



Eetbaar slijm

Puddingslijm maken wat je kunt proeven!

Slijm maken hebben de meesten van jullie waarschijnlijk al wel eens gedaan.. Maar wat dachten jullie van eetbaar slijm?! Dat lijkt gek, maar het bestaat! Wij gaan aan de slag om met slechts een paar ingrediënten eetbaar slijm te maken.

Duratie	: 15 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Ontdekken, techniek en proefjes
Groeps grootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

Voor één bol pudding-slijm heb je het volgende nodig:

- 30 gram saroma/kloppudding-poeder (smaak/kleur naar keuze)
- 125 gram maïzena
- 240 ml warm water
- mengkom
- lepel

Kijk dit filmpje om te zien wat we gaan doen

- <https://www.youtube.com/watch?v=GfMRYyfU8c>

Aan de slag!

- Doe de puddingpoeder en de helft van de maïzena in een mengkom. Doe hier 240 ml warm water bij en blijf roeren tot het slijm begint te vormen. Let op; het is nog erg kleverig!
- Voeg daarna langzaam de rest van de maïzena toe, terwijl je roert. Wanneer het slijm dik wordt en moeilijk te roeren is met een lepel, kneed het dan verder met de hand.
- **Het is niet de bedoeling dat je de hele bol slijm opeet!** Maar je kunt nu gerust een hapje nemen van jouw zelfgemaakte slijm! Waar proeft het naar? Leuk om even te proeven en om daarna mee te spelen.

Tip: Slijm maken is geen exacte wetenschap. Soms moet je wat meer water toevoegen als het slijm droog is of een beetje meer maïzena als het plakkerig is. Blijf gerust uitproberen totdat je de goede structuur hebt.





Bron:

- <https://thesoccermomblog.com/edible-pudding-slime/>

