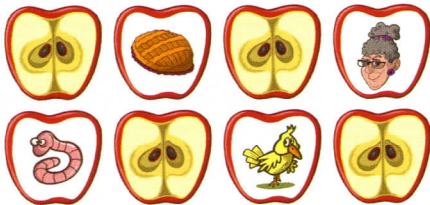
De worm eet een appel:
1 appel eraf!



Oma telt niet mee, maar steeds als oma voorbij komt wordt er 1 appelfiche apart gelegd.

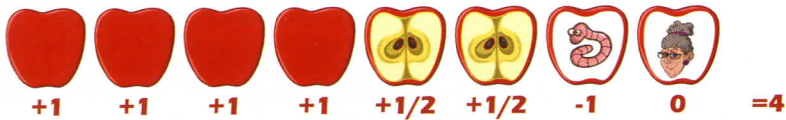
Klokhuis!

Let op, want als alle 8 de appels met de platte kant boven liggen, mag je “klokhuis” roepen. De eerste die dat roept, krijgt 2 appelfiches van de andere spelers, ook van de appelboer. (Of alle fiches die een speler heeft als dat minder dan 2 is.) Op de stapel van oma worden nu ook 2 fiches gelegd in plaats van 1.



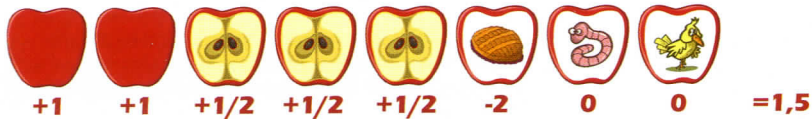
Voorbeelden

#1



Er gaat 1 appel af omdat de worm die opeet (= 1 eraf). De appelboer mag 1 appelfiche apart leggen omdat oma te zien is. Als een speler als eerste vier roept, krijgt hij 4 appelfiches.

#2



Er gaan 2 appels af voor de appeltaart (= 2 eraf). De worm richt geen schade aan omdat de vogel hem opeet. Als een speler als eerste anderhalf roept, krijgt hij een hele en een halve appelfiche.

Oma's recept voor appeltaart

Ingrediënten deeg: 300 gram zelfrijzend bakmeel, 160 gram witte basterdsuiker, 200 gram roomboter, 2/3 deel losgeklopt ei en een snuffje zout.

Ingrediënten vulling: 6 of 7 appels, 50 gram rozijnen, 40 gram basterd suiker, tenminste één theelepel kaneel, sap van een 1/2 citroen, 1/3 deel losgeklopt ei. Een bakvorm van 24 cm en paneermeel.

Voor een lekkere appeltaart heb je natuurlijk goede ingrediënten nodig, maar het allerbelangrijkste is het kneden van het deeg. Om je appeltaart stevigheid en structuur te geven kneed je het deeg met je handen en niet met een mixer of een deegmachine.

In een ruime kom zeef je het bakmeel en je mengt daar de suiker, het ei en het zout doorheen. Dan snijd je de boter in plakken door het mengsel heen en kneed de massa met je blote handen tot er een stevige, egale deegbal ontstaat. Ga rustig nog een minuut of twee verder met kneden om er zeker van te zijn dat alle ingrediënten goed verdeeld zijn. Leg de deegbal in de koelkast. Schil de appels, verdeel ze in vier partjes en snijd dan smalle reepjes van elk partje. Meng daar de rozijnen, de suiker, het citroensap en naar smaak kaneel doorheen. Vet de bakvorm goed in met roomboter en bestrooi deze ruim met paneermeel.

Neem het deeg uit de koelkast en snijd de bal in drie delen. Gebruik één deel om de bodem van de appeltaart te vormen, bv. met een deegroller. Gebruik één deel om de opstaande rand van de bakvorm te bekleden. Plak de bodem en de rand aan elkaar door deze met een met lauw water bevochtigde duim zacht aan te drukken. Bestrooi de bodem met een beetje paneermeel. Giet daarop de vulling en druk deze met de hand goed aan, zodat er geen holle ruimten in de taart overblijven. Maak dan een deksel van het laatste deel van het deeg. Leg het op de vulling en zorg er voor dat het deksel ook weer aan de opstaande rand wordt vastgeplakt. Bestrijf het deksel met het laatste deel van het losgeklopte ei. Plaats de vorm onderin een voorverwarmede oven en bak de taart in een uur gaar op 175 graden C.

Eet smakelijk!

(Met dank aan John Schrijnemakers voor het beschikbaar stellen van zijn appeltaartrecept.)

