

ALLES OP EEN STOKJE.

KLEEDJE / AANBRENG

Klara en haar vriendje Bernard zijn twee avontuurlijke bijtjes die er graag op uittrekken en de gekste toeren uithalen. Op een dag krijgen ze het lumineuze idee op een lange reis te vertrekken.

MATERIAAL



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

Bloem, ei, water, honing, zwamworstjes, groentjes, marshmallows, banaan, chocolade, bladerdeeg, suiker, potten, water, hout, vuurkorf, mand of put, aardappels en paprikapoeder, olie,...

SPEELIMPULSEN

Al gauw krijgen Klara en Bernard honger, maar ze hebben niets bij, geen bestek of bord... Tot plots Klara een ideetje krijgt. Ze hebben wel iets handig bij als bij, namelijk hun angel. Ze kunnen van alles op hun angel prikken om zo boven een vuurtje garen. Laat de kinderen op zoek gaan naar een tak die op een angel van een bij lijkt. Ontdoe de tak van zijn schors en zij takjes. Scherp vervolgens één kant aan tot een punt. Dit moet met een scherp (breek)-mes gebeuren. *Opgelet met het breekmes. Voor jongere kinderen maak je als begeleiding al wat stokjes klaar. Tieners kunnen met de nodige begeleiding dit zelf.

Laat andere kinderen een vuurtje aanleggen. Geef ze natuurlijk tips over hoe dat veilig kan!

- Meng bloem, ei, melk en suiker of honing tot een stevig mengsel (zo dik als klei) rol er een worst van. Draai de worst in een spiraal rond het uiteinde van de tak en bak deze boven het vuur. Mogelijke aanvullingen: draai er chocolade of gevonden kruiden in (rozemarijn, tijm, munt).
- Prik zwamworsten op een stokje (in de lengte)
- Stokchips: versnijdt een aardappel in dunne schijfjes. Spoel deze schijfjes af onder water en prik één voor één op een stokje. Overgiet rijkelijk met olie, strooi er zout, paprikapoeder of gevonden kruiden over. Bak af boven het vuur.
- Maak een vette dessertsaté: prik banaan en marshmallows en stukjes bladerdeeg op een stokje. Laat alles mooi bakken. Aan het einde overgiet je het geheel nog even met vloeibare honing en citroensap. Laat het geheel nog even karamelliseren boven het vuur en smullen maar!
- Prik een banaan (in de lengte op je stokje) wikkel er zilverpapier rond en strooi er chocoladedruppels of muizenstrontjes bij. Verwarm zo'n 10 minuten totdat de chocolade helemaal gesmolten is.

BEGELEIDERSTIPS

Vuur maken houdt risico's in. Schat op voorhand je groep kinderen in en denk na hoe je de risico's kan beperken: een veiligheidsperimeter inbouwen zodat ze enkel met hun stok bij het vuur geraken, een vuurschaal of put gebruiken, uit de buurt blijven van gebouwen en droge planten, niet overdrijven van grootte, steeds water in de buurt hebben ...

Als je zaken uit de natuur aan je eten toevoegt wees dan zeker van je zaak. Zorg ervoor dat deze kruiden of vruchten proper gewassen zijn en weet wat je gebruikt. Ben je niet zeker: gebruik supermarktkruiden.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

BARBEKNOEIEN.

KLEEDJE / AANBRENG

Het land van de BBQ is zonder twijfel de Verenigde staten! Zet dus 'Dallas-gewijs' een grote cowboyhoed (al dan niet zelfgemaakt uit bladmouse...), pimp je BBQ gerust, zodat die eruit ziet als een halve keuken, haal je grappigste Texaans accent boven, en koken maar!

MATERIAAL



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

Een barbecue-stel is wel handig :-). Voor meer tips om een goed vuur te maken of een goede BBQ te fabriceren kan je terecht in DNA 17 van VDS, of op de site van de colruyt (www.colruyt.be).

SPEELIMPULSEN

Corn Dogs

Ingrediënten: cocktailworsten, wit toastbrood uit de supermarkt (wit zacht brood in een plastic zak), paneermeel en olijfolie

Hoe ga je te werk?

Laat de worsten goed uitlekken. Snijd de korsten van het brood, en rol de boterhammen met behulp van een deegroller dun uit. Doe paneermeel in een diep bord.

Leg op elke uitgerolde boterham een worstje en rol het brood met worstje op. Bestrijk de rolletjes met olijfolie door een borsteltje te gebruiken en rol ze vervolgens door het paneermeel. Prik de rolletjes op een satéstok en bak ze mooi bruin op de BBQ!

Knabbelstokjes

Ingrediënten: kipfilet, kipkruiden, olijfolie, kerstomaatjes, voorgekookte krielaardappelen, plakken spek, kruidenmix (een zakje gedroogde kruiden dat je met olie moet mengen, te verkrijgen in de supermarkt)

Hoe ga je te werk?

Snij de kipfilet in kleine stukken en doe er de kipkruiden op.

Maak het kruidenmengsel met de kruidenmix en olie, en strijk er de kerstomaatjes en de krielaardappelen mee in. Zorg dat je evenveel aardappelen, tomaatjes en stukjes kip hebt, en reken 1 plak spek per stokje.

Steek alle ingrediënten aan satéstokjes, waarbij je het spek er zigzag-gewijs doorheen laat lopen.

Lekker knapperig laten roosteren op de barbecue!

Peren-schuitjes

Ingrediënten: peren uit blik, peperkoek, mini-mars (1 van elk ingrediënt per schuitje)

Hoe ga je te werk?

Laat de peren in een zeef boven een kom goed uitlekken en vang het sap op. Neem per schuitje een stuk aluminiumfolie van 30 op 30 cm. Leg op elk stuk folie een snee peperkoek en besprenkel die met wat perensap.

Leg op elke snee een halve peer met de bolle kant naar boven. Maak 4 inkepingen in de peer. Snijd ondertussen de mini-mars in 4 reepjes. Steek de mars-reepjes in de inkepingen en vouw de folie dicht. Laat de pakketjes ongeveer 10 minuten garen op de barbecue.

BEGELEIDERSTIPS

Opletten is de boodschap bij barbecuen met kinderen, maar dat wil niet zeggen dat ze zelf niet kunnen staan koken aan het vuur... Gebruik je gezond verstand en doe beroep op dat van de kinderen, en dan komt alles altijd goed.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

CHAMPAGNETORENS.

KLEEDJE / AANBRENG

De organisatoren van het World Guinness book zijn neergestreken op het speelplein (het kunnen ook de mensen van Fata Morgana zijn). Het speelplein wordt uitgedaagd om de grootste champagnetoren ooit te bouwen.

MATERIAAL

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

Champagneglazen: misschien is het niet echt toegewezen om te werken met echte glazen, maar wel met de plasticen versie. Naar het schijnt is het beter om te werken met lage, bolle glazen dan met de lange, smalle glazen.

Bubbels: in de winkel vind je veel verschillende champagnes voor kinderen! Hevig spuitwater met siroop is ook een goed alternatief (en wat minder kostelijk)

SPEELIMPULSEN

Dit wordt een leuke uitdaging voor het speelplein. Het is misschien een idee om deze stunt uit te voeren in het kader van een opendeurdag, oudersavond ... En, hey, misschien is het wel cool om de eerste fles te laten uitgieten door de burgemeester of schepen van jeugd.

Je kan de rollen verdelen onder de kinderen want je hebt heel wat mensen nodig:

- bouwmeester: leidt de bouwwerken in goede banen
- bouwers: mensen die effectief helpen bij de bouw van de champagnetoren
- securitymensen: zorgen ervoor dat er niemand per ongeluk de champagnetoren kan omstoten

Het zou fijn zijn dat iedereen van op afstand de bouw van de champagnetoren kan blijven volgen. Misschien moet er een reporter samen met zijn filmploeg reportages gaan maken van de bouwwerken. Of ontwerp je eigen speelplein-champagne-etiket. Die kan je dan over de originele etiketten plakken.

Natuurlijk moet het laatste glas onder luid applaus neer geplaatst worden, boven op de toren. En dan glaasjes afnemen om op te drinken... Wil je nog wat extra inspiratie van hoe je een champagnetoren moet bouwen, surf dan eens naar volgende site www.champagnetoren.nl

Kurken: Aangezien je heel wat champagneflessen zal ontkurken, zal je ook heel wat kurken ter beschikking hebben. Met kurken kan je ook heel veel leuke zaken doen:

- een ballenbad vullen met kurken
- bikkelen met kurken
- stempelen
- kompas maken: een magneet, een bakje water, een platte kurk van een halve centimeter dik, een flinke naald met een scherpe punt. Praktisch: Zet het bakje water klaar. Wrijf de naald een paar keer langs de magneet. De naald wordt nu zelf ook een beetje magnetisch. Nu steek je de naald door het plakje kurk heen. Als je nu het plakje met de naald op het water legt, gebeurt er iets bijzonders. De naald gaat naar het magnetische noorden wijzen.

