



Dolfje Weerwolfje pannenkoek

Maak pannenkoeken en versier dit als Dolfje Weerwolfje

Pannenkoeken bakken hebben jullie vast al eens gedaan.. Maar hebben jullie deze wel eens zo spannend versierd als dit? We maken Dolfje Weerwolfje!



Duur	: 45 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen

Wat heb je nodig?

Voor het maken van ongeveer 8 pannenkoeken heb je het volgende nodig:

- 2 eieren
- 250 gr bloem
- 500 ml melk
- boter, margarine of olie om in te bakken
- pannenkoekenpan of koekenpan
- spatel
- soeplepel of andere diepe lepel om het beslag mee in de pan te doen
- mixer of garde
- beslagkom
- pan met heet water
- extra (rond bord)
- pannendecksel of diep bord
- optioneel: vershoudfolie
- optioneel: fotocamera om de pannenkoeken mee te fotograferen

Voor het versieren van 8 pannenkoeken heb je het volgende nodig:

- 1 appel
- 2 bananen
- 40 blauwe bessen of (pitloze) druiven (**tip:** als je ze doormidden snijdt heb je maar de helft nodig)
- 8 gekookte (volkoren) spaghettislierten
- snijplank(en)
- (kinder)mesjes om het fruit mee te snijden
- pan om de spaghetti in te koken
- vork





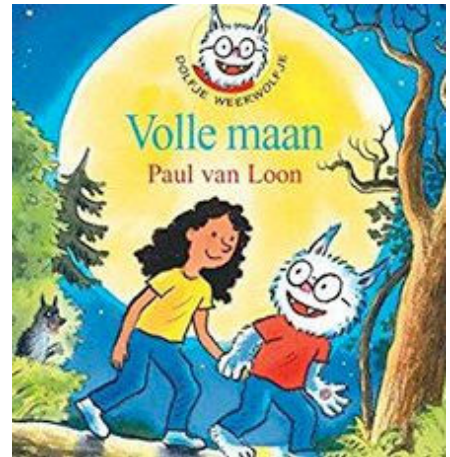
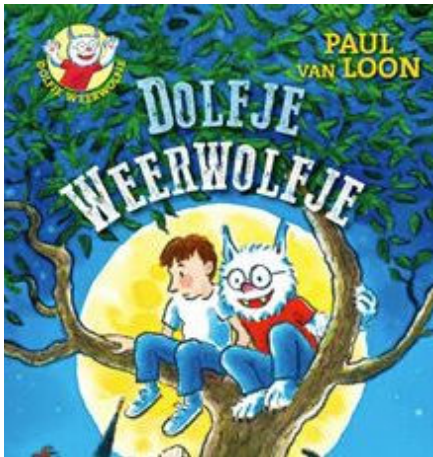
Wat gaan we doen?

We gaan pannenkoeken bakken! Hierna versieren we het, zodat iedere pannenkoek op Dolfje Weerwolfje gaat lijken. De decoratie die we hiervoor gaan gebruiken is lekker en gezond. We gebruiken hier namelijk verschillende soorten fruit voor! In de materiaallijst zie je welk soort fruit wij aanraden, maar voel je gerust vrij om hierin andere keuzes te maken! De bril van Dolfje Weerwolfje wordt gemaakt van een gekookte spaghettisliert. Dit kun je gemakkelijk in allerlei vormen buigen. Ook hiervoor kun je uiteraard iets anders gebruiken als je dat lekkerder vindt.

Wie is Dolfje Weerwolfje ook alweer?

Dolfje Weerwolfje is de titel van het boek die de schrijver Paul van Loon in 1996 voor het eerst uitbracht. Later volgden er nog meer boeken van Dolfje Weerwolfje, waardoor er nu een hele reeks bestaat. **Tip:** Ze zijn te koop op Bol.com! <https://bit.ly/2Qce4XF>

Het verhaal: Dolfje is een hele gewone jongen. Tot de nacht dat hij 7 jaar wordt en de volle maan verschijnt. Zijn handen en voeten zijn ineens poten geworden en overal zit haar! Dolfje is een weerwolf geworden. Wat zal hij allemaal meemaken? En kan hij het nog terugdraaien?



