

Broodjes bakken

Doe-kaart bij deze aflevering

De aflevering:

Eindelijk Hoep is terug van de bakker! Hij was zijn portemonnee vergeten, maar hij had geluk ...de bakker wilde al dit lekkere brood aan de vogels geven. Zonde! Maar als ze een hap nemen blijkt het keihard te zijn! Daarom deed de bakker het weg. Hoep komt even later terug met twee pakjes brood. "Zo ziet brood er toch niet uit?" zegt Hoela. "Hoela, kijk dan op het plaatje, dit zijn krentenbollen en dat is bruin brood!". Maak maar open. Maar wat is dat? Dat is toch geen brood? Weten de kinderen misschien wat dit is?

Ga zelf verder waar de uitzending stopt!

In de uitzending worden activiteiten uitgevoerd, waar veel variaties op mogelijk zijn. Misschien heeft een kind al wel een heel goed idee gehad tijdens het kijken, ga hier dan op door in een eigen activiteit.

Krentenbollenmix maken

Kinderen gaan deeg maken voor krentenbollen. Als het deeg klaar gaan ze het laten rijzen.



Nodig:

- Krentenbollenmix (waarbij alleen water toegevoegd moet worden)
- Maatbeker +beslagkom
- Water
- Bakplaat
- Krenten
- Een vochtige theedoek



Voorbeeldvragen:

- Hoe kun je krentenbollen maken? Wat heb je daarvoor nodig?
- Hoe maak je deeg?
- Hoeveel water heb je nodig? Hoe weet je dat? (laat de kinderen de maatbeker vullen tot een streepje)
- Wat gebeurt er met het meel als je er water bij doet? Hoe voelt het nou?
- Hoe krijg je het nou weer van je vingers af?
- Hoe kunnen je er een bal van maken?
- Hoe smaakt het deeg? Smaakt het al naar brood?
- Hoe moet het nou echt brood worden?
- Kan het deeg nu meteen in de oven? Wat moet er dan met het deeg gebeuren?

Krentenbollen maken

De kinderen kunnen bakpapier op een bakplaat leggen. Van het gerezen deeg mogen ze krentenbollen maken. Ze stoppen in elke deegbol een paar krenten.

Nodig:

- Bakplaat
- Bakpapier
- Krenten



Voorbeeldvragen:

- Wat is er met het deeg gebeurd? Waarom is het veel meer geworden?
- Hoe smaakt het nu? En hoe voelt het deeg nu?
- Wat moet je nu doen om er krentenbollen van te maken?
- Kan het deeg zo op de bakplaat gelegd worden? Waarom niet?
- Wat kun je eraan doen dat het er niet aan vast gaat plakken in de oven?
- Met hoeveel mensen zijn we en hoeveel krentenbollen gaan we dus bakken?
- Hoeveel rozijnen krijgt elke krentenbol?
- Wat gebeurt er in de oven met de krentenbollen?



- Houdt het deeg in de oven dezelfde kleur?
- Voelt het deeg straks hetzelfde? Wat gebeurt er dan mee?
- Kunnen de broodjes dicht tegen elkaar aan gelegd worden? Waarom niet? Wat zou er dan gebeuren?

Tip: Knip van vuilniszakken voor elk kind een keukenschort en maak koksmutsen van crêpepapier.

Methodes:

Deze aflevering en activiteiten zijn te gebruiken bij de volgende thema's en methodes:

Puk & Ko Eet smakelijk!

Piramide Tellen

Ik & Ko Eet smakelijk!