

# Kerstmanpannenkoek

## *Een pannenkoek versieren als Kerstman*

Een pannenkoek met fruit toveren we om tot kerstman! Smullen van je eigen kerstman dus!

Duur	: 15 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



## Wat heb je nodig?

- (Kant en klare) pannenkoeken
- Frambozen of aardbeien
- Banaan
- Slagroom
- Chocolade chips
- Mes
- Bord

## Kijk dit leuke filmpje ter inspiratie:

- <https://www.youtube.com/watch?v=G5Olpdg2AA8>

## Optioneel: eerst zelf pannenkoeken bakken

Je kunt van te voren zelf pannenkoeken gaan bakken voor deze activiteit. Houd er dan wel rekening mee dat je meer tijd kwijt bent! Uiteraard kun je ook kant-en-klare pannenkoeken gebruiken. Dan kun je deze stap overslaan.

*Duur: ongeveer 30 minuten. Benodigdheden: voor 2-3 personen*

### Benodigdheden:

- 250 gram bloem
- snufje zout
- 500 ml melk
- 2 grote eieren
- scheutje olijfolie
- boter om te in te bakken
- beslagkom
- soeplepel en spatel
- (pannen)koeke(n)pan

### Bereiding:

1. Zeef de bloem en mix dit met het zout en de kaneel. Voeg hier ook de helft van de melk aan toe.
2. Doe hier een voor een de eieren bij en mix het ondertussen goed door elkaar heen. Voeg tot slot beetje bij beetje de rest van de melk toe, en doe hier een scheutje olijfolie bij.
3. Verwarm een beetje boter in een koekenpan. Let er op dat de pan heet genoeg is voordat je begint met het bakken.
4. Doe telkens een beetje beslag (bijvoorbeeld met een soeplepel) in de koekepan en bak de pannenkoek om en om mooi bruin. Ga hier mee door tot het beslag op is.

## Aan de slag met de kerstmanpannenkoeken!

- Pak de pannenkoeken die je zojuist hebt gebakken, of gebruik kant-en-klare pannenkoeken.
- Snijd nu de banaan in stukjes. Leg deze als baard onderaan de pannenkoek. Zorg dat je ook een paar stukjes naar boven laat lopen zodat de baard door lijkt te lopen.
- Pak nu de frambozen of aardbeien en leg deze bovenop de pannenkoek als muts. Leg ook een framboos of aardbei in het midden van de pannenkoek als neus.
- Vervolgens kun je de kerstman ogen geven van chocolade chipjes.
- Snijd vervolgens van een andere pannenkoek twee reepjes af en leg deze horizontaal op de baard van de kerstman neer. Doe er een streepje slagroom op en je kerstman is compleet.
- Hij ziet er bijna te lekker uit om op te eten hè?



## Kerstmanbrood

### ***Maak een brood in de vorm van een kerstman***

Eerst het deeg voor een heerlijk brood maken en daarna omvormen tot een kerstman met een prachtige baard. Bijna jammer om op te eten!

Duur	: 90 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groeps grootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



## Ingrediënten

- 4 tot 5 kopjes bloem
- 1/2 kopje suiker
- 2 pakjes droge gist (25 gram)
- 1 theelepeltje zout
- 1/2 kopje melk
- 1/4 kopje water
- 1/4 kopje boter in blokjes
- 2 eieren
- 2 grote rozijnen
- 2 eierdooiers
- Rood voedselkleurstof

## We gaan het samen doen!

Hieronder volgt het volledige recept. Wat kun je tijdens deze activiteit doen om er voor te zorgen dat je alle kinderen hier zo veel mogelijk bij betreft?

- samen kijken hoe een oven werkt, hoeveel graden? Welke stand?
- alle ingrediënten klaar zetten in bakjes
- ingrediënten mengen
- samen deeg kneden, ieder een eigen bol
- samen de kerstman maken of ieder een eigen kleinere kerstman maken

## Aan de slag!

1. Meng in een grote kom 2 kopjes bloem, suiker, gist en zout. Warm in een kleine steelpan, melk, water en boter tot het kookt. Voeg dit dan toe aan de droge ingrediënten. Klop de eieren tot een gladde massa. Roer dit nu ook door de bloem en kneed dit samen tot een stevig deeg. Voeg nu de rest van de bloem toe en vorm dit tot een bol.

2. Leg de bol deeg op een met bloem bestoven werkvlak; kneed tot het glad en elastisch is, ongeveer 6-8 minuten. Leg de bol deeg nu in een ingevette kom. Dek het af en laat het rijzen op een warme plaats tot het ongeveer twee keer zo groot is. Reken hier minimaal een uur voor.

3. Verwarm de oven voor op 220 graden. Rol het deeg plat op een licht met bloem bestoven werkblad; verdeel het in twee delen, de een iets groter dan de andere.