Vorbereiding

- **Ga eens in gesprek met de kinderen over Dolfje Weerwolfje:** kennen zij dit boek? Waar gaat het over? Hebben zij deze wel eens gelezen, of is het wel eens voorgelezen? Wat gebeurt er allemaal in het verhaal? Welke boeken bestaan er allemaal? Hoe ziet Dolfje er uit? Enzovoort.
- Optioneel: **Pak het (eerste) boek er eens bij en lees een stukje voor.** Of kies ervoor om een periode van tevoren al met dit boek te starten. Lees elke keer een stukje voor en zodat de kinderen het verhaal beter leren kennen. **Ook zouden jullie eens een movie middag kunnen organiseren** (zie draaiboek: <https://online.doenkids.nl/activities/8150>) waarbij jullie **de film van Dolfje Weerwolfje laten zien.** Deze is heel erg leuk! Je kunt het onder andere bekijken op Pathé Thuis of Netflix.
- **Betrek de kinderen bij het doen van boodschappen en het klaarzetten van de materialen.** Misschien hebben zij nog leuke ideeën waarmee de pannenkoeken versiert zouden kunnen worden?





Aan de slag!

Het maken van de pannenkoeken

- Voeg de eieren, de helft van de melk en de bloem in een grote kom. Klop het beslag tot het glad wordt of gebruik hiervoor een mixer.
- Is het beslag glad? Voeg dan de overige helft van de melk aan het beslag toe en zorg wederom dat het beslag glad wordt.
- Optioneel: Laat het beslag ongeveer 30 minuten zo staan. De luchtballen kunnen op deze manier uit het beslag verdwijnen en het beslag kan een klein beetje opwarmen. Dek de kom met beslag af met een laagje plastic folie.
- Nu is het tijd om de pannenkoek te bakken! Maak de pan goed heet en stop een klein beetje boter in de pan. Laat de boter rustig bruisen en wacht tot het helemaal vloeibaar is.
- Gebruik een grote lepel of soeplepel en breng een dun laagje beslag in de pan. Draai de pan rustig rond en zorg dat de gehele bodem van de pan met beslag is bedekt.
- De pannenkoek mag vanaf dit moment een aantal minuten bakken, wacht tot de bovenkant helemaal droog is.
- Doe de spatel onder de pannenkoek en 'wip' het een stukje omhoog, zodat je kunt zien of de onderkant van de pannenkoek al bruin wordt.
- Is het bruin? Keer de pannenkoek dan in één keer om en gaar nu de andere kant voor een iets kortere tijd.
- Plaats een bord op een pan met heet water en leg hier alle pannenkoeken op die klaar zijn. Als je een pannendeksel of een ander diep bord op de stapel pannenkoeken legt zorg je ervoor dat ze warm blijven.





Het versieren van de pannenkoeken

- Geef ieder kind een eigen pannenkoek en laat hen hun pannenkoek naar eigen inzicht versieren. Bespreek tijdens (of voorafgaand aan) het versieren met de kinderen hoe Dolfje Weerwolfje er uit ziet. Waar let je op? Wat mag niet ontbreken? Hebben de kinderen zelf nog leuke ideeën om hun Dolfje te maken? Extra scherpe tanden, enge ogen, misschien wenkbrauwen?
- Het snijden van het fruit kan door de kinderen zelf gedaan worden. De jongere kinderen kunnen hier kindermessen voor gebruiken. Spreek met hen af wat ze mogen gebruiken en hoeveel zij ongeveer nodig zullen hebben. Op deze manier voorkom je voedselverspilling.
- Klaar? Maak eerst foto's! Superleuk om te delen op jullie social media of andere kanalen. Hierna kunnen de pannenkoeken worden opgegeten. Mmm... Grrrruwelijk lekker!



Variaties

- Je kunt eindeloos variëren bij het versieren van de pannenkoek. Bestrooi het bijvoorbeeld met kaneelsuiker of poedersuiker om Dolfje een andere kleur te geven! Of gebruik eens snoeptomaatjes, komkommer, paprika.
- Om tijd te besparen zouden jullie er ook voor kunnen kiezen om kant en klare pannenkoeken te gebruiken.

