

Activiteit 1: Kleifruit



- + 1 tot enkele dagen drogen
- + 20 minuten schilderen

Inleiding

In deze activiteit ga je aan de slag met klei. Wat dacht je ervan om een lekkere aardbei te kleien, een kiwi of een watermeloen?

Wat heb je nodig?

- zelfhardende klei
- plakkaat- of acrylverf
- kwasten
- eventueel echt fruit als voorbeeld

Dit bereidt de begeleider voor

Verdeel de klei in hompen. Sommige kinderen vinden het makkelijker om aan de hand van een voorbeeld te kleien. Zorg daarom voor voorbeelden of echt fruit.

Wat ga je doen?

Maak van klei een stuk fruit, bijvoorbeeld een banaan of een aardbei. Laat je kleifruit drogen. Dat duurt zeker één dag. Verf je kleifruit wanneer het droog is. Op deze manier maken jullie samen een mooie fruitmand!



Activiteit 2: Zout brooddeegfiguurtjes



- + 1-3 uur in de oven en
- + 20 minuten schilderen

Inleiding

Je gaat van brooddeeg figuren maken die iets met eten te maken hebben.

Wat heb je nodig?

Voor 4 kinderen

- weegschaal
- maatbeker
- kom
- lepel
- eventueel versierspullen, zoals rozijnen, amandelschaafsel of disco dip
- eventueel oven
- eventueel plakkaat- of acrylverf
- eventueel transparante lak
- eventueel kwasten

- 500 gram meel
- 250 gram zout
- 250 milliliter water
- 5-6 eetlepels slaolie

Dit bereidt de begeleider voor

Reken voor de kinderen uit hoeveel van ieder ingrediënt nodig is of laat de oudste kinderen dit uitrekenen. De grote hoeveelheid zout is nodig om het baksel hard te laten worden en om goed te kunnen bewaren.

Wat ga je doen?

Je gaat figuurtjes van brooddeeg maken. Bedenk een thema rondom eten, bijvoorbeeld de keuken. Jullie maken allemaal een onderdeel van de keuken, zoals een fornuis, pannen, de kok, groenten of vis.

Waarschuwing vooraf: Je kunt het deeg niet eten. In het deeg zit veel zout. Dit is niet gezond.

Hoe maak je het brooddeeg?

Weeg meel en zout af. Doe het meel in een kom. Maak in het midden een kuiltje en doe daar het zout in. Meet water af in de maatbeker. Voeg het water en de slaolie toe aan de ingrediënten in de kom. Kneed alles goed door elkaar. Blijf het deeg zeker vijf minuten goed doorkneden totdat het soepel aanvoelt en je een gladde bal kunt maken. Als het deeg te droog is, voeg je een klein beetje water toe. Doe er wat meel bij als het deeg nat en plakkerig aanvoelt.

Figuren maken

Maak van het deeg een aantal leuke figuren rondom het thema dat jullie hebben bedacht. Versier je figuur met rozijntjes, amandelschaafsel of disco dip.

Drogen

Nu moeten jullie figuren drogen. Het drogen kan op twee manieren: in de oven of op de verwarming. Bak je het figuur in de oven? Het bakken moet langzaam gaan. Houd de deegfiguurtjes daarom goed in de gaten tijdens het bakken. Controleer het baksel door er met een vork tegenaan te tikken. Klinkt het steenachtig, dan is het goed. Is het deegfiguurtje niet hard genoeg, dan moet het langer in de oven. Afhankelijk van de dikte van de figuurtjes is de baktijd één tot drie uur op zo'n 100 graden Celsius. Bij dikkere figuren kan het wel tien uur duren! Laat de figuren in de oven afkoelen. Je kunt het deeg ook op kamertemperatuur of op de verwarming drogen. Dit duurt een paar dagen.

Verven

Beschilder de figuurtjes als ze zijn afgekoeld.

