

Verwerking 34.2: Het Brood des Levens

BEGINSITUATIE

Deze verwerking hoort bij Jezus' uitspraak "Ik ben het Brood des levens."

KNUTSELIDEE

We maken een vlechtbroodje van brooddeeg.

MATERIAAL

- Brooddeeg
- Papieren zakjes
- Stiften
- Raffia
- Kleine oven

RECEPT BROODDEEG

- 1 kg bloem
- 600 gram water
- 500 gram zout
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- Bak de vlechtbroodjes ongeveer 30 minuten op 170 graden in een voorverwarmde oven. Je kunt ze ook laten drogen.
- Wanneer je echte broodjes wilt bakken, koop dan mix voor witte bolletjes. Volg voor het maken van het deeg de aanwijzingen op de verpakking op.

WERKWIJZE

- Maak thuis het brooddeeg klaar.
- Laat de kinderen een dikke rol uitrollen, die ze in drie dunnere rollen verdelen, alleen de bovenkant blijft aan elkaar zitten.
- De kinderen vlechten met de drie rollen.
- De broodjes worden in de oven gedaan.
- Rol de bovenkant van de papieren zak naar buiten om.
- Terwijl de brooddeegbroodjes gebakken of gedroogd worden, versieren de kinderen de papieren zakken. Schrijf met een stift op de zak: Jezus is het Brood des Levens.
- Stop het afgekoelde broodje in de papieren zak. Zorg dat het broodje er een klein eindje uitsteekt. Doe een raffialint om de zak.
- Optioneel: maak een echt vlechtbroodje dat opgegeten kan worden.