








Bloederig koken

Deelnemers			Spel		Begeleiding
Aantal	Leeftijd	Doelgroep	Spelsoort	Duur	Begeleiding
4 tot 20 	vanaf 6 	JRK-groep  jeugdverenigingen 	varia 	30 min tot 1,5 uur 	2 

Bloederig koken is een gemakkelijke activiteit die erg leuk is voor jong en oud. Bij jongere kinderen zal je als begeleider iets meer een oogje in het zeil moeten houden wanneer er scherpe mesjes en kookvuren of hete ovens aan te pas komen.



Enkele gerechten

Bloedsoep met klonters

Snij de ui en de prei in kleine stukjes. Stoof ze in een klontje boter. Doe er 1,5 liter water en drie bouillonblokjes bij. Doe er een blik gepelde tomaten bij. Als de soep kookt, zet je het vuur wat lager en laat je het nog 20 minuten koken. Terwijl de soep kookt, kan je de balletjes maken. Meng gehakt met paneermeel, ei, peper, zout en muskaatnoot. Rol balletjes die even groot zijn als een knikker. Mix de soep en laat alles terug koken. Doe er nu de balletjes bij. De soep is klaar als de balletjes boven drijven.

Tip: [met voedingskleurstof kan je de balletjes iets 'viezer' maken]

Hartige Hapjes

Hartpizzas

Verwarm de oven voor op 210 °C. Rol het pizzadeeg uit en haal er hartjes uit met het bakvormpje. De restjes deeg kan je tot een bol kneden en opnieuw uitrollen. Leg wat bakpapier op je plaat en leg het deeg erop. Doe een blik gepelde tomaten open. Zet een zeef boven een kom. Doe de gepelde tomaten in de zeef en prak erin met een vork totdat het meeste vocht eruit is. Doe één koffielepel oregano, 1 koffielepel suiker en een beetje peper bij de tomaten. Doe een blikje ananas open en snijd de ananas in kleine stukjes. Doe de saus en de ananas op het deeg. Werk af met gemalen kaas en zet in de oven.

Vingerhapjes

Snij de zwanworstjes in twee. Snij bovenaan voorzichtig een klein schelletje vlees weg: zo heb je precies een nagel. Doe wat ketchup in een kommetje en steek de vingers erin.

Bruscetta

Breng water aan de kook. Neem een 2-tal tomaten en maak onderaan een kruisje met een mes. Als het water kookt, doe je de tomaten er een halve minuut in. Haal de tomaten uit het water en spoel ze onder de koude kraan. Pel de tomaten en snij ze in stukken. Scheur wat



Materiaal

Naast kookmateriaal zoals plankjes, messen, kookpotten... moet je de ingrediënten voorzien. Maak een keuze uit de recepten en stel een boodschappenlijstje op. Het is altijd nuttig om aluminiumfolie en keukenpapier aan te kopen. Voor de afwas heb je sponsjes, afwasproduct en keukenhanddoeken nodig. Tijdens het koken gebruik je best een schort. Laat de kinderen er zelf eentje meebrengen en voorzie jezelf ook van de nodige uitrusting (schort, koksmuts, schoenen waarmee je op een natte ondergrond niet uitglijdt).



Inkleding

Maak het gezellig:

- Kleeft de ruimte in: maak van de inkomdeur een groot hart waar de kinderen door stappen, hang foto's omhoog van de gerechten,...
- Kleeft jezelf in: pas je kledij aan, te beginnen met een grote koksmuts!
- Bekleeft de tafels bij de maaltijd met bloedvlekjes, rood tafellaken, draculatanden,...



basilicumblaadjes en meng ze onder de tomaten met wat olijfolie. Rooster een boterham en snij die in de vorm van een hart. Doe er het tomatenmengsel op. Werk af met een basilicumblaadje.

Bloedstollende pudding

Laat 4 blaadjes gelatine weken in wat water. Doe 250 gr frambozen in een kom. Prak ze fijn met een vork. Doe er het sap bij van een halve citroen. Haal alles door de zeef en giet de helft in een pannetje. Doe er 30gr suiker bij. Laat de suiker smelten onder de frambozen op een zacht vuurtje. Knijp de gelatineblaadjes uit en doe ze bij in het pannetje, roer tot je geen gelatine meer ziet. Doe alles bij de andere helft van de frambozen. Roer alles goed om en zet in de koelkast. Laat GOED afkoelen (anders gaat het schiften).

Neem 2 deciliter slagroom en klop op. Meng alles voorzichtig door elkaar. Doe in de vormpjes. Laat drie uur opstijven in de koelkast, duw de vormpjes stevig op het bord. Schud even!

5 valkuilen waar je op moet letten als je kookt met kinderen.

Is het nu al gedaan?

Als je een grote groep kinderen hebt, gaat koken soms ontzettend snel vooruit. Soms is een gerecht (of de voorbereiding ervan) veel sneller klaar dan je had gedacht. Voorzie voldoende 'werk' of hou een korte kookactiviteit, want een 'programma' voor een hele middag is vaak na een half uur al klaar.

Technisch werkloos.

Terwijl het deeg moet gisten of de pasta kookt, hebben de kinderen niets te doen. Voorzie een alternatief voor die dode momenten (iets anders spelen) of begin aan het volgende gerecht. Koken vergt soms wel wat planning.

Kijken mag... maar aankomen niet.

Koken vergt soms wel wat kracht en handigheid. Sommige situaties zijn niet zonder risico, zeker als je een kookvuur of een oven gebruikt. Vaak neemt de begeleiding dan het werk uit de handen van de kinderen. Kinderen zitten te gapen terwijl de begeleider al het koken doet. Onthoud nochtans dat kinderen VEEEEEL meer kunnen dan je denkt. Deel je werk op in stapjes, leg goed uit aan de kinderen wat ze moeten doen en hou een oogje in het zeil maar laat kinderen zoveel mogelijk ZELF doen.

Oei... ik weet het zelf niet...

Koken vergt voorbereiding. Als je pas tijdens je kookactiviteit je kookboek vastpakt, sta je soms voor onaangename verrassingen. Sommige kookboeken hanteren termen die niet iedereen kent. Midden in je recept staat plots: 'blancheer de broccoli', weet jij veel wat dat wil zeggen. Probeer zelf eerst de recepten thuis uit.

Knutselen met eten.

Veel 'kook'activiteiten draaien dikwijls uit op 'knutselen': fruitbrochettes maken, boterhammen versieren met lachende gezichtjes,... Leuk, maar kinderen kunnen méér.

Tips: enkele kinderboekjes met leuke ideeën

- De lachende koe.
Kara Petit en Guida Joseph.
- Het kookboek van Vos en Haas.
Sylvia Vanden Heede.
- Taartenboek.
Toon Tellegen.
- Roald Dahl's griezelkookboek.
- Jammie! Een jong kookboek!
Jonah Freud en Herman Geurts.
- Patatje zwaardvis.
Angela Prins.



Bijkomende ideeën

Bekijk de aanvullingen bij de jaarthemap (06-07) Biebabbloed. Je vind er extra recepten en bloedcocktails.

Bron: Kris De Visscher, VDS