BEGELEIDERSTIPS



Opgepast bij het ontkurken van de champagneflessen, dat je geen ogen uitschiet!

Dit maf speeldree is afkomstig van www.speeldree.be

DE EETQUIZ.

KLEEDJE / AANBRENG

Twee vlotte presentatoren Tom Aed en Art Appel leiden de quiz in goede banen. Zij zijn echte Gourmands Belges, die graag en verlekkerd over eten kunnen praten en er alles over weten, tot de stomste weetjes aan toe.

MATERIAAL



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

Kauwgum, koekjes of snoepjes, water en bekertjes, chocomousse, appels, touw, nesquik, papier en schrijfgereief, een scorebord, eieren, dobbelsteen, verkleedklederen, keukenhanddoeken en vragen natuurlijk.

SPEELIMPULSEN

Antwoordmanieren?

Er wordt een vraag gesteld, de persoon die wil antwoorden, moet eerst een koekje of snoepje volledig opeten, halve liter water drinken, zonder handen een potje chocomousse opeten, zonder handen een beetje nemen uit een appel die aan een koordje hangt, à en dan pas mag hij antwoorden.

Puntentelling?

- Telkens je als groep een goed antwoord geeft, krijg je een kauwgum. Je moet die in je mond steken en kauwen. Op het einde van de quiz wordt er gekeken wie de langste kauwgumtouw kan maken.
- Als je een ronde wint, mag je een ingrediënt kiezen. Na de quiz moet iedere ploeg een lekker gerecht maken, daarop kunnen nog extra punten gekregen worden.
- Van allerlei conserven trek je de papieren. Als je een ronde wint, mag je een blik kiezen. Na de quiz mag iedereen zijn blikken openmaken, dat is dan hun 4uurtje of middagmaal.

Praktische proeven

- Liedje gorgelen met (bruis)water.
 - Je laat 1 persoon cacaopoeder of nesquik in zijn mond nemen en dan moet hij proberen zo snel mogelijk een liedje fluiten. Zijn medespelers moeten raden welk liedje hij fluit.
 - Opdracht: de kwissers krijgen de opdracht om in 5 minuten tijd om bij alle letters van alfabet iets te schrijven om te eten; vb appel, banaan, citroen, ...
 - Opdracht: met chinese stokjes moeten de kwissers zo snel mogelijk een bord rijst opeten.
 - Voor een vette groep: de spelers zetten zich naast elkaar. Je breekt een ei in 2 en zorgt ervoor dat de dooier heel blijft. Je giet het ei in de mond van diegene die eerst zit. Dan is het de bedoeling dat het ei wordt doorgegeven tot de laatste persoon. De eerste persoon laat het in de mond van de 2e glijden, enz... Wanneer het mislukt, begin je terug bij de eerste persoon. De laatste slikt het ei naar binnen!
 - Gooi om de beurt met een dobbelsteen, als je zes gooit mag je alle klederen aan doen, als je eenmaal de kleding aanhebt mag je chips beginnen eten. Als een andere speler ondertussen ook 6 gooit doe je alle klederen (verkleedklederen) uit en geef je ze aan die persoon.
 - Op een rechte lijn, markeer je een zestal punten die ongeveer 5 meter uit elkaar liggen. 2 personen nemen een keukenhanddoek en gaan aan het tweede punt staan. De speler staat aan het eerste punt en probeert nu een ei te gooien naar de handdoek. De spelers met de handdoek proberen het ei heelhuids op te vangen. Lukt dit? Dan verzetten de 2 personen zich naar het 3e punt. enz... Wie kan er in 1 keer de 5 punten afwerken?
- Op zoek naar leuke quizvragen? Surf naar <http://www.quizvraag.be/>

BEGELEIDERSTIPS

Nog namen voor personages: Peter Selie, Selle Der, Stella Atois, John naise, Andie Louse, Barte Pens, Witteke Pens, Ief Stuk, Kal Fsgebraad, Jonge Hollandse Kai, Bruno WitteWijnendaele, Margaretha Pizza, Monsieur Croque, Thee Lau, Waut Er,...

Zorg voor voldoende afwisseling in de quiz, zodanig dat niet te saai en vervelend wordt voor de kinderen. Muziek om op te dansen en wat humoristische sketches breken het verloop wat, gebruiken dus.



Dit maf speeldoe is afkomstig van www.speeldoe.be

DE FRIETKETEL EN ZIJN VRIENDEN, DEEL 1.

KLEEDJE / AANBRENG

De kleinste-kermis-ooit heeft maar één kraam namelijk à de frietkraam! Maar het blijft een kermis, dus vlagjes, botsautomuziek, een terrasje, plasticen vorkjes en puntzakken horen erbij!

MATERIAAL



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

Vlagjes, botsautomuziek, terrasje, plasticen vorkjes, puntzakken,
De ingrediënten vind je bij elk gerecht.

SPEELIMPULSEN

Het betreft hier natuurlijk geen 'gewone' frietkraam. Je kan er heel wat meer krijgen dan enkel frietjes! De ingrediënten en bereidingswijze van de chips, gefrituurde knakworstjes, gebakken ananas, mozarellabolletjes en zoete spiraaltjes vonden we op www.jannekes.nl

Chips

Ingrediënten: aardappels (bv. bintjes), zout, paprikapoeder of een zakje minute-soep, frituurolie
Bereiding: schil de aardappels en snij ze in schijfjes van 2 mm dikte. Bewaar ze tot het bakken in water met wat zout tegen het bruin worden. Verhit dan de olie totdat het chipsschijfje dat je erin gooit meteen naar boven stijgt. Droog de chips goed af met keukenrol en gooi ze snel (maar wel elk apart) in de olie. Bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn. Strooi er meteen na het bakken wat zout op. Je kan ze ook bestrooien met paprikapoeder of een lekker smaakje minute-soep.

Gefrituurde knakworstjes (voor 16 stuks)

Ingrediënten: 8 grote knakworsten, 8 lange satéstokjes, maïzena, 225 gr zelfrijzend bakmeel, 35 gr maïsmee, 1 ei, 1 eetlepel olie, 3,5 à 4 deciliter water, frituurolie
Bereiding: snij de knakworsten doormidden. Knip de satéstokjes in twee en steek ze in de lengte door de halve worstjes zodat er nog een stukje van het stokje uitsteekt (om vast te houden). Strooi een beetje maïzena over de worstjes. Zeef het zelfrijzend bakmeel voor het beslag in een grote kom, roer het maïsmee erdoor en maak een kuiltje in het midden. Voeg geleidelijk aan het losgeklopt ei, olie en het water toe. Roer tot het beslag glad is en laat het eventjes rusten. Vul de frituurketel voor een derde met olie en verhit die tot 180°C. Doop de worstjes in het beslag en laat het teveel aan beslag eraf druppelen. Leg de worstjes in de olie. Na 1 à 2 minuten zijn ze krokant. Laat ze uitlekken op wat keukenrol en zorg dat ze warm blijven.

Gebakken ananas

Ingrediënten: 1 blik ananasschijven, slaolie, 3 eieren, 2 deciliter melk, zout, 150 gr bloem, 1 eetlepel bakpoeder en 2 à 3 eetlepels boter
Bereiding: meng de eieren met melk en zout. Voeg er beetje bij beetje de bloem en het bakpoeder bij en klop flink. Laat het beslag 20 à 30 minuten rusten. Laat de ananas uitlekken. Leg de (eventueel in bv. 3 stukken gesneden) schijven in het beslag. Zet frietketel op en bak de ananas in de olie. Laat de schijven, zodra ze bruin zijn, goed uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker.

BEGELEIDERSTIPS

180°C is niet weinig! Blijf constant in de buurt van de frietketel en wees voorzichtig als je het mandje in het vet laat zakken!



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

DE FRIETKETEL EN ZIJN VRIENDEN, DEEL 2.

KLEEDJE / AANBRENG

De kleinste-kermis-ooit heeft maar één kraam namelijk à de frietkraam! Maar het blijft een kermis, dus vlagjes, botsautomuziek, een terrasje, plasticen vorkjes en puntzakken horen erbij!

MATERIAAL



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

Vlagjes, botsautomuziek, terrasje, plasticen vorkjes, puntzakken,
De ingrediënten vind je bij elk gerecht.

