

## Activiteit 3: Kikkûh keukenschort



### Inleiding

Tijdens het koken is het niet erg als je af en toe knoeit, als je dan maar wel een schort voor hebt. In deze activiteit ga je een kookschort beschilderen.

### Wat heb je nodig?

- wit of effen schort (of oude lakens/overhemden)
- watervast verf of -stiften

### Dit bereidt de begeleider voor

Zorg dat je de effen schorten op tijd hebt besteld. Misschien zijn er wat handige ouders die schorten willen maken van (oude) lakens. Je kunt ook schorten maken van oude (effen) overhemden waar je de mouwen uitknipt.

### Combinatietip

Laat de kinderen bij de activiteiten uit het thema **Koken is kikkûh!** hun zelf-gemaakte keukenschort dragen.

### Wat ga je doen?

Maak een mooie tekening met verf of stiften op je eigen schort, zodat je een echte keukenprins of -prinses wordt. Teken bijvoorbeeld je lievelingseten op je schort!



## Activiteit 4: Je eigen kruidenpotje



### Inleiding

Kruiden zijn lang te bewaren als je ze droogt. Weet jij hoe je kruiden kunt drogen?

### Wat heb je nodig?

- keukenpapier
  - schaar
  - magnetron
  - bord
  - kleine potjes met dekseltjes
  - witte stickers/etiketten
  - pen
  - stiften
- diverse plantjes met verse kruiden zoals bieslook, basilicum, tijm, dille of munt, eventueel uit je eigen kruidentuin.

### Combinatietips

Gebruik de gedroogde kruiden uit deze activiteit in de gerechten *Saus voor over de pasta*, *Eetbaar groenteschilderij*, *Tomaat met een volle buik* of

*Kruidige kluijjes* uit het thema **Koken is kikkûh!**. Gebruik voor het uitvoeren van deze activiteit de kruiden uit *Stapeluin*, *Tuintje voor het raam* of *Lekker buiten in de tuin* uit het thema **Pluktuin**.

### Wat ga je doen?

Haal de blaadjes (zoals bij peterselie of selderij) van de takjes af of snijd de stengels (zoals bij bieslook) in stukjes met een (schone!) schaar. Leg de kruiden in de magnetron. Stel de magnetron in op 600 watt. Controleer na drie minuten in de magnetron of de kruiden al droog aanvoelen. Let op: Laat de kruiden eerst even afkoelen voordat je eraan voelt! Wanneer de kruiden nog niet droog genoeg zijn, doe je ze nog een paar minuten in de magnetron. Bedek een bord met een velletje keukenpapier. Als de kruiden droog aanvoelen, leg je ze op het bord. Druk ze fijn in het keukenpapier. Doe ze daarna in een potje om te bewaren. Versier een sticker voor je potje en schrijf op welk kruid erin zit.

### Dits en dats

In de bladeren en de stengel van kruiden zit water. Kruiden moeten droog zijn om ze lang te kunnen bewaren. Wanneer de kruiden nog nat zijn gaan ze na een paar dagen rotten of schimmelen.

## Activiteit 5: Ontwerp je eigen servies



- + 1 dag drogen
- + 35 minuten oven

### Inleiding

Met z'n allen eten is gezellig. Het wordt nog leuker als je uit je eigen mok drinkt of van je eigen bord eet.

### Wat heb je nodig?

- porseleinen bekers en/of bordjes (laat de kinderen bijvoorbeeld ieder een egaal gekleurde beker of bordje van huis meenemen om te beschilderen)
- porseleinverf of porseleinstiften in diverse kleuren (bijvoorbeeld van Talens, te koop in hobbywinkels)
- dunne penselen
- reinigingsalcohol, bijvoorbeeld spiritus
- oven

### Dit bereidt de begeleider voor

Maak de bekers of bordjes vetvrij met spiritus. Na het schilderen moeten de bekers en/of bordjes één dag aan de lucht drogen. Hierna doe je ze nog 35 minuten op 150°C (hetelucht-oven 20°C minder) in een niet-voorverwarmde oven. Na deze 35 minuten moet de oven eerst volledig afkoelen. Daarna mag het vaatwerk er pas uit! Dit voorkomt barsten. Nu is de verf zelfs vaatwasmachinebestendig.

**Tip: Als er geen oven is, geef je de gedroogde bekers en/of bordjes mee naar huis om thuis in de oven te doen. Geef de ouders een papiertje mee met de bakinstructies.**

### Combinatietips

Combineer deze activiteit met de activiteiten *Servetpret*, *Eetbare menukaart* of *De mooiste tafel van allemaal* uit dit thema. Gebruik het zelf ontworpen servies bij de activiteiten uit het thema **Koken is kikkûh!**

### Wat ga je doen?

Ontwerp je eigen beker of bord. Beschilder je beker of bordje met een penseel met dunne punt. Laat de verf één dag drogen. Bak de bekers en/of bordjes daarna af in de oven.

