



Verwerking 18.5: De wonderbare spijziging

Aan de slag met brooddeeg

In de vertelling van de wonderbare spijziging neemt 'brood' een grote plaats in. Ga met kinderen aan de slag met brooddeeg. Brooddeeg is makkelijk te maken en je hoeft het niet te bakken. Je kunt het gewoon laten drogen.

Hoe maak je brooddeeg?

Wat heb je nodig?

- 1 kopje zout
- 1 à 1½ kopje water
- 3 kopjes meel
- 1 theelepeltje glycerine of olie

Werkwijze

Roer zout en meel goed door elkaar.

Meng de glycerine door het water en roer dit door het meel-zoutmengsel.

Kneed het deeg stevig tot een vaste, niet te kruimelige massa.

Voeg zo nodig af en toe wat water bij, maar zorg ervoor dat het deeg niet te slap is.

Als het deeg tijdens het kneden te droog wordt, bevochtig het dan nog even.

Wat kun je gebruiken?

Een deegroller voor gladde, dunne laagjes.

Een knoflookpers voor het eventueel maken van haren.

Keukenschaar om smalle reepjes deeg te knippen

Ijzerdraad om een ophanghaakje aan de achterkant in het deeg te bevestigen.

Aluminiumfolie om op te boetseren

Je kunt het deeg gewoon op kamertemperatuur laten drogen. Dit neemt echter wel enkele dagen in beslag.

Afwerken

Schilderen kan met plakkaat- of waterverf. Als de verf droog is, mag het figuur gelakt worden met vernis of botenlak.

Je kunt de kinderen taartjes, broodjes of andere lekkernijen laten maken. Evt. kun je ieder kind 5 broden en vissen laten maken, dan past deze verwerking mooi bij het Bijbelverhaal.



Van brooddeeg kun je natuurlijk ook andere figuurtjes maken. Met wat touw, een tak en evt. kralen is er ook een leuke mobile van te maken. Vergeet dan niet voordat het deeg gaat drogen in ieder figuurtje vast een gat te prikken.