SPEELIMPULSEN

Mozzarellabolletjes

Ingrediënten: 2 eetlepels bloem, 1 eetlepel Italiaanse kruiden, 1 koffielepel paprikapoeder, een snuifje zout, 1 zakje mozzarellabolletjes, 1 ei, een eetlepel water, paneermeel, frituurolie, cocktailprikkers

Bereiding: meng de kruiden door de bloem. Laat de mozzarellabolletjes goed uitlekken en schud ze door het bloem/kruidenmengsel. Paneer ze door ze eerst door het met 1 eetlepel water losgeklopte ei en daarna door het paneermeel te halen. Even laten drogen en daarna nogmaals paneren. Verhit de olie en frituur ze goudgeel. Dien ze warm op met een prikkertje.

Zoete spiraaltjes

Ingrediënten: 1 ei, 1 eetlepel suiker, 1,3 deciliter melk, 250 gf bloem, à koffielepel zout, poedersuiker, frituurolie

Bereiding: klop het ei met de suiker in een kom en roer de melk erdoor. Zeef de bloem met het zout en roer alles tot een stevig deeg. Voeg eventueel nog wat melk toe. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Snij het deeg in reepjes van 10 x 3 cm. Maak in de lengte een lange inkeping. Trek een uiteinde door de inkeping, zodat een dubbele spiraal ontstaat. Vul de frietketel voor een derde met frituurolie en verhit de olie tot 180°C. Bak 3 à 4 koekjes tegelijk aan beide kanten goudbruin. Laat ze op keukenrol uitlekken. Zeef poedersuiker over de warme koekjes.

Mini-milky way en mars

Ingrediënten: een zak Mini Mars of Milky Way, 1 kop bloem, een snuifje bakpoeder, melk, frituurolie

Bereiding: leg de Mars of Milky Way een tijdje in de koelkast. Zeef de bloem en het bakpoeder samen in een grote kom. Voeg de melk toe tot het mengsel ongeveer even vloeibaar is als dunne room. Leg de Mars of Milky Way een tijdje in de koelkast. Zeef de bloem en het bakpoeder samen in een grote kom. Voeg de melk toe tot het mengsel ongeveer even vloeibaar is als dunne room. Verwarm de frituurolie in een frietketel. Haal de Mars of Milky Way uit de verpakking en dompel hem helemaal onder in je melkmengsel. Laat de Mars voorzichtig in de olie zakken en frituur tot hij goudbruin is. Serveren met ijs of sjieker in stukjes met mes en vork.

Gefrituurde ijscrème

Ingrediënten: ijscrème, Petit-beurrekoekjes, ei

Bereiding: schep bolletjes ijscrème en laat die afkoelen in de diepvries. Klop het ei los en maal de Petit beurrekoekjes fijn. Haal de bolletjes ijs door het losgeklopte ei en daarna door de gemalen koekjes en zet ze dan weer een in de diepvries. Herhaal dit 2 à 3 keer. Zwier ze dan in de frietketel.

BEGELEIDERSTIPS

180°C is niet weinig! Blijf constant in de buurt van de frietketel en wees voorzichtig als je het mandje in het vet laat zakken!



Dit maf speeldje is afkomstig van www.speeldje.be

DE PIZZAKOERIER.

KLEEDJE / AANBRENG

Je richt een leuk Italiaans restaurantje in met Italiaanse vlaggen en alles in de Italiaanse kleuren (groen, wit en rood). Natuurlijk wacht een Italiaanse temperamentvolle ober met een Italiaanse accent de kinderen op. Op de achtergrond speelt muziek van een Italiaanse charmezanger.

MATERIAAL



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

Ingrediënten voor pizzadeeg: 150 gr tarwebloem à 1 eetlepel olijfolie à 8 cl lauw water à een halve theelepel zout à 12 gr bakkersgist

Dingen om de pizza mee te beleggen: tomatensaus, kaas, salami, champignons, hesp, ananas and many many more.

Inkledingmateriaal: tafeldoeken, een logo, italiaanse snorretjes, kaarsen (voor het diner).

SPEELIMPULSEN

Pizza maken:

Vorbereidingen voor de pizzabodem (2 personen): Neem een grote kom. Schep de bloem in de kom, zodat er een piramidevorm ontstaat en maak in het midden een kuiltje. Doe daarin de gist en giet er enkele druppels water bij om het gistproces op gang te brengen. Strooi het zout er omheen. Als de gist dunner wordt, de bloem met gist bedekken door de bloem van de buitenkant naar de binnenkant te duwen. Laat het meel ongeveer +/- 20 minuten rusten. Het oppervlak van het meel moet gaan borrelen door de activiteit van het gist. Maak het kuiltje dieper met een hand en voeg lauw water toe. Beetje bij beetje het water toevoegen en met de andere hand mengen met het meel, zodat er een deegbal ontstaat. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het tot een soepel en samenhangend deeg. Doe het deeg terug in de kom. Bedek het met een droge theedoek en laat het 30-45 minuten rusten in een tochtvrije ruimte, tot het deeg in volume verdubbeld is. Het werkblad met bloem bestuiven en het deeg uitrollen met een deegroller. De randen kunnen plat blijven, ze zwellen op tijdens het bakken in de oven. Voordat je de pizza gaat beleggen, moet je de bodem op een ingevette bakplaat leggen. Daarvoor kan je olie of boter gebruiken. Bak de pizza in een voorverwarmde oven op 240°C (of 220°C voor een heteluchtoven), gedurende 13-15 minuten. De pizza wordt dus op hoge temperatuur gebakken.

Pizza draaien:

Om het deeg luchtig te maken draaien en gooien echte Italianen met het deeg. Probeer je pizzabodems te draaien op je handen. Of gooi het in de lucht (zonder te laten vallen of op het plafond te plakken).

Pizza leveren:

Vorm de gocarts van het speelplein om tot auto's die de pizza's 'thuis' leveren (waar dan ook: bij de burens, de andere groepen, kampen,...) of vorm de fietsen om tot Vespa's (met kaarten in de wielen om een brommergeluid te creëren). Voorzie het logo op de gocarts en fietsen. Zorg voor een isolerende bak waarin de pizza's warm gehouden kunnen worden. Kunnen er bestellingen doorgebeld worden (of ander communicatiesysteem)???

Extra:

Maak je eigen wijn (of soortgelijke drank) die past bij de pizza: druiven pletten met de voeten, echte wijn proeven (een heel klein beetje). De pizzamaffia mag zeker niet ontbreken. Wordt het restaurant misschien gebruikt voor allerlei maffiose - illegale praktijken? Spaghetti: voor wie geen pizza lust zijn er alternatieven genoeg. Een romantisch tafereel zoals in Lady en de Vagebond is snel nagespeeld (zonder lepel en vork spaghetti eten).

BEGELEIDERSTIPS

Zorg dat de kinderen tijdens het koken ook zelf dingen kunnen doen en dat jij niet alles zelf doet. Maak goede afspraken over het gebruik van de oven. Kinderen kunnen het zelf maar wees streng, zorg dat iedereen weet dat het geen speelgoed is! Verkleed lijkt misschien gek in combinatie met een kook-activiteit maar het biedt wel degelijk een meerwaarde.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

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: bompa-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

DE WAKKERE BAKKER.

KLEEDJE / AANBRENG

Met een bakkersmuts, witte schort, deegrol en nog wat bloem in de haren en op de handen is er geen twijfel mogelijk: de wakkere bakker is op het speelplein. Hij doet absoluut niet loom, hij is zo wakker als maar zijn kan en maakt iedereen wakker die nog met slaapooigjes op het speelplein toekomt.

MATERIAAL



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

Ingrediënten voor een brood: 500g bloem - 20 cl lauw water - 15 g gedroogde gist of 30 g verse gist - 1 el suiker - 2 tl zout - 1,5 el olijfolie

Andere: Emmer à water à broodmeel à gestripte stokken (van schors ontdaan) van minimaal 1 meter à boter en suiker.

SPEELIMPULSEN

Brood bakken (in de oven):

Bloem, gist, zout en suiker met elkaar vermengen. Opletten: gist niet rechtstreeks in contact met het zout! In het midden van de bloem een kuiltje maken en daarin 2 dl lauw water schenken. Geheel tot een mooi deeg kneden gedurende 10min. Gedurende 30 min laten rusten. Maak een bal van het deeg en dek de schaal af met een vochtige doek. Op een warme plaats gedurende 1-2 uur laten rijzen. Verwarm de oven voor op 220°C. Kneed het deeg opnieuw door en maak een platte bal van ca 25 cm. Bakplaat invetten met olie en de deegbal hierop leggen. Deeg dun besmeren met olijfolie en in het midden van de bal met een scherp mes een kruis snijden. In de oven gedurende ca 25 min bakken tot het brood hol klinkt als je erop klopt. Laten afkoelen op een rooster.

