

Koekjes bakken van zoutdeeg

Maak zoutdeeg van verschillende ingrediënten en bak het evt. af

Van bloem, zout, water en olie maken we zoutdeeg. Vervolgens kneden we er koekjes of andere figuurtjes van en bakken we ze evt. af in de oven.

Duratie	: 90 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Cognitieve ontwikkeling, Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Peuter (2 tot 4 jaar), Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar
Soort activiteit	: Creatief



Wat heb je nodig?

+/- 40 kleine zoutdeeg koekjes

- 500 gram bloem
- 250 gram zout
- 250 gram water
- olie
- mengkom
- uitsteekvormpjes
- glitters
- bakpapier
- bakplaat
- evt. deegroller
- plakkaatverf of waterverf
- bordje voor de verf
- kwasten
- schort
- eetlepel
- spatel

Ontwikkelingsgebieden stimuleren

Tijdens deze activiteit stimuleer je de **fijne motoriek** van het kind. Het kind probeert verschillende figuren (**cognitieve ontwikkeling**) te kneden van het zoutdeeg. Ondertussen voelt het kind het zoutdeeg in de handen. Dit stimuleert de **sensomotorische ontwikkeling**. Het kind bedenkt zelf hoe de figuren eruit komen te zien. Dit is goed voor de **beeldende expressie**.

Vorbereiding

Zorg ervoor dat je genoeg tijd hebt om deze activiteit uit te voeren. De zoutdeeg figuren gaan 1 tot 3 uur de oven in. Je kunt er ook voor kiezen om de zoutdeeg figuurtjes boven de verwarming te laten drogen. Dat duurt vaak langer dan 24 uur.

Schat zelf in hoeveel zoutdeeg je nodig hebt voor de activiteit. De verhouding is altijd 2 delen bloem, 1 deel zout en 1 deel water, plus een lepel (olijf)olie om het deeg soepel te maken. Met dit recept kun je +/- 40 kleine zoutdeeg koekjes bakken. Dat is natuurlijk afhankelijk van de grootte en dikte van de koekjes.

Aan de slag!

Mix de bloem en het zout door elkaar in een kom. Voeg vervolgens het water en de (olijf)olie toe en kneed dit tot een soepele deegbal. Is het deeg te nat? Dan voeg je nog wat bloem toe. Is het te droog? Dan voeg je wat water toe.

Geef ieder kind een stuk deeg en laat het hiermee experimenteren. Gebruik verschillende uitsteekvormpjes om figuren te maken en rol bijv. het zoutdeeg met een deegroller uit elkaar.

Als je het deeg een aantal keer al uitgerold hebt kan het wat droger worden. Maak als dat gebeurt je handen nat en kneed het stukje deeg dan weer door elkaar.

Let op dat de creaties niet te dik zijn, want dan krijg je ze niet goed gebakken.



In de oven

Leg de figuurtjes van zoutdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Afhankelijk van de dikte van de figuurtjes bak je ze in 1 tot 3 uur op 100 graden af in de oven.

Je kunt testen of de figuurtjes klaar zijn door er met een vork op te duwen. Als het deeg nog zacht is, dan is het nog niet klaar.

Je kunt de gemaakte figuurtjes ook boven de verwarming drogen i.p.v. af te bakken in de oven. Dat duurt vaak wel langer dan 24 uur.

De voorkeur gaat uit naar afbakken omdat tijdens het afbakken de figuurtjes harder worden dan dat je ze een hele lange tijd laat drogen.

Het zoutdeeg schilderen of lakken

Met plakkaatverf of waterverf kun je vervolgens de figuurtjes beschilderen of gebruik bijvoorbeeld glitters. Laat het vervolgens weer drogen.

De zoutdeeg figuurtjes komen vaak wat dof en droog uit de oven. Om ze mooi te laten glimmen kun je ze als ze afgekoeld zijn lakken met (olijf)olie.

Ter inspiratie

- <https://youtu.be/XoNccUsFrE>