

ZELF BAKKEN

TIP!

Laat de leerlingen naar school komen met kleren die vuil mogen worden want tijdens deze opdracht mogen ze zich uitleven in de rol als bakker. Je kan vragen dat ze een schort of een slecht t-shirt van moeke of vake mogen meebrengen.

Hieronder vind je twee recepten die door de kleuters/ leerlingen kunnen uitgeteerd worden.

We hebben geteerd om de meest eenvoudige en plezantste recepten te beschrijven, maar wanneer de juf of meester zelf nog een lekkerder recept heeft, kan men dat nemen.

Crunchy taart

Benodigheden voor 10 kinderen:

150 g melkchocolade

100 g boter

250 g chocoladespekken

150 g ontbijtgranen met gepofte rijst (type rice krispies)

Breek de chocolade in stukken en doe ze in een kookpot.

Voeg er de boter aan toe en laat deze op een laag vuurtje smelten. Goed blijven roeren zodat er niets aanbrand! (je kan de chocolade ook au bain-marie laten smelten, zo is er geen gevaar dat er iets aanbrand!)

Wanneer alles gesmolten is, voeg je de spekken eraan toe. Neem van zodra de spekken verdwenen zijn de kookpot van het vuur en voeg er de ontbijtgranen aan toe.

Maak gebruik van een spatel om het deeg in een springvorm te doen.

Zet de schotel 2 uur in de koelkast.

Daarna: smullen maar!

Voor dit recept is er geen oven nodig, wat voor de meeste klassen een voordeel kan zijn.

Tiramisu

Benodigdheden voor 5 personen (volwassenen):

125 g speculaas
250 g mascarpone
sterke koffie
2 eidooiers
1 eiwit
50 g bloedsuiker
cacaopoeder

Maak eerst sterke koffie.

Splits de eieren en houd het eiwit van 1 ei apart.

Meng vervolgens met een mixer de 2 eidooiers en de bloedsuiker tot een luchtig beslag. Voeg de mascarpone toe en mix alles tot een glad geheel.

Klop het eiwit stijf en schep het voorzichtig met een houten lepel onder de mascarponecrème.

Dompel de speculaasjes één voor één in de koffie, maar niet te lang want ze moeten nog krokant zijn. Leg ze op de bodem van een kom. Bedek die speculaasjes met een laag mascarponecrème. Hierop komt dan weer een laagje speculaasjes en vervolgens weer een laagje crème. Herhaal dit eventueel nog een keertje.

Zet de tiramisu een 4-tal uurtjes in de koelkast om op te stijven. Strooi vlak voor het opdienen een laagje cacaopoeder over de tiramisu.

SNOEPKASTEEL

Benodigdheden:

- o een grote plastic om op de grond te leggen
- o bloedsuiker en water om glazuur te maken
- o verschillende soorten snoep om mee te knutselen
- o een karton of stuk isomo om een kasteel mee te maken
- o i.p.v. een karton kan ook een schoendoos gebruikt worden
- o aluminiumfolie om rond het kasteel te doen

Vorbereiding:

Met het karton of isomo kan je de voorgevel van een kasteel maken: kantelen, verschillende lange, smalle vensters en een mooie grote poort. Hier doe je aluminiumfolie over zodat het snoep achteraf kan opgegeten worden door de leerlingen. Daarom werken we ook met glazuur en niet met lijm.

TIP!

Om de glazuur te maken, begin je systematisch met een kleine hoeveelheid bloedsuiker waar je heel weinig water onder mengt. Zodra het een homogene massa is, kan je er extra bloedsuiker bijdoen en weer wat water.

Wanneer het glazuur te dun is, wordt het een echte plakboel voor de leerlingen.

Elke leerling krijgt een kasteeltje voor zich. Met een penseel gaat hij een kleine oppervlakte bestrijken met glazuur. Daar plakt hij dan snoepjes op. Dat kan gaan van rode veters rond de raampjes, petit beurres voor de deuren, spekken, platte veters, smarties, colaflesjes, neuzen,...

De kinderen moet onderaan beginnen, anders schuift het snoep naar beneden.

Wanneer je het kasteel een extra dimensie wil geven, kan je de kinderen een grote schoendoos laten meebrengen waaruit je de kantelen kan snijden en zo een echt sprookjes-snoepkasteel kan maken waar de kinderen heel lang geniet van zullen hebben!

DE MEISJES IN PRINSES TOVEREN

Bij deze opdracht gaan we de meisjes veranderen in echte prinsessen.

Om te beginnen gaan we een mooie hoed maken. Ideaal hiervoor is een rol behangpapier. We knippen een lengte van de rol af. De niet-bedrukte kant kan door de kleuter naar hartelust beschilderd worden. Wanneer deze droog is, kan de hoed op maat gemaakt worden. We maken er een cilinder van zodat het een mooie hoge hoed wordt! Bovenaan kunnen er nog linten, smalle reepjes tule of reepjes gordijn aan vastgeniet worden. Door middel van een elastiek of lint kan de hoed onder de kin vastgemaakt worden.

Wanneer deze hoed gedragen wordt samen met een echt “prinsessenkleedje” dat de leerlingen van thuis meebrachten, veranderen ze in echte prinsessen en worden ze net zo mooi als prinses Laura.

DE JONGENS WORDEN EEN ECHTE PRINS

Omdat elke prins ook een ridder is, kunnen de jongens – terwijl de meisjes hun hoed maken – een zwaard en een schild maken.

De juf of meester snijdt uit stevig karton de vorm van een zwaard uit. De jongens kunnen dan hun zwaard schilderen.

Van thuis kunnen ze een (leren) riem meebrengen en dan kunnen ze hun zelfgemaakt zwaard met een lus aan hun leren riem hangen.

Men kan ook een schild maken. Dit wordt eveneens door de leerkracht uit karton gesneden. Nadien schilderen de leerlingen dit. Ze kunnen er misschien zelf een “embleem” op schilderen. Langs de binnenkant kan er reepje karton bevestigd worden waaronder ze hun hand kunnen steken zodat ze het schild kunnen dragen.

Vraag ook aan de jongens dat ze verkleed als prins naar school komen. Hun zwaard en schild zullen het tot een prachtig geheel maken.