



Paasei-fruitpizza

We maken een pizza, beleg met fruit in de vorm van een paasei

Fruit en pizza Het klinkt allemaal misschien als een vreemde combinatie maar dat is het niet. We beleggen de bodem met de heerlijkste soorten vers fruit. Hierdoor lijkt het op een paasei!

Duratie	: 45 minuten
Vorbereidingstijd	: 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 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig voor één grote fruitpizza?

- één of twee kant-en-klare rollen bladerdeeg (de hoeveelheid ligt aan het formaat ei dat je wilt gaan maken)
- vers fruit naar keuze zoals druiven, aardbeien, kiwi's, bananen, appels enzovoort
- bakje roomkaas
- grote snijplanken
- bestekmes voor het snijden van het deeg
- scherper mesje voor het snijden van het fruit
- oven
- bakpapier
- bakje met losgeklopt ei
- bakkwast
- optioneel: wit tekenpapier, stiften, potloden

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 een lekker gerecht 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? Wat vinden jullie lekker om te maken? Wat mocht je toen doen? Wat had je nodig?"* Enzovoorts.

Betrek de kinderen bij het gehele proces: de voorbereiding, uitvoering en de afsluiting. Laat ze helpen met het boodschappen doen en/of het verzamelen van de benodigdheden, praat met elkaar over de ingrediënten die er in zullen komen. Helpen met opruimen en afwassen hoort er natuurlijk ook gewoon bij! Supergezellig en leerzaam.

Aan de slag!

Deel 1: Het maken van de bodem

- Haal de ovenplaat uit de oven en leg alvast een stuk bakpapier op de ovenplaat. Zet de oven aan op de juiste temperatuur. Meestal is dit 200°C. Raadpleeg voor de zekerheid altijd de verpakking van het bladerdeeg om zeker te weten dat je de juiste temperatuur instelt.
- Rol het bladerdeeg uit en leg dit op een grote snijplank.
Tip: Als de rol bladerdeeg nog vastzit aan het bakpapier, laat dit dan even zitten! Dit zorgt ervoor dat het bladerdeeg niet aan de snijplank plakt.





- Plak eventueel meerdere stukken bladerdeeg aan elkaar, zodat het een groter geheel wordt. Je maakt de stukken bladerdeeg aan elkaar vast door twee uiteindes iets over elkaar heen te leggen en dit met je vingers aan te drukken. Hoe meer bladerdeeg je gebruikt, hoe groter je het ei kunt maken. *Houd er wel rekening mee dat het nog in de oven moet passen!*
- Snijd het deeg met een bestekmes in de vorm van een paasei. Voordat je dit doet is het handig (en leuk) om er eerst over te praten met de kinderen: 'Welke vorm heeft een (paas)ei? Waar moet je op letten? Hoe komt het dat deze vorm en anders uitziet dan een cirkel?' Enzovoort. Je zou de randen van het paasei nog om kunnen vouwen.
- Leg het paasei nu voorzichtig op de bakplaat met bakpapier.
- Hierna bestrijk je het deeg met wat losgeklopt ei, zodat het deeg straks een mooie goudbruine kleur krijgt.
- Nu kan het de oven in! Doordat het deeg niet erg dik is, zal het niet lang duren voordat het klaar is. Houd het dus goed in de gaten, voordat het te donker wordt. Zodra het deeg wat dikker is geworden en het een goudbruine kleur heeft gekregen is het gaar.
- Zolang het deeg in de oven zit kunnen jullie samen een ontwerp maken hoe jullie het paasei eruit willen laten zien. Maken jullie rijen, vakjes of juist vormen op het paasei? Van welke fruitsoort moet er heel veel opkomen en welke fruitsoort mag wat minder aanwezig zijn? Laat ieder kind iets inbrengen zodat jullie er echt samen iets moois en lekkers van kunnen maken.

Tip: Je kunt de kinderen hun ontwerp laten tekenen en dit aan elkaar laten zien, zodat ze inspiratie bij elkaar kunnen opdoen. Ook zou je ervoor kunnen kiezen om samen een tekening te maken.

Deel 2: Het versieren van de paasei-fruitpizza

- Zodra het deeg gaar is kan het uit de oven gehaald worden. Laat het eerst wat afkoelen voordat je het fruit er op legt.
- Ga aan de slag met het snijden van het fruit! Houd rekening met het ontwerp wat jullie eerder bedacht hebben. Als jullie er bijvoorbeeld niet zoveel appel op willen leggen, dan hoeven jullie hier ook niet zoveel van te snijden. Geef iedereen een taak en blijf erbij, zodat het een veilige situatie blijft.
- Zodra al het fruit gesneden is, is het tijd om de pizza te gaan versieren! Haal de bladerdeegbodem voorzichtig van het bakpapier af en leg dit op een schone snijplank (of groot bord). Smeer eerst een laagje roomkaas op de bodem en leg hier vervolgens het fruit op. Maak jullie ontwerp na of laat de kinderen een mooi patroon improviseren!
- Zodra de pizza klaar is, is het belangrijkste gedeelte aangebroken: het proeven! Snijd het paasei in stukjes en smullen maar!

Tip: Maak een paar mooie foto's van de pizza voordat je het opeet. Leuk voor op jullie socials bijvoorbeeld!





Variatie-tip

In plaats van bladerdeeg, kun je ook (zand)koekjesdeeg of echt pizzadeeg gebruiken. Je krijgt dan een hele andere 'pizza'!

Bronnen:

- <https://rutgerbakt.nl/bladerdeeg-recepten/bladerdeeg-bakjes-met-zomerfruit/>
- <https://walkingonsunshinerecipes.com/easter-egg-fruit-pizza-dessert/>
- https://www.greensnchocolate.com/easter-egg-fruit-pizza/?utm_medium=social&utm_source=pinterest&utm_campaign=tailwind_tribes&utm_content=tribes&utm_term=996727220_45050848_159322

