

SAÏD & ANNA

VAKANTIE

In deze aflevering heeft Saïd allerlei leuke dingen bedacht om in de vakantie met Anna te doen. Maar Anna moet met haar moeder mee op zakenreis. Als Saïd wil dat Anna bij hem blijft, moet hij een plan bedenken om Anna's moeder te overtuigen.



IN DEZE LES:

- Praten de kinderen over logeren en vakantie;
- Leren de kinderen koekjes bakken door het volgen van een recept;
- Zetten ze een speurtocht uit.

VOORBEREIDING

- Print de twee bijgeleverde werkbladen uit voor opdracht 3 en 4.
- Verzamel de ingrediënten en bakspullen voor opdracht 3.

MATERIALEN

- Ingrediënten en bakspullen (zie werkblad opdracht 3);
- Scharen en stiften voor opdracht 4.



Opdracht 1: Filmpje (10 minuten)

VAKANTIE

Kijkvraag vooraf: Wat doet Saïd om de moeder van Anna te overtuigen dat Anna mag komen logeren?
Bekijk de eerste aflevering van Saïd & Anna: 'Vakantie'.



Opdracht 2: Kringgesprek (10 minuten)

LOGEREN

Begin een kringgesprek over logeren en stel de volgende vragen:

- Logeer jij weleens?
- Bij wie en hoe vind je dat?
- Slaap je ergens anders even goed als thuis?
- En wat doe je als je je zin niet krijgt? Bijvoorbeeld als je wel graag wilt logeren, maar als het niet mag?



Opdracht 3: **Download het werkblad**
Knutselen, koekjes bakken (1:30 minuten)

KOEKJES BAKKEN

Saïd bakt koekjes om Anna's moeder te overhalen zodat Anna bij hem mag logeren. Lukt het om samen net zo'n lekkere koekjes te bakken als Saïd? Hands wassen, mouwen opstropen en bakken maar!



Opdracht 4: **Download het werkblad**
Speurtocht, Bewegen en samenwerken (45 minuten)

SPEURTOCHT

Geef ieder kind een werkblad en laat ze hun eigen pijl versieren en uitknippen. Vorm daarna groepjes en laat de kinderen net als Saïd en Anna hun eigen speurtocht uitzetten. Het eind van de speurtocht kan uitkomen in de klas, bijvoorbeeld bij een door de kinderen zelfgebouwde tent.

MAANKOEKJES BAKKEN

Ingrediënten voor
+/- 40 maankoekjes



Voor het deeg:

- 250 gram bloem
- ½ ei
- ¼ theelepel zout
- 185 gram roomboter, op kamertemperatuur
- 125 gr cassonade

Ook nodig:

- Bloem, voor het aanrecht of de tafel
- ½ ei, losgeklopt

Keukenspullen:

- Oven
- Deegroller
- Koelkast
- Bakplaat
- Bakpapier
- Plasticfolie
- Uitstekers (als je die niet hebt, kan je ook bolletjes maken met je handen)
- Kom
- Kwastje



Stap 1

Verwarm de oven voor op 175 °C. Was je handen met zeep en droog ze goed af. Weeg alle ingrediënten af en zet ze klaar.



Stap 2

Doe de bloem, boter, cassonade, het halve ei en het zout in een kom. Knead tot het een deeg wordt.



Stap 3

Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.



Stap 4

Haal het deeg uit de koelkast en knead het nog even goed door. Strooi wat bloem over een schoon werkblad (een tafel of het aanrecht) en rol het deeg uit.



Stap 5

Steek de koekjes uit, en maak er je eigen maantjes van. Dat kan een halve maan zijn, of juist een ronde volle maan.



Stap 6

Het deeg helemaal op? Leg alle koekjes op een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met het losgeklopte ei. Bak ze in 10 tot 15 minuten gaar. Kijk tussendoor in de oven, hoe kleiner de koekjes, hoe eerder ze klaar zijn.



**Even afkoelen
en smullen maar!**

