

Suikerfeest

Doe-kaart bij deze aflevering

Inhoud:

Vandaag is het Suikerfeest. Sassa en Toto sluipen 's ochtends de keuken in en zien al het lekkers dat Koning Koos voor het Suikerfeest heeft gemaakt. Snel gaan ze Koning Koos wakker maken. Ze krijgen alle twee een tekening en kleurtjes cadeau.

Moeilijke woorden:

Suikerfeest, hapjes, schoon, cadeautjes, lekkers.

Voor het kijken:

Teken voor ieder kind de omtrek van een toffee op een stevig vel papier en laat de peuters de toffee uitprikken. Zet kwasten en verf klaar en laat de peuters hun verfschortjes aantrekken. De kinderen mogen de uit geprikte toffees een vrolijk kleurtje geven. Hang de vrolijk gekleurde toffees daarna op in de groep. Dat is een leuk én lekker gezicht, al die heerlijke toffees!



Prentenboek:

Elly van der Linden

“De snoepjes van Aisha”

Uitgeverij Clavis, 2007

ISBN 9789044807592

Voorleestips:

Haal het prentenboek “De snoepjes van Aisha uit de bibliotheek. Verzamel alvorens het boek aan de kinderen voor te lezen, spullen in een doos die te maken hebben met het verhaal: hoofddoek, snoepjes voor de kinderen, een foto van een oma en opa en een spiegel. Geef de meisjes een hoofddoek die ze mogen dragen. Daarna mogen ze zichzelf in de spiegel bekijken. Hoe vinden ze dat ze eruit zien? Geef

vervolgens de kinderen een snoepje en vertel ze dat het vandaag een feestdag is: Suikerfeest. Aisha uit het boek gaat naar oma en opa. Daar wordt het Suikerfeest gevierd en krijgt ze snoepjes. Gaan de kinderen ook wel eens naar oma en opa? Laat ze vertellen wat ze bij oma en opa doen. Krijgen zij net als Aisha ook snoepjes van oma en opa?

Doe- activiteit:

Als de Ramadan voorbij is, vieren Islamieten het Suikerfeest. Dan worden er hele lekkere hapjes gemaakt. Er worden veel zoete hapjes gemaakt, die vaak ook gezond zijn. Hiervoor worden vaak amandelen, walnoten, honing en fruit gebruikt. Maak met de kinderen appelflappen.

**Ingrediënten voor 10 appelflappen:**

- 10 bladerdeegvierkantjes (10 minuten laten ontdooien)
- 2 of 3 zoete appels
- Rozijnen
- Suiker
- Kaneel
- 4 eetlepels honing
- Eigeel
- Kom
- Lepel
- Vork
- Kwastje

- Oven voorverwarmen op 180 graden
- Bakpapier

Recept:

Schil de appels en hak ze in kleine blokjes. Doe ze in een kom en laat de kinderen dit mengen met de rozijnen en kaneel. Geef de kinderen een bladerdeegvierkantje en laat ze dit vullen met 2 of 3 schepjes vulling. Laat ze het bladerdeeg dubbelklappen zodat er een driehoekje ontstaat. De randjes kunnen aangestampt worden met de bolle kant van een vork. Dan kunnen ze met het kwastje wat eigeel smeren op de bovenkant. Leg de appelflappen op het bakpapier en laat ze in ongeveer 15 minuten bruin bakken. Mmmm, wat ruikt dat lekker zoet! Laat de appelflappen een kwartiertje afkoelen voordat ze opgegeten worden.