Brood bakken (buiten - boven een vuurtje):

Maak het deeg volgens de verpakking van het meel à maak een (kamp)vuur

Uitleg en presentatie: Als het deeg klaar is, neem je per persoon een hompje deeg en rol dit uit tot een worst. Draai dit om een uiteinde van een stok en houd het brood boven het vuur totdat het deeg gaar is en lichtbruin ziet. Schuif het brood van de stok en snij dit open en besmeer met boter en suiker. En dan smullen maar!

Brood en spelen:

Met een overschotje brooddeeg (of zoutdeeg) kan je leuke spelen doen.

- Deegwerpen: Teken een roos op een papier, probeer met kleine bolletjes deeg in de roos te gooien.
- Kwakken: je staat met een aantal spelers rond een tafel. Iedereen heeft een hoopje deeg vast. Op een tafel ligt een klein voorwerp. Probeer nu zo snel mogelijk het voorwerp te pakken. Als er iemand dat probeert, mogen de andere proberen hun hoopje deeg te kwakken op de hand van die speler. De eerste die het voorwerp heeft kunnen pakken zonder deeg op zijn hand te krijgen, wint!
- Deegsnorren
- Bomen kneden: probeer deeg op takken van een boom te plakken door te gooien. Wie raakt de hoogste tak?.

BEGELEIDERSTIPS

Brood bakken, is niet zo moeilijk. Dus laat de kinderen zoveel mogelijk zelf doen! Kinderen zullen het kneden van het deeg de max vinden!

Maak een afspraak met de plaatselijke bakker (of een kinderboerderij). Kinderen kunnen dan hun eigen brood bakken (in welke vorm dan ook).

Misschien kan je bij de plaatselijke bakker eens vragen naar broodzakken, taartendozen, à Je kan dan zandtaarten en zandbroden fabriceren in de zandbak en verkopen.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

EATING-CONTESTS, WEDSTRIJDJES VOOR VEELVRATEN.

KLEEDJE / AANBRENG

Om ter rapst eten? Om ter mooist? Met of zonder handen? Wedden dat? Er zijn mogelijkheden en formats genoeg om van een eating-contest een heuse show te maken, met presentator, assistenten, uitdagers, publiek, cameramannen.

MATERIAAL

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

Een podium, glitter-decor, show-muziekskes, megafoon of micro, eten!

SPEELIMPULSEN

Waar anders dan in de Verenigde Staten zijn eating-contests een heuse sport. Op www.majorleagueeating.com vind je alvast een pak inspiratie en voorbeeld filmpjes.

Om ter meest!

Of het nu hot-dogs, beschuiten, soldatenkoeken, kippevleugels of ribbetjes zijn, dat maakt allemaal niet uit! Stel een tijd in, een minuut bijvoorbeeld, en laat de kinderen om ter snelst zoveel mogelijk eten. Als je werkt met een tijd waarin ze zoveel mogelijk moeten eten, vermijd je ook al gedeeltelijk dat kinderen zich echt ziek eten...

Om ter snelst!

Een halve watermeloen om ter snelst opeten zonder je handen te gebruiken, 3 kurkdroge beschuiten opeten en dan zo snel mogelijk een kaars uitblazen, of een lekker papje van peperkoek en speculaas? Kijk eens rond in de supermarkt en start een echte competitie voor de snelste eters.

Ready, Freddy, cook!

Geen eetwedstrijd, maar een kookwedstrijd. Maak op voorhand met de begeleiding een gerecht klaar dat als voorbeeld moet dienen. Verdeel de kinderen in groepen, en geef aan elke groep de ingrediënten en het materiaal dat ze nodig hebben, net als het recept om jouw gerecht na te maken. Een echte jury komt dan prijzen geven voor teamwerk, presentatie, smaak... Waarom niet een jury van ouders of grootouders, of de bakker uit het dorp die het gebak komt keuren?

BEGELEIDERSTIPS

Let bij het organiseren van eetwedstrijden op de gezondheid van de kinderen! Zorg ervoor dat ze niet de tijd krijgen om zich ziek te eten, maar hou het in de hand. Eetwedstrijden zijn ook niet per definitie met 'ongezond eten'.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

FOODKICKS.

KLEEDJE / AANBRENG

Healty Helga arriveert op het speelplein. Ze blaakt van gezondheid. Met blozende wangen en veel enthousiasme nodigt ze iedereen uit om samen een heerlijk potje te koken. Niet alleen zal het lekker zijn maar ook nog eens gezond.

MATERIAAL



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

Ingrediënten naargelang de gerechten die je wil maken, voldoende kookgerief (snijplankjes, mesjes, propere kommen, potten en pannen, ...).

Voor de inkleding: koksmutsen, schorten, een voedingsdriehoek tegen de muur,...

SPEELIMPULSEN

Kinderen vinden koken superleuk! Op het speelplein worden de potten en pannen dan ook regelmatig bovengehaald. Helaas is het hetgeen er gemaakt wordt niet altijd even gezond terwijl lekker en gezond koken evengoed wel kan! Foodkicks is een projectje dat koken op het speelplein promoot, met aandacht voor de gezondere kantjes aan kookactiviteiten.

In afwachting van meer nieuws geven we je al een aantal tips om je kookactiviteiten te organiseren.

Gezond de dag door: met een ontbijt, tussendoortje, middagmaal, nog een tussendoortje en een avondmaal geraak je gezond de dag door. Als je evenwichtig eet tenminste. De voedingsdriehoek is daarbij een goede leidraad. Je kan samen met de kinderen 'proevertjes' maken van elke maaltijd. Maak alle gerechtjes klaar en stal ze uit. Uiteraard draait alles om het plezier van het koken. Niks hoeft je natuurlijk tegen te houden om de kinderen de boodschap mee te geven dat ze 'gezond' kunnen eten door doorheen de dag van elk van de gerechtjes een portie te eten.

Gaatjes vullen: niet alle kinderen zijn noodzakelijk aan hetzelfde gerecht bezig. Daardoor kan het wel eens gebeuren dat het ene groepje wat vroeger klaar is dan het andere. Om verveling tegen te gaan kan je spelletjes en raadseltjes voorzien. Met een beetje creativiteit maak je leuke 'eet'spelletjes zoals ajuintikkertje, een zoekpuzzel met groenten, ...

Toekomst: na deze zomer brengen we een kookboekje uit met meer dan 100 bladzijden lekkere en gezonde gerechten. Ondertussen kan je zelf al volop experimenteren! Creëer je een overheerlijk recept, laat het ons dan zeker weten, misschien krijgt het zelfs een plaatsje in het kookboek.

BEGELEIDERSTIPS

oorzie voldoende en veilig materiaal. Een kind kan gerust met een écht aardappelmesje werken. Zorg ervoor dat je gerechtjes kiest waarbij de kinderen veel zelf kunnen doen.



Dit maf speeldreefje is afkomstig van www.speeldreefje.be

FREEZE KOKEN, VOOR COOLE KIKKERS.

KLEEDJE / AANBRENG

Luigi, de Italiaanse ijsverkoper, zit met de handen in het haar: zijn gloednieuwe ijsmachine is kapot! Toch moet zijn winkel draaiende blijven, dus probeert hij een aantal andere ijskoude bereidingen aan zijn klanten te verkopen. Misschien kan jij hem wel helpen om het één en ander te bereiden?

MATERIAAL



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

Glazen, eetlepels en theelepels, vormpjes voor ijsblokjes, rietjes, borden, diepvries.

Ingrediënten: chocoladesaus, melk, vanille-ijs, citroenlimonade, vruchtensappen, bananen, chocolade.

SPEELIMPULSEN

Chocolade-ijsdrank (recept voor 1 glas): mix in een glas 2 theelepels chocoladesaus en 2 eetlepels melk. Voeg 1 eetlepel vanille-ijs toe en roer goed. Voeg dan een 2e eetlepel vanille-ijs toe, zonder te roeren. Voeg als laatste de limonade en het ijsklontje toe en roer heel licht. Rietje erin en drinken maar!

Oefta!: Genoemd naar een merk ijspralines maar omwille van copyright van klinkers verandert: de oeftha! Schil een aantal bananen en snij ze in schijfjes. Laat chocolade 'au-bain-marie' smelten en dompel de stukjes banaan in de gesmolten chocolade. Leg ze op een bordje en plaats ongeveer een uurtje in de diepvries. Als ze goed bevroren zijn, heb je lekkere banaan-ijspralines! Je kan het ook altijd proberen met andere stukken fruit.

