Bananenchips

Chips maken van banaan

Van een banaan maak je niet zomaar chips. Daar is geduld voor nodig. We maken de chips in de oven en dat duurt echt wel een paar uurtjes. Maar dan: smullen van je zelfgemaakte gezonde bananenchips!

Duratie	:	30 minuten
Voorbereidingstijd	:	n.v.t
Ontwikkeling	:	• **Motorische ontwikkeling:** Fijne motoriek, Sensomotorische ontwikkeling • **Taalontwikkeling:** Mondelinge taalontwikkeling
Doelgroep	:	Peuter (2 tot 4 jaar), Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	:	Eten en drinken
Groepsgrootte	:	Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen

Wat heb je nodig?

- bananen
- bakpapier
- citroensap
- oven
- schaal met water
- keukenpapier

Ontwikkelingsgebieden stimuleren

Tijdens deze bakactiviteit stimuleer je de **fijne motoriek** van het kind bij het in plakjes snijden van de banaan. Bespreek samen wat de bedoeling is en hoe je deze bananenchips gaat maken (**mondelinge taalontwikkeling**). Na het bakken eet je samen de bananenchips op (**sensomotorische ontwikkeling**).

Wat gaan we doen?

We snijden bananen in plakjes en doen deze een paar uur in de oven. Hierdoor wordt het lekker knapperig. Banaan is lekker zoet, dus het wordt gegarandeerd een hele lekkere snack! Wat ook nog eens gezond is.

Aan de slag!

1. Snijd de bananen in dunne plakjes en doe ze in een schaaltje water met citroensap (minimaal 3 eetlepels). Laat 10 minuten staan.
2. Schep de plakjes uit het sap en laat alles even uitlekken op keukenpapier.
3. Verwarm de oven voor op de laagste stand. Leg de plakjes banaan op het bakpapier en bak de banaan minimaal 4 tot 5 uur lang in de oven.
4. Houd de kleur van de banaan in de gaten en zet een wekkertje: na twee uur de plakjes even draaien voor een lekker knapperig effect.

Smullen maar!