Fossielkoekjes

Maak zandkoekjes met daarin verschillende afdrukken, waardoor het fossielen lijken

Deze koekjes zijn écht supercool. We maken zandkoekjes en maken daar afdrukken in! Het lijken wel fossielen...

Duratie	:	45 minuten
Voorbereidingstijd	:	n.v.t
Ontwikkelingsgebied	:	Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	:	Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 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 ongeveer 20 koekjes heb je het volgende nodig

- 150 gram koude boter
- 1 ei
- 100 gram witte basterdsuiker
- 200 gram bloem + extra om te bestuiven
- bakplaat met bakpapier
- keukenmachine of staafmixer
- als je een staafmixer gebruikt: beslagkom
- bakje om het ei in te splitsen
- steekvormpjes of glas
- vershoudfolie
- evt. paletmes of kaasschaaf
- plastic speelgoeddino's en/of plastic speelgoedinsecten (bijvoorbeeld verkrijgbaar bij Hema of Bol.com: https://bit.ly/2VqjsZv / https://bit.ly/3ckAP4D)

Wat is een fossiel?

Een **organisme** is iets wat leeft. Dit kunnen mensen, dieren, planten, schimmels maar ook bacteriën zijn. Een fossiel is wat jaren later is overgebleven van zo'n organisme.
Fossielen leven dus niet meer, maar dit zijn de resten van hetgeen wat er geleefd heeft. Heel veel fossielen die bekend zijn zijn **versteende delen.** Denk hierbij bijvoorbeeld aan botten, eieren, tanden enzovoort. Deze onderdelen hebben dan de vorm van de botten of de tanden bijvoorbeeld, maar het is eigenlijk van steen!
Soms zie je ook **afdrukken** in steen, wat ook een fossiel is. Schelpen, bladeren of pootafdrukken bijvoorbeeld. Het lijkt dan op een soort stempel.
Meestal worden dode planten of dieren geen fossiel. Ze zijn dan al vergaan voordat ze kunnen worden bedekt. Het is namelijk belangrijk dat het organisme snel **wordt bedekt onder zand, modder of klei**. Alleen dan kunnen ze een fossiel worden. Het kan dan langzaam gaan 'verstenen' (veranderen in steen). Dat komt doordat, als het organisme snel wordt bedekt, het niet vergaat maar soms dus compleet wordt bewaard onder een laag modder of klei! Soms vindt men duizenden jaren later het fossiel pas terug. Dat kan komen doordat er in de grond gegraven wordt, het kan worden opgevist of door de wind en het water wordt er een stukje grond afgesleten en **komt het fossiel weer tevoorschijn.**
Er zijn al veel verschillende soorten fossielen gevonden. Omdat het zo lang duurt voordat een fossiel naar boven komt zie je vaak dat het dier wat nu een fossiel is, al **uitgestorven** is. Denk hierbij bijvoorbeeld aan dinosauriërs. Het is wel supercool dat we door deze fossielen erachter kunnen komen welke organismen heel vroeger op deze aarde leefden.

Een fossiel van een ammoniet (een uitgestorven soort inktvis)

Een fossiel van een dinosauriër

Een fossiel van een salamander

En een leuk filmpje over fossielen (met wat humor)

- https://www.youtube.com/watch?v=q62bkJ0LM6Y

Hoe betrek je de kinderen bij deze activiteit?

Samen in de keuken bezig zijn is natuurlijk hartstikke leuk! Grijp de mogelijkheid aan om écht samen iets lekkers te maken, zonder dat je zelf (te) veel voorbereidt. Het is juist heel erg belangrijk en leerzaam voor kinderen om actief deel te nemen aan activiteiten, zodat ze het écht zelf hebben gemaakt. Bovendien zorgt dit voor voldoende gespreksstof! Vraag de kinderen bijvoorbeeld: "Hebben jullie eerder al eens iets zelf gemaakt? Bakken jullie alleen tijdens speciale gelegenheden of ook op 'gewone' momenten? Wat vinden jullie lekker om te maken? Wat moest je toen doen? Wat had je nodig?" Enzovoort.

Betrek de kinderen bij het gehele proces: de voorbereiding, uitvoering en de afsluiting. Laat ze helpen met boodschappen doen en/of het verzamelen van de benodigdheden, praat met elkaar over de ingrediënten die er in zullen komen. Benoem de ingrediënten die er in gaan en laat hen ook hun eigen invulling geven aan de uitvoering. Wat vinden zij echte fossielen? Welke materialen zouden zij hier graag bij willen gebruiken? Wat zouden zij graag willen maken? Helpen met opruimen en afwassen hoort er natuurlijk ook gewoon bij! Super gezellig en leerzaam.

Tips vooraf

- Houd er rekening mee dat het deeg eerst 30 minuten in de koelkast moet liggen voordat je er vormpjes van kun maken en ze in de oven kunt schuiven.
- Je kunt deze activiteit heel goed aanpassen op het thema waar je mee bezig bent! Ben je bezig met een jungle thema? Maak dan afdrukken van 'kriebelbeestjes' in de koekjes. Als je in de lente- of zomerperiode zit kun je bijvoorbeeld kiezen voor afdrukken van bloemetjes of slippertjes.

Stap 1: het deeg maken

- Verwarm de oven alvast voor op 175 graden.
- Begin met het splitsen van het ei. Je hebt namelijk alleen de eierdooier nodig.
- Alle ingrediënten meng je vervolgens in een keukenmachine of met een mixer tot een deeg met een korrelige structuur.
- Gebruik vervolgens je koude handen om het korrelige deeg tot een samenhangend deeg te kneden.
- Wanneer je een samenhangend deeg hebt, rol je er een bal van die je vervolgens inpakt met vershoudfolie en ongeveer 30 minuten in de koelkast legt.

Stap 2: de koekjes maken

Laat de kinderen zo veel mogelijk zelf doen

- Rol het deeg uit totdat het overal even dik is. Het moet ongeveer een oppervlakte hebben van 40 bij 40 cm.
- Gebruik steekvormpjes om vormpjes uit het deeg te steken. Wanneer je geen steekvormpjes hebt, kun je hier ook een omgekeerd glas voor gebruiken!
- De rest van het deeg kneed je weer opnieuw tot een bal en deze rol je weer uit. Daaruit steek je weer nieuwe koekjes, net zolang tot alle deeg op is.
- Maak met behulp van het plastic speelgoed afdrukken in de koekjes. Als de kinderen hier andere ideeën bij hebben is dat natuurlijk ook prima! Misschien willen zij zelf wel iets op de koekjes tekenen?
- Leg de koekjes niet te dicht bij elkaar op de bakplaat, want ze worden tijdens het bakken nog iets groter.
- Bak de koekjes in 15 á 20 minuten lichtbruin en gaar in het midden van de oven af. Gebruik een paletmes of kaasschaaf om ze vervolgens van de bakplaat los te krijgen en laat ze afkoelen voordat je ze opeet!