Lekkere ijsblokjes: maak met vers fruit of verschillende siropen allerlei lekkere fruitsappen. Vul vormpjes voor ijsblokjes met die vruchtensappen en plaats ze in de diepvries. Eens bevroren, leg dan een paar ijsblokjes in een glas en giet er ijskoude melk overheen. Smakelijk? Het zal wel zijn!

Om alles aan de man te brengen kan je misschien wel een go-cart of driewieler omvormen tot een echte ijskreefkar? Met bel of irritant muziekje erbij, kan je zo het hele speelplein rondrijden om je waren te verkopen.

BEGELEIDERSTIPS

Ijsblokjes zijn fijn om mee te spelen op een warme dag. Ongetwijfeld kan je wel een pak spelletjes ermee verzinnen om te doen terwijl alles in de diepvries aan het stollen is! Nog een tip: probeer eens om grote ijsblokken te maken, best wel verrassend op een warme zomerdag...



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

IN EN UIT DE NATUUR.

KLEEDJE / AANBRENG

Als een stel echte ontdekkingsreizigers trekken jullie er op uit, en probeer je met niet al te veel materiaal, een volledige en lekkere maaltijd te bereiden. Misschien ontdekken jullie wel een plekje op het speelplein dat maar heel weinig gebruikt wordt?

MATERIAAL

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

Voldoende droog hout (aanmaakhout, iets dikker en dikke blokken), droge stenen om de vuurplaats af te bakenen, een emmer zand of water om te blussen in geval van nood, handschoenen, lepels, messen, ijzerdraad, stokken

Ingrediënten: sinaasappels, eieren, water, allerlei groentjes (wat je maar krijgen kan), marshmallows.

SPEELIMPULSEN

GANG 1 Soep:

Ken je het verhaal van de soepsteen? Neen? Vraag maar eens na. In het verhaal maakt een groepje mensen samen soep van allerlei restjes. Het resultaat is verbazingwekkend lekker. Kijk eens rond in de buurt, vraag bij wat burens een donatie in natura: een wortel, een aardappel, een stukje prei uit de tuin. Misschien heeft iemand nog een stukje vlees of een bouillonblokje teveel. Waauw, dan heb je enkel nog water nodig. Het leven kan toch simpel zijn.

GANG 2 SinaasEieren:

Je kan eieren koken zonder potten of pannen te gebruiken! Snij het topje van een sinaasappel en hol hem uit. Breek je ei in de sinaasappel, zet het topje er terug op en prik het vast. Zet de sinaasappel in de hete as (niet in het vuur!) en na een 7-tal minuutjes heb je een gekookt ei, met een leuke bijmaak! Voor de specialisten: haal het iets vroeger uit het uur. Het ei is nog wat loperig en je kan er je boterham in soppen. Lekkerrrrr sjappig.

GANG 3 Marshmallows:

Draai wat ijzerdraad rond een stok, en zorg ervoor dat de uiteinden er een beetje uitsteken zodat je een riekje hebt. Steek de marshmallows op de riek en hou die boven de vlammen tot ze er mooi bruin uitzien aan de buitenkant. Aan de binnenkant zijn ze heerlijk smeug... EERST blazen voordat je ze in je mond steekt. Vloeibare suiker is superheet. Eerst laten afkoelen dus voordat je tong verdampst.

BEGELEIDERSTIPS

Probeer met kleine groepjes te werken, dan is het fijner koken. Splits eventueel op. Hou de veiligheid in het oog bij deze activiteit. Maak afspraken over het aanwakkeren van het vuur. Werk niet met te grote vuren, en zorg dat je altijd blus-gerief (water of zand) bij de hand hebt.

Bij deze activiteiten is het ook leuk dat elk kind zijn ding kan klaar maken. Zorg dus voor genoeg materiaal en ingrediënten.



Dit maf speeldree is afkomstig van www.speeldree.be

MELKHUISJE DE MELKSNOR.

KLEEDJE / AANBRENG

Richt een lokaal in tot een gezellig melkhuisje (veel witte doeken, een koe, reclame voor allerlei melkproducten, ...). In het melkhuisje is er een echte melkboer aanwezig (witte schort, witte handschoenen, melksnor ...).

MATERIAAL

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

Benodigheden staan bij de verschillende onderdelen.

SPEELIMPULSEN

Fruitige tutti-frutti

Benodigheden (1 pers): 1/4 appel - 1/4 peer - 1/2 abrikoos - 1 glas koude melk - (1 koffielepel suiker)

Bereiding: Snijd de vruchten in stukjes, voeg melk en suiker toe, en mix het geheel schuimig. Heel koel opdienen!

Smoothie met peer

Benodigheden (1 pers): 1 grote, rijpe peer - 1 1/2 deciliter koude melk

Bereiding: Snijd de peer in vieren. Schil de parten en snijd het klokhuis eruit. Snijd in stukjes en leg ze in een bakje 1 uur in de diepvries. Doe de stukjes peer in een mengbeker en schenk de melk erbij. Mix tot een schuimig drankje. Schenk in een glas met een lange lepel erbij.

Milkshake van aardbeien en frambozen:

Benodigheden (4 pers): 2 grote bollen vanille-ijs, 150 gram aardbeien, 100 gram frambozen, 100 gram suiker, 125 ml melk

Bereiding: Was het fruit en doe alle ingrediënten in de blender. Laat alles een minuut mixen tot je een milkshake hebt. Verdeel de milkshake over longdrinkglazen. Als versiering kan je er een muntblaadje en wat aardbeitjes of ander rood fruit bij schikken.

Milshake van chocolade:

Benodigheden (4 pers): 2 liter melk, 300 gram chocolade, cacao poeder of chocoladeschilfertjes, 8 eetlepels poedersuiker.

Bereiding: Laat de chocolade smelten in een beetje melk, even laten afkoelen. Voeg de rest van de melk en de suiker toe. Mix het geheel schuimig. Koel goed af en giet in de glazen en bestrooi met een beetje cacao of chocoladeschilfertjes.

Ijs maken:

Benodigheden: 250gr suiker - 8 eigelen - 1 liter volle melk - 1 vanillestok

Bereiding: Mix eigelen met suiker tot schuimige massa. Snij de vanillestok open, doe hem in de melk en breng deze aan de kook. Giet de melk op het eierschuim. Doe het geheel terug in de pot en vaneer (roer constant met een houten lepel op een zacht vuurtje tot het gebonden is). Het geheel mag zeker niet koken. Wanneer de massa gebonden is, van het vuur halen en de pot in een bodem water in de gootsteen zetten. Giet het mengsel in de ijsmachine.

BEGELEIDERSTIPS

In hetzelfde thema kan je ook fantasie-elementen inbouwen. Jullie zijn de melkmantjes en door melk te drinken, krijgen jullie extra krachten. Voorzie wat krachtpatser-testjes in het melkhuisje.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

PICKNICKTIME, ETEN OP DEKENTJES.

KLEEDJE / AANBRENG

We gaan met het hele gezin picknicken. Iedereen trekt zijn mooie kleren aan: papa met een grote snor, mama met een lang kleedje, twee baby's, oma met een wandelstok, stoer rebellerende broer,... We zoeken samen een mooi plekje uit voor onze picknickdeken. Vergeet de mand niet!

MATERIAAL



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

Verschillende ingrediënten voor het eten, reuze spelen (bijvoorbeeld viking kubb, spin ladder, reuze mikado,...), politie à outfit, oma/opa outfit, radio,...

SPEELIMPULSEN

Nadat jullie het beste plekje in jullie stad hebben gevonden, kunnen jullie de picknickdekens uitspreiden en de picknickmaaltijd voorbereiden.

Enkele eenvoudige picknickhapjes:

- Broodjes: Haal een vierkant brood en beleg deze met verschillende soorten beleg eventueel aangevuld met wat salade, tomaat, wortel of komkommer. Leg steeds twee boterhammen op elkaar en snij deze dan diagonaal door zodat je driehoeken krijgt. Prik er ook een tandenstokertje op om het geheel samen te houden. De tandenstokertjes kunnen ook versierd worden met kleine vlaggetjes.
- Pastabekertjes :Kook de pasta (op voorhand!), snij de hesp in reepjes, maak kleine blokjes van de komkommer en snij de kerstomaten in vier. Laat daarna de pasta eerst afkoelen en voeg er wat mayonaise bij. Meng dan alles: de pasta met mayonaise, de reepjes hesp en de blokjes tomaat en komkommer dan door elkaar en verdeel deze over verschillende bekertjes. Of doe het gewoon in één kom en eet allemaal uit dezelfde kom.
- Geroosterde marshmallows: Ga een kleine wegwerp/instant barbecue halen (te vinden in bijna elke supermarkt). Steek deze aan op een veilige plaats (let op met droog gras bijvoorbeeld). Geef de kinderen een brochettestokje en laat ze er een marshmallow opsteken. Hou de marshmallow boven het vuur tot de buitenkant licht verkleurt.

