

Zap eens langs het grote aanbod tv-programma's en grote kans dat je chefs (in spe) heerlijke gerechten ziet bereiden. Waarom zijn die programma's zo populair? Koken we allemaal uitgebreider? Hebben we meer honger? Of is het gewoon leuk om te goochelen met geuren en kleuren? Het werkt in ieder geval aanstekelijk, ook voor de kleintjes. Met zoutdeeg, ook wel brooddeeg genoemd, kunnen ze aan het fantaseren slaan!



Zoutdeeg maken

Basingrediënten:

- 3 koppen witte bloem (niet zelfrijzend)
- 1 kop zout
- 1 1/4 kop lauw water
- 1 theelepel slaolie
- mengschaal

Extra materiaal:

Eventueel plakkaatverf of eetbare kleurstoffen (te koop in de supermarkt of bakwinkels). Een alternatief hiervoor is ingekookt bietennat (rood) of ingekookt sap van een rode kool (rood), een aftreksel van kaasjeskruid (blauw) of een aftreksel van saffraan (geel).

Deegrol, mesjes, bakvormpjes

Recept:

Meng bloem, water en zout in een kom. Voeg daarna de olie en het water toe en kneed alles tot een stevige homp deeg. Deze homp mag niet plakkerig zijn: hij moet stevig en soepel aanvoelen en mag niet meer aan je handen kleven.

Als het deeg kruimelig aanvoelt, voeg je wat water toe.

Als het aan je handen plakt, voeg je wat bloem toe.

Door een druppeltje eetbare kleurstof toe te voegen, kun je het deeg kleuren. Ook plakkaatverf of gekleurd water (bijvoorbeeld ingekookt bietennat) werken goed.

Deegrol, mesjes en bakvormpjes dienen als spelvariatie.

Met deze instrumenten kunnen kinderen echt met het zoutdeeg gaan experimenteren.

Heerlijk kokke

Bewaren en bakken

Je kunt het deeg gemakkelijk twee weken in de koelkast bewaren in potjes die goed afsluiten. Er mag geen lucht bij komen.

Jonge kinderen hebben vooral interesse en plezier in het kneden van het deeg, in stukjes uit een homp trekken, putjes erin duwen... Ze hoeven geen rekening te houden met het eindresultaat: het speelplezier staat centraal. Oudere kinderen daarentegen vinden het leuk om met bakvormen figuurtjes uit het deeg te drukken. Ze willen taartjes bakken of allerlei mooie figuren creëren. Het werk van de (iets oudere) kinderen kun je bewaren door het te bakken in een oven. Het eerste uur op 80°C, het tweede uur op 100°C en indien nodig nog een derde uur op 125°C (bij grote of dikke vormen).

Bakken in een oven is in eerste instantie bedoeld om de figuren te drogen. Als je geen oven hebt, kun je de figuren ook drogen in een microgolfoven/magnetron. Laat de vormen eerst een nachtje drogen in de zon of op de centrale verwarming. Doe ze daarna op een lage stand in de microgolf/magnetron (nooit op volle kracht) en blijf erbij. Prik af en toe met een tandenstoker of cocktailprikker in de figuren om te kijken of ze droog zijn.



rellen én spelen met deeg!

'Ik wil nog een beetje meer wit!'

Zout, bloem, water, olie en een mengschaal: alles staat klaar. Marjan, begeleidster van leefgroep de Elfjes, heeft al het materiaal op de tafel uitgesteld. Mathijs, Viktor en Len hebben hun schort aan en zijn klaar voor het karwei. Bloem en zout worden over de kopjes verdeeld. Een voor een gieten ze bloem en zout in een grote mengschaal. Ze voelen aan de bloem: lekker zacht! Maar nu komt het plakkerige moment eraan. Marjan giet enthousiast het water erbij en kneedt alles door elkaar. Ze voegt wat olie toe en... alles blijft aan haar handen plakken! Dus heeft ze nog wat bloem nodig. Viktor strooit nog wat bloem in de kom en Len wil ook helpen: 'Ik

TIP:

Kinderen vinden het leuk om bloem, zout en water in de grote mengschaal te gieten. De plakkerige brij vinden vele peuters helemaal niet zo aantrekkelijk. Daarom kan de begeleider beter de eerste fase van het mengen uitvoeren. Zo schrik je de kinderen niet af voor de volgende speelfase. Als alles tot een soepel deeg gekneet is, kunnen de peuters weer aan de slag.

wil ook een beetje wit!' Marjan kneedt verder maar Viktor haalt zijn neus op. Hij wil helemaal niet voelen aan het deeg. Mathijs wil wel even voelen, heel voorzichtig. Marjan maakt één grote soepele deegbal. Als alles goed gekneet is, blijft er niets meer aan haar handen plakken. Dus nu willen Viktor en Len ook wel eens voelen. Marjan geeft elke peuter een hompje.

Spelen en experimenteren

Het deeg is klaar en elk kind heeft een stuk. Mathijs is er helemaal voor gewonnen. Hij plukt een beetje deeg van de homp en stopt het in zijn mond... Aan zijn reactie zie je onmiddellijk dat het heel zout is. Eigenlijk vindt hij het niet lekker, maar toch zie je hem regelmatig in het deeg bijten. Het is inderdaad een beetje verwarrend: het zoutdeeg bereiden lijkt op koken maar de kinderen kunnen het niet opeten. Viktor moet wat aangemoedigd worden. Hij is een beetje bang dat het deeg opnieuw aan zijn vingers zal plakken. Marjan klopt een bolletje deeg plat en dat vindt Viktor heel leuk. Hij bootst Marjan onmiddellijk na en ontdekt daarna nog heel wat andere mogelijkheden met het zoutdeeg: kuiltjes duwen, stukjes eruit trekken. Len kneedt en klopt, en geniet van het spel! Mogelijkheden genoeg voor een boeiende middag! ◀