4. Vorm van het grotere deel een langgerekte driehoek met afgeronde hoeken voor de kerstman's hoofd en hoed.. Verdeel het kleinere deel in twee helften. Vorm van de ene helft een baard. Met behulp van een schaar of een pizza snijder snij je reepjes zoals op de foto.
5. Verdeel het kleinere deel in twee helften. Vorm van de ene helft een baard. Met behulp van een schaar of een pizza snijder snij je reepjes zoals op de foto.
6. Gebruik het resterende deeg voor de snor, neus, hoed pom-pom en rand.
7. Met een mes maak je twee sleuven voor de ogen. Steek rozijnen in spleten. In aparte kommetjes splits je nu de eierdooiers. Klop elke dooier. Voeg rode kleurstof aan één dooier; gebruik een kwastje en maak de hoed, neus en wangen rood. Bestrijk met de niet gekleurde dooier dan het resterende deeg.
8. Dek losjes af met aluminiumfolie. Bak ongeveer 15 minuten en kijk dan naar de kleur. Laat het brood wat langer afbakken als het nog te licht is.



- <https://www.youtube.com/watch?v=0ldDqr1giag>

## Gezonde kerstkoekjes

### Bak samen gezonde kerstkoekjes

Mmmm... er gaat niets boven de geur en smaak van versgebakken koekjes. Deze kerstkoekjes zijn ook nog eens gezond. Bak je mee? Smullen maar!

Duur	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkeling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cognitieve ontwikkeling:</b> Kleuren en vormen, Meten</li> <li>• <b>Creatieve ontwikkeling:</b> Beeldende expressie</li> <li>• <b>Motorische ontwikkeling:</b> Fijne motoriek, Sensomotorische ontwikkeling</li> <li>• <b>Sociaal-emotionele ontwikkeling:</b> Omgaan met anderen, Zelfstandigheid</li> <li>• <b>Taalontwikkeling:</b> Mondelinge taalontwikkeling</li> </ul>
Doelgroep	: Dreumes (1 tot 2 jaar), Peuter (2 tot 4 jaar), Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



## Wat heb je nodig?

### Voor 20 koekjes

- 60 gram boter (of 40 gram kokosolie)
- 75 gram palmsuiker (of kokosbloesemsuiker)
- 70 gram biologische peren-appelstroop zonder toegevoegde suikers (Zonnatura)
- 1,5 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel kaneel
- klein snufje zout
- 170 gram (volkoren) speltbloem
- 1 theelepel bakpoeder
- Kerst uitsteekvormpjes
- evt. versiermaterialen zoals kleurstiften
- kom
- bakjes
- mes
- evt. keukenweegschaal
- handmixer
- zeef
- vershoudfolie
- oven
- deegroller
- bakpapier

## Vorbereiding

Zet de materialen voor de activiteit klaar. De materiaallijst is afgestemd op het bakken van 20 koekjes. Maak zelf de keuze hoeveel koekjes je wilt bakken. Stem hier de hoeveelheid ingrediënten op af.

## Ontwikkelingsgebieden stimuleren

Tijdens deze activiteit stimuleer je veel verschillende ontwikkelingsgebieden. Ten eerste ga je met het kind in gesprek over de activiteit. Dit stimuleert de **mondelijke taalontwikkeling**. Vervolgens ga je samen de ingrediënten afwegen. Dit stimuleert de **cognitieve ontwikkeling**. Benoem samen de verschillende vormen die je kunt maken met de Kerst uitsteekvormpjes en laat het kind zijn eigen fantasie gebruiken (**beeldende expressie**). Het kind voelt tijdens het bakken verschillende ingrediënten (**sensomotorische ontwikkeling**). Stimuleer de **sociaal-emotionele ontwikkeling** tijdens deze activiteit door de activiteit met meerdere kinderen samen uit te voeren. Laat het kind de activiteit zoveel mogelijk zelfstandig uitvoeren. Dit is natuurlijk wel afhankelijk van de leeftijd van het kind.

## Introduceer de activiteit

Vertel aan de kinderen dat jullie kerstkoekjes gaan bakken. Laat de verschillende ingrediënten en keukengerei zien en vraag aan de kinderen of ze weten wat dit voor ingrediënten zijn. Stem de introductie van de activiteit af op de leeftijd van het kind. Met de kinderen van het KDV benoem je bijvoorbeeld alles, terwijl je met de BSO kinderen in gesprek kunt gaan over het afmeten van ingrediënten. Ook kunnen de BSO kinderen zelf de ingrediënten afmeten en de koekjes zelf maken.

## Tijd om te bakken

Volg onderstaande stappen om de gezonde kerstkoekjes te bakken.

1. Mix de suiker met de boter romig. Voeg de stroop, gemberpoeder, kaneel en snufje zout toe en mix dit door elkaar heen.
2. Zeef de bloem en bakpoeder boven de kom en kneed dit tot een soepel deeg.
3. Laat het deeg een uurtje rusten in plastic folie in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 180 graden.
5. Bestuif je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap van 4 mm. Steek de vormpjes uit en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Het overgebleven deeg rol je opnieuw tot een bal uit. Maak er een nieuwe lap van om vormpjes uit te steken, net zo lang tot het deeg op is.
7. De koekjes bak je ongeveer in 10 minuten bruin. Laat het even afkoelen voordat je met versieren begint.
8. Start eventueel met het versieren van de koekjes.

Hmmm.. smullen maar!



**Bron**

- [www.lekkeretenmetlinda.nl](http://www.lekkeretenmetlinda.nl)