Misschien komen er ook wel mensen langs op jullie picknick:

- de politie die eerst wat kwaad is omdat jullie daar zitten, maar die jullie makkelijk kunnen overtuigen met een lekker broodje.
- wandelaars die wel eens willen horen wat jullie hier doen, nodig ze gerust uit om een spelletje mee te spelen.

Omdat het niet alleen om eten draait op een picknick kan je ook verschillende spelletjes voorzien. Verschillende reuzespelelen zoals de spinladder, viking kubb, reuze mikado,.. Maar je kan ook voetbal, honkbal... spelen. Voor de tieners mag het wellicht wel al iets meer zijn dan een duffe picknickparty. Laat ze zich verkleeden als oma of opa en ga als Benidorm Bastards de toer op.

BEGELEIDERSTIPS

Dit zijn heel gemakkelijke recepten. Laat de kinderen het dus gerust zelf doen.
Laat de kinderen zelf ook experimenteren met typetjes in het park.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

PRALINES VOOR ELK.

KLEEDJE / AANBRENG

Mevrouw Praline, hoe kan het ook anders, haar chocolade is op. Nu kan ze geen pralines meer maken. Het speelplein heeft wel ingrediënten maar kent niets van pralines maken. Zet A en B bij elkaar...

MATERIAAL



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

Benodigheden staan bij de verschillende onderdelen.

SPEELIMPULSEN

Maak zelf je pralines:

- Tempereren: smelt de chocolade, neem een pot met water en warm die op, plaats een pot met chocolade er bovenop, regelmatig roeren tot het geheel gesmolten is, nu moet je de chocolade terug afkoelen, voeg er kleine brokjes chocolade aan toe en goed roeren, fondant chocolade voelt niet warm niet koud aan, melk chocolade voelt een tikkeltje koud aan, witte chocolade voelt iets kouder aan dan melk chocolade, je voelt door met je pottenlikker een klein beetje chocolade tegen je onderlip te duwen, ben je niet zeker of het goed is, neem dan een staaltje met een lepel en leg die even te koelen, na enkele minuten zou de chocolade moeten opgesteven zijn.
- Mouleren: neem een vorm en giet deze vol met de getempereerde chocolade, schud met de vorm door er mee te kloppen op tafel tot alle luchtballen eruit zijn, draai de vorm ondersteboven en draai er rondjes mee tot de gewenste dikte van de moulering verkregen is. Onderste boven laten opstijven, na 5 minuten de overtollige chocolade afschrepen.
- Vullen: naar keuze vullen met de gewenste vulling max 3mm van de bovenste rand.
- Afdekken: met getempereerde chocolade die een klein beetje te warm heeft, giet de chocolade over de vorm en vul alle gaten op, klop er mee op tafel tot alle luchtballen eruit zijn, schreep de overtollige chocolade eraf, laten koelen in een koele omgeving niet te lang in de koelkast leggen daar er dan condensatie ontstaat).
- Uitkloppen: draai de vorm om geef er een tik op zodat alle pralines eruit vallen

Pralines met ontbijtgranen:

Benodigheden: 200g chocolade (je favoriete smaak), ontbijtgranen zoals gepofte rijst met chocolade, honingballetjes, etc.

Richtlijnen: Neem een aantal kleine papieren cupjes en vul ze met je favoriete ontbijtgranen. Laat de chocolade smelten. Druppel deze zalige chocolade over de ontbijtgranen. Laat op een koele plaats opstijven.

Lekkere chocoladen rondjes

Benodigheden: 200g chocolade (je favoriete smaak), 125g ontbijtgranen, vb fruity loops, honing ringetjes,...

Richtlijnen: Bedek een bakplaat met boterpapier. Laat de chocolade smelten. Maak met een koffielepel kleine hoopjes chocolade op de bakplaat en strijk er met een lepel over tot ze een ronde vorm hebben. Druk zachtjes een paar stukjes crunchy en gedroogd fruit, of een andere soort ontbijtgranen in de chocolade. Laat op een koele plaats opstijven.

BEGELEIDERSTIPS

Probeer een aantal recepten eens op voorhand uit. Dat is niet eens zo onaangenaam.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

RECEPTIEMAPJES, APERITIEFKLAPJES.

KLEEDJE / AANBRENG

Op het speelplein zijn er heel wat speciale momentjes waarbij een receptie met lekkere hapjes noodzakelijk is. Haal de obers boven, stof uw beste maitre de hotel af en bedien de mensen op chique Franse wijze.

MATERIAAL



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

Benodigheden staan bij de verschillende onderdelen.

SPEELIMPULSEN

Knakworstjes in een jasje:

Benodigheden: Een pakje bladerdeeg (uit de vriezer) - Een blikje knakworst - Een losgeklopt ei of een beetje melk

Bereiding: Oven op 180 graden. Haal de plakjes bladerdeeg uit de verpakking en laat ze even ontdooien, snijd het bladerdeeg in 4 stukjes. Maak het blik met knakworstjes open en droog de worstjes af met een stukje keukenrol, of laat ze goed uitlekken. Snijd de worstjes in twee stukjes. Leg nu op elk stukje bladerdeeg een stukje worst, en rol het bladerdeeg om het worstje heen. Smeer een beetje ei of wat melk op de bovenkant van het bladerdeegrolletje, zodat het mooi bruin wordt in de oven. Zet de kookwekker op 15 minuten. Als ze mooi bruin zijn, zijn je hapjes klaar.

Kaashapjes:

Benodigheden: Een pakje bladerdeeg (uit de vriezer) - Wat geraspte kaas - Wat sesamzaad - Wat maanzaad
Bereiding: zet de oven op 180 graden. Haal de plakjes bladerdeeg uit de verpakking en laat ze ontdooien. Als de bladerdeeg ontdooit is, kun je er leuke vormpjes uitsnijden (met steekvormpjes). Bestrooi nu elk stukje bladerdeeg met wat kaas. Zet de hapjes in de oven (10 minuten).

Pizza mannetjes:

Benodigheden (12 stuks): 12 sneetjes brood - 90 ml bereide tomatensaus - 4 plakjes kalkoenfilet in stukjes gesneden - 125 gr ananas in stukjes - 1/4 deel van een rode paprika in stukjes - 125 gr geraspte kaas
Bereiding: Verwarm de oven voor op 200°C. Steek met een vormpje mannetjesfiguren uit het brood. Bestrijk de figuren met de tomatensaus. Beleg met kalkoenfilet, ananas en de paprika en bestrooi ze met de kaas. Bak ze 20 tot 25 minuten of tot ze lekker knapperig en mooi goudbruin zijn.

Zalmtostjes:

Benodigheden: 1 blikje zalm - 2 eetlepels mayonaise - zout en peper - 1 tube mayonaise
Bereiding: Maak het blikje zalm open en haal het hoopje zalm uit elkaar. Haal alle niet roze delen er heel voorzichtig uit. Prak dit goed door elkaar met de mayonaise en een beetje zout en peper. Schep wat op een toastje, versier het met mayonaise uit de tube en een takje peterselie.

Gevulde tomaten

Benodigheden: 5 tomaten - 1 bakje kruidenkaas of cottage cheese - 1 bosje bieslook - een dikke plak ham - zout en peper
Bereidingswijze: Snij de tomaten in de lengte half door en haal het vruchtvlees eruit met een lepeltje. Doe de kaas in een kom. Was de bieslook en knip ze boven de kom erbij, snij de ham in kleine blokjes en doe ze ook in de kom. Voeg nu nog een à theelepeltje zout en een mespuntje peper toe en roer dit alles goed door elkaar. Vul een half tomaatje met dit mengsel en versier met een takje peterselie.

BEGELEIDERSTIPS

Een obertraining is noodzakelijk zodat er bediend wordt volgens de echte etiquette. Kookactiviteiten verweven met fantasie-elementen getuigd van een grote klasse en zorgt voor een meerwaarde.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

SHAKE IT, COCKTAILS OP KINDERMAAT.

KLEEDJE / AANBRENG

Twee hippe Amerikaanse cocktailshakers komen de kinderen van het speelplein de trucs van het cocktailshaken aanleren. Zorg natuurlijk voor een leuke cocktailbar (bar, veel kleuren, bloemenkransen, misschien een stukje strand en zwembad, zorg voor warmte en extra zonlicht.

MATERIAAL



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

Benodigheden staan bij de verschillende onderdelen.

