

DE RUSTHUISCAFETARIA.

KLEEDJE / AANBRENG

Tja, een ongelukje met een tijdmachine. Ze gaan op zoek naar waar hun nieuwe (of oude) lijf thuis hoort... Twee oude mensen (in rolstoel of krukken) verwelkomen de kinderen in een ouderwetse rusthuiscafetaria.

MATERIAAL



Voor een uitgebreid gamma aan speelmateriaal: bezoek www.materiaalmagazijn.be

Ingrediënten voor de zandkoekjes (4 pers): 100gr basterdsuiker, 200gr boter, 300gr bloem, 1 ei, mespunt zout, 1 pakje vanillesuiker.

Ingrediënten voor de cake (4 pers): 150 gram boter, 150 gram suiker, 150 gram bloem, 3 eieren (150 gram), 1 zakje vanillesuiker.

SPEELIMPULSEN

Eens in het rusthuis volgt een kleine rondleiding. Maar de meest interessante kamer is zonder twijfel de cafetaria. Daar gebeurt alles rond brood en spelen of in speelpleintermen: animatie en kookactiviteiten.

Het programma:

1. Reuma-aerobics

Om de stramme spieren tegen te gaan, doen we eerst onze dagelijkse aerobic-stapjes. Uiteraard zeer voorzichtig om niets te verrekken of breken. We leggen een oude schlager op en hup met de benen, armen, ...

2. Zandkoekjes bakken

Weeg de ingrediënten af en zorg dat ze voldoende gekoeld zijn. Zeef de bloem in een bergje op het werkvlak. Maak met een lepel een kuiltje in de bloem. Strooi de suiker in het kuiltje en doe er het ei bij. Snijd de koele boter in blokjes. Hak de boter met een groot mes zo fijn mogelijk erdoor. Kneed nu met koele hand een samenhangend deeg. Maak er een bal van, verpak hem in folie en leg in de koelkast. Bestrijk de bakplaat met boter en strooi er wat bloem op. Strooi wat bloem op de deegbal en werk hem nogmaals door. Rol het deeg dun (3 mm) uit op een met bloem bestrooid werkvlak. Doop een uitsteekvormpje in de bloem. Door het vormpje in de bloem te steken, blijft het deeg er niet aan plakken. Steek de koekjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat. Bak de koekjes 15min op 175 graden in de voorverwarmde oven.

3. Cake bakken

Klop de zachte boter en suiker op tot alles egaal wit is. Blijf kloppen en voeg er één voor één de eieren aan toe. Doe er ook al roerend het zakje vanillesuiker bij. Zeef de bloem. Klop het deeg verder op terwijl je de gezeefde bloem toevoegt. Vet een cakevorm in met boter. Doe er bloem in, en schud die er terug uit. Op die manier blijft er bloem aan de vorm hangen en zal de cake zeker niet blijven plakken. Doe het deeg in de cakevorm en plaats die 36 minuten in een aan 180°C voorverwarmde oven (reken 1 uur baktijd per kg deeg).

4. Baktijd

Terwijl de koekjes en de cake aan het bakken zijn, kan je met de 'oude' mannen petanque gaan spelen of kaarten, terwijl de 'oude' dames breien of haken.

5. Bingo

In het rusthuis komt een animator zorgen voor een leuke bingoshow. Natuurlijk zijn er prachtige prijzen te winnen (postuurkes, bloemen, ...).

6. Vier uur, koffie en gebak

Tijd voor koffieklets: bij de zandkoekjes en de cake hoort natuurlijk koffie en thee. Die worden geschonken in deftige koffietasjes, zoals het hoort! Natuurlijk worden er verhalen uit de oude doos opgevist over den oorlog.

BEGELEIDERSTIPS

Kijk op voorhand wat de oven aankan en hoeveel je in een keer kan bakken. Check of je bakplaten hebt en schaf bakpapier aan. Dat bespaart je een mislukking op het eind.

Zorg er voor dat het rusthuis er echt uitziet en dat kinderen zich kunnen thuisvoelen in de wereld van de oma en opa. Giet wat eau de cologne op de grond, dan krijg je meteen zo een typische geur. Voorzie extra verkleedkledij: pompa-petjes, bomma-kleedjes, regenkapjes, marktrollies, lompe kleren en wat schmink!(leuke spulletjes kan je zeker vinden in de kringloopwinkel of bij oma's en opa's op de zolder)



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be