SPEELIMPULSEN

Bezemstelenaperitief:

Benodigheden: 3 blikjes Fanta Pomelo à 6 sinaasappelen - 2 citroenen à 1 pompelmoes - 1 kiwi à ijs - satéstokjes

Werkwijze: Doe de pompelmoes in kleine stukjes (zonder vel!!) en doe die in een grote kom. Giet de drie fantapomelo's erbij. Pers de 2 citroenen en de 6 sinaasappelen uit en giet het sap in de kom. De kiwi snij je in 2 en 1 helft pers je ook uit en doe je ook in de kom. Je roert het goed door elkaar en verdeelt het sap in je glazen. Doe in elk glas 2 blokjes ijs. Met de andere helft van de kiwi en de satéstokjes maak je heksenbezems.

Kindersangria:

Benodigheden: 6 sinaasappelen - 1/2 liter kersensap - 1 blikje abrikozen - 1 citroen - 1 lepel suiker.

Werkwijze: Snijd vier sinaasappelen middendoor en pers ze uit met een citruspers. Meng het sap in de schaal met het kersensap. Was de sinaasappelen en snij ze in schijfjes of stukjes. Doe het blikje open en snij de abrikozen in stukjes. Voeg de stukjes fruit en het abrikozensap bij het andere sap. Strooi de suiker op een bordje. Snijd de citroen middendoor. Pers de helft van de citroen uit en meng het sap met de sangria. Wrijf de andere over de rand van het glas en druk de rand in de suiker. Laat een poosje in de ijskast staan. Doe enkele stukjes fruit in het glas en giet er wat sangria over.

Vruchtensap:

Benodigheden: 1 schijf ananas - 1 schijf appel - 3 eetl appelsap - 5 eetl ananassap - 2 ijsklontje - theelepels poedersuiker

Werkwijze: Giet de appel en ananassap in een grote beker. Voeg de suiker en de ijsklontjes toe. Roer het geheel goed door en laat dit 5 min in de koelkast staan. Serveertip: Doe de ananas en de appelschijf op de rand ter versiering.

Gemengde vruchtencocktail:

Benodigheden: 2 eetl gemengde vruchten - sap van een 1/2 citroen - 1 eetl suiker vanillesuiker - 1/8 l melk à spuitwater - 1 gekonfijte kers

Werkwijze: Vruchten pureren en mengen met suiker, snufje vanillesuiker en de melk. In een hoog glas doen en wat spuitwater erbij gieten. Garneren met een gekonfijte kers.

Little billy:

Benodigheden: Bananensap, appelsap, jus d'orange en aardbeiensiroop

Werkwijze: Neem een longdrinkglas en doe hier 1/3 bananensap, 1/3 appelsap, 1/3 jus d'orange en een klein scheutje aardbeiensiroop in. Niet mengen!

BEGELEIDERSTIPS

xperimenteer er maar op los. Want heel wat drankjes kan je wel mixen tot lekkere cocktails. De kinderen zullen het leuk vinden om zelf cocktails te mogen shaken. Kies dus eerder voor veel en goedkope ingrediënten dan dure onderdelen die niet gesmoot mogen worden. Opgepast want de drankjes zijn meestal zeer kleverig.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

SMOSSEN MET OVERSCHOTJES.

KLEEDJE / AANBRENG

Rudy de frigo en Spast de keukenkast zijn het beu dat iedereen hen als een halve vuilbak beschouwt. Ze maken plannen om op dieet te gaan, en willen van hun overvloedige kilootjes vanaf geraken. Aan jullie om er toch nog iets mee te doen.

MATERIAAL



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

Hieronder vinden jullie een aantal recepten die je kan maken met dingen waar je af en toe wel wat van over hebt. Niet veel materiaal dus, naast het gebruikelijke keukenmateriaal!

SPEELIMPULSEN

Appelchips

Boor de klokhuizen uit de appels. Snijd dan de appels in schijven van ongeveer 0,5 à 1 cm. Besprenkel de schijven met wat citroensap tegen het verkleuren en strijk ze daarna aan beide zijden in met vloeibare honing. Bedek een bakplaat met bakpapier en spreid de appelschijfjes er op uit. Laat de schijfjes zeker 8 uur in de oven drogen op 70° C (zeker niet hoger!!). Draai de appelschijfjes halverwege de droogtijd eens om. Laat ze afkoelen en bewaar in een gesloten doos!

Gezonde appel-pintjes

Schil de appels, snij ze in kleine stukjes en maak er appelmoes van (de appelstukken in een pot op het vuur zetten, met een beetje water en suiker naar smaak). Laat de appelmoes afkoelen in de koelkast en verdeel ze dan over glazen. Doe ondertussen natuuryoghurt (zonder smaak of suiker) in een kom en voeg er vanillesuiker aan toe (ongeveer 1 zakje per 50 ml yoghurt). Doe de yoghurt als schuimkraag op de appelmoes in het glas, en je hebt een gezond pintje! En uiteraard smaakt een pintje altijd beter in een echt pintjesglas, in een echt café of op een echt terras, met een echte barman, waar je caféspelen kunt spelen of aan de toog kunt hangen...

De punica-oase

Heb je nog een zak sinaasappelen over, zet je dan met z'n allen rond een tafel die vanaf nu een grote flipperkast is. De sinaasappelen doen dienst als balletjes, met je armen voor je zorg je voor je eigen flipperkast. Vettigheid en hilariteit verzekerd!

Chocoladeletters

Met een overschot aan chocolade en wat boter kan je leuke en lekkere chocoladeletters maken. Als basisrecept moet je uitgaan van volgende verdeling: 500g melkchocolade, à eetlepel oploskoffie, 150g boter en 1 eetlepel heet water. Hoe ga je te werk? Smelt de chocolade au-bain-marie (doe de chocolade in een pot, en zet die in een pot met heet water). Los de oploskoffie in een eetlepel heet water. Klop de boter op met de mixer zodat het geheel luchtig wordt. Doe de koffie en de boter door de gesmolten chocolade en meng goed door elkaar. Doe alles in een spuitzak en spuit op wat bakpapier de gewenste letter. Laat alles afkoelen in de koelkast. Tip: als je geen spuitzak hebt, neem dan een diepvrieszakje en knip een hoekje eraf. (met dank aan www.receptjes.be)

BEGELEIDERSTIPS

Je kan ook een echte kookwedstrijd houden met overschotjes: wie kan er het creatiefs omgaan met eten en weet toch een 3-sterren-maaltijd uit zijn of haar potten te toveren met beperkte ingrediënten?

Nog een tip: www.supercook.com !

Het alternatief voor een 'intelligente frigo'! Geef wat je nog aan ingrediënten hebt liggen in, en de website geeft je de recepten die je er nog mee kunt klaar maken.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

TEA-TIME OP BRITSE WIJZE.

KLEEDJE / AANBRENG

Geruite broeken, croquet of cricket spelen, fancy stoelen op een prachtig grasplein waar er ook nog (zoals in het echte Wimbledon) op getennist wordt, uiteraard enkel in witte kledij. En natuurlijk een echt Brits accent.

MATERIAAL



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

De ingrediënten vind je bij de speelimpuls. Voor de aankleding: parasols, tuinmeubelen, fancy hoeden voor de dames, vlinderdasjes voor de heren, hete aardappelen voor het accent, cricket en croquet-materiaal, een tennisterrein...

SPEELIMPULSEN

Geen echt Engeland zonder thee! Maar je kan er evengoed ice-tea van maken natuurlijk. Gewoon sterke thee zetten, goed laten afkoelen, en er ijskoud spuitwater onder mengen. Om er nog een extra smaakje aan toe te voegen kan je ook altijd werken met fruitthee, of er een beetje siroop onder mengen.

Geen liefhebber van thee? Maak dan je eigen limonade variant!

Hiervoor heb je evenveel melk als fruityoghurt nodig (zonder stukken) en een handvol vers fruit van dezelfde soort als die van de yoghurt. Bijvoorbeeld voor een groot glas aardbeilimonade maakt dat: 120 ml koude melk, 120 ml aardbeienyoghurt en een handvol aardbeien. Doe de melk, de yoghurt en de aardbeien (op 2 na) in een grote mengbeker, en mix dit alles ongeveer een minuutje op de hoogste stand. Snij de overgebleven vruchten in fijne schijfjes en verdeel ze over de beker. Giet het melkmengsel er over en serveren maar! Tip: het lukt ook met kiwi of ananas (met dank aan www.receptjes.be)

Heb je iets meer tijd, dan kun je proberen om koolzuurhoudende limonade te maken, op basis van rode vruchten. Je hebt hiervoor nodig: 500g rode bessen, vlierbessen of ander zacht rood fruit, 3 l water en 500g bruine rietsuiker. Maak alle vruchten schoon en doe ze in het water. Breng het mengsel aan de kook en laat het een minuut of 5 goed doorkoken. Giet alles door een zeef. Meng de suiker door het sap terwijl dat nog warm is (dan wordt de suiker makkelijker opgenomen). Laat het hele mengsel een uurtje rusten en verdeel het dan over een aantal flessen die goed afsluitbaar zijn (dit is belangrijk!!). Leg de flessen 2 dagen in de zon, en als er weinig zon is misschien wel 3 dagen. Zo kan er zich koolzuur vormen. Als je daarna de flessen in de koelkast legt, kan je ze nog 2 dagen bewaren. Voor de liefhebbers van experimenten... (met dank aan Oxfam Wereldwinkels)

En om te eten? Echte Engelse scones! Geen makkelijke bereiding, maar wel de moeite om eens te proberen. Dit is het basisrecept. Voor extraatjes kan je steeds terecht op www.scones.be

Ingrediënten: 2 koppen zelfrijzend bakmeel, snuifje zout, 30 g boter in kleine stukjes gesneden, 1,25 dl melk, 1,25 dl water.

Hoe ga je te werk? Verwarm de oven voor op 220°C. Zeef het meel en het snuifje zout in een grote kom en kneed zachtjes met de vingertoppen de stukjes boter ertussen. Meng het water en de melk. Maak een kuiltje in het midden van het meelmengsel en giet de vloeistof hierin. Hou 2 eetlepels over. Kneed alles tot een zacht deeg. Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak, kneed het kort en rol het voorzichtig uit tot een dikte van ongeveer 2 cm. Steek er met een bebloemd vormpje rondjes en leg die op een ingevette bakplaat. Bestrijk de rondjes met de melk en bak de scones tot ze hol klinken als er boven op tikt (ongeveer 10 min). Laat ze afkoelen en serveer met confituur of slagroom.

BEGELEIDERSTIPS

Echte Britse tea-time kan natuurlijk niet zonder een leger butlers. Wist je dat je daarvoor een paar jaar naar school moet? Maar misschien kunnen jullie op het speelplein wel een butler-training van een dag organiseren, of een verkiezing van de beste butler, of...



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be

VIERUUR-VERDEELKUR, LEUKE MANIEREN OM VIERUURTJES UIT TE DELEN.

KLEEDJE / AANBRENG

Als je op je speelplein met thema's werkt is het ideaal wanneer je ook je vieruurtje in dat thema kan inkleden. Superplezant voor de kinderen en het geeft weer net dat ietsje meer.

MATERIAAL



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

Zie in de voorbeelden...

SPEELIMPULSEN

- Jenga: stapel je koeken of snoepjes zoals een jengatoren en trek jouw koekje eruit zonder de rest te laten vallen.
- De dorpsgek (of een ander maf figuur) passeert en vertelt flauwe moppen; wie hard genoeg lacht krijgt een vieruurtje.
- Vul een pinata met je koeken. Een pinata maak je door van papier maché een holle figuur te maken (bv; rond een grote ballon). Rond de papier maché figuur kan je bijvoorbeeld een draak maken (waarvan de holle figuur dan de buik is). De kinderen mogen de draak (geblinddoekt) stuk slaan.
- Sprekend dienblad: maak een groot dienblad waar een animator zijn hoofd kan doorsteken en bedelf het hoofd onder de vieruurtjes.
- Vieruurtjesjacht: bekleef een animator met je vieruurtje (dubbelzijdige plakband). De kinderen jagen achter de animator en proberen zo hun vieruurtje te bemachtigen.
- Verstop een doos met de vieruurtjes. De kinderen gaan op zoek. Wie de doos vindt mag er een koek uitnemen. De doos blijft staan (jaja...)
- T-room: richt een gezellige tearoom in met menukaarten. De kinderen mogen kiezen bv. uit pannenkoeken met suiker, pannenkoeken met siroop, à De tearoom is tijdens bepaalde uren open zodat de kinderen gespreid kunnen komen.
- Pak de flosch: hang telkens één of enkele vieruurtjes aan een touw. De kinderen lopen rond en proberen een vieruurtje te pakken wanneer ze aan de flosch passeren.
- Hang de vieruurtjes aan touwen in een boom. Net buiten de reikwijdte van de kinderen. Wie (hoog genoeg) springt vangt z'n vieruurtje.
- Appelhappen: hang de appels aan een touw. De kinderen eten ze op zonder hun handen te gebruiken.
- Verstop alle vieruurtjes apart à wie er eentje vindt kan knabbelen.
- Trouwen: eerst is er de viering, dan de receptie (met drank en rondgaan met plateau's, daarna komt de bruidstaart.
- Machine: je knutselt een machine met verschillende uitgangen (vanbinnen een beetje zoals een knikkerbaan) en laat er telkens één vieruurtje invallen. Wie staat aan de juiste uitgang?
- Snoephuisje: maak een groot kartonnen huisje dat je volplakt met vieruurtjes.
- Kerstboom versieren met vieruurtjes.
- Onder de grond: als je vieruurtje goed verpakt is kan je ze onder de grond begraven.
- Vissen: maak haakjes aan je vieruurtjes en laat de kinderen ze uit je zwembadje vissen;
- Vieruurtjesregen: gooi de vieruurtjes in een doek dat je aan het plafond opspant. Wanneer het doek wordt losgemaakt regent het vieruurtjes.
- Deathride: maak een deathrideconstructie met een lang touw. Maak aan elk vieruurtje een 'oog of haakje' dat je over het touw naar beneden kan laten glijden. Een aangepast muziekje maakt het nog wat spannender.

BEGELEIDERSTIPS

Je houdt best in het oog dat je vieruurtje nog eetbaar is na je verdeeltechniek. Een deukje hier of daar is niet zo erg, maar ...
Zorg er ook voor dat het niet te lang duurt want sommige kinderen moeten al vertrekken en hebben nog geen...



Dit maf speeldreefje is afkomstig van www.speelidee.be

ZOMERSE KERSTSTRONK.

KLEEDJE / AANBRENG

Hohoho! De Kerstman en zijn gevolg zijn aangekomen op het speelplein in een opperbeste kerststemming! Alleen het is helemaal nog geen Kerstmis! Misschien kunnen jullie wel even doen alsof en een heus Kerstfeest organiseren?

MATERIAAL

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

Kerstboom, kerstballen, kaarsen, adventskrans, een kerststal... maar dat allemaal in een zomer-versie! En uiteraard een zomerse kersstronk als dessert!

SPEELIMPULSEN

Tover samen met de kinderen een echte kerststronk op tafel voor het hele speelplein, aan de hand van volgend recept.

Ingrediënten voor de biscuit (voor 4 personen, dus aanpassen aan je publiek!): 150g bloem, 120g kristalsuiker en 5 eieren.

Hoe ga je te werk?

Klop de eieren gedurende ongeveer 10 minuten, samen met de suiker op tot schuim
Spatel (en niet met de mixer) de bloem eronder. Neem een bakplaat en leg er bakpapier op. Verdeel het deeg over het bakpapier in een dun egaal laagje, zodat het snel kan bakken. Bak 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Neem een natte keukenhanddoek en leg die open vooraleer je de bakplaat uit de oven haalt. Draai de bakplaat om boven de natte handdoek, zodat de cake met het bakpapier bovenaan op de handdoek komt te liggen (voorzichtig, dat het deeg niet breekt op scheurt!). Laat even afkoelen en maak ondertussen een suikersiroop: doe in een pannetje evenveel water als kristalsuiker en breng het aan de kook (goed roeren!).

Als de siroop klaar is, neem je het bakpapier van de biscuit en dep je de biscuit zorgvuldig in met de siroop. Om af te werken smeer je de deeg in met confituur en een laagje ijscreem (voor het verrassende zomerse tintje). Rol het deeg nu voorzichtig op en je kersstronk is klaar! Snel serveren!

Tip: je kan de stronk ook gaan versieren met kleine cadeautjes, sneeuwmannetjes... En een echte kerststronk smaakt natuurlijk het lekkerst na een uitgebreide maaltijd, compleet met kalkoen en al, maar dat laten we over aan jullie eigen creatieve kookkunsten...
(met dank aan de enige echte Piet Huysentruyt voor de inspiratie)

BEGELEIDERSTIPS

Niet zo'n makkelijk recept, dus best misschien wel een extra begeleider voorzien voor dit huzarenstukje! Misschien kan de hoofdanimator eens een baard aantrekken en...



Dit maf speeldreef is afkomstig van www.speeldreef.be