

Activiteit van de maanden juli/augustus: Hollandse markt

Door Carla Overduin

Tijdens de themawEEK 'Op reis naar...Nederland' is het leuk om af te sluiten met een Hollandse markt. Je kunt hier van alles bij bedenken. Laat de ouders zien wat de kinderen in de afgelopen week hebben gedaan en verkoop spulletjes voor een goed doel. Bijvoorbeeld: schminken voor een kwartje of een stuk stroopwafeltaart voor een euro. Kies bij de donatie van de opbrengst voor een typisch Nederlands doel: een molenstichting of een organisatie voor monumentenbehoud.

Rood-wit-blauw

Piepschuim is dankbaar materiaal. Snijd van piepschuim allerlei vormen: harten, bloemen, sterren, huisjes, molens. Laat de kinderen ze rood-wit-blauw beschilderen. Dat kan netjes in lagen zoals de Nederlandse vlag. Maar je kunt ook met rood, wit en blauw naar hartenlust stempelen, vingerverven en spatten. Verkoop deze vlag-en-wimpel kunst als versierselen voor bijvoorbeeld de volgende Koninginnedag.

Schminken

De oudste kinderen van 7 en 8 jaar kunnen kinderen die de Hollandse markt bezoeken schminken. Houd het simpel: rood-wit-blauwe vlaggetjes op de wangen en een oranje neus bijvoorbeeld.

Oranje boven

Maak voor de Hollandse dag mooie oranje mutsen. Bandana's zijn eenvoudig te maken. Sla een flinke lap oranje stof in en knip deze lappen in driehoeken, formaat grote zakdoek. Als je rekbare stof koopt, hoef je niet eens de randjes om te zomen. Laat de kinderen er met textielverf namen of decoraties op maken. Op de Hollandse markt kunnen ze een bandana dragen, maar ook verkopen.

Ambachten en spelletjes

Probeer een aantal Oudhollandse ambachten en spelletjes na te bootsen, denk aan hoepelen, blikgooien, bliklopen, sjoelen en steltlopen. Kijk op www.ambachten.nl voor een ruime keuze aan activiteiten uit de oude doos, die daar handig met filmpjes worden toegelicht.

Hollandse lekkernijen

Zorg voor een standje met typisch Nederlandse lekkernijen. Denk aan broodjes haring, bak pannenkoeken met spek, maak bitterballen of een grote pan hutspot. Ook leuk: maak puntzakjes met rode, witte en blauwe dropjes/snoepjes. Sluit ze af met oranje strikjes.

Stroopwafeltaart

Bak gezamenlijk een paar lekkere stroopwafeltaarten voor de verkoop. Je hebt nodig voor de bodem: 225 gram bloem, 150 gram roomboter, 100 gram kristalsuiker en een snufje zout. De vulling bestaat uit 200 ml slagroom, 50 ml halfvolle melk, 180 ml gecondenseerde melk, een scharrelei, 40 gram boter, 30 gram suiker, 2 eetlepels poedersuiker, vanillearoma of echte vanille en 10 stroopwafels (twee bewaar je tot het eind).

Bodem: kneed met twee kinderen alles met de hand door elkaar. Laat het deeg een halfuur rusten, beleg dan de taartvorm met het deeg.

Vulling: verwarm de oven op 170 graden, doe 8 stroopwafels in een schaal en laat een

kind net zo lang met een stamper prakken tot de stroopwafels in kleine stukjes zijn gehakt. Grote stukken is geen probleem. Zet de stroopwafelbrokken apart in een bakje. Doe 100 milliliter melk in een pannetje en verwarm, doe hierbij 100 gram suiker en roer tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel afkoelen.

Doe slagroom, ei, gecondenseerde melk, enkele druppels vanillearoma en 50 ml melk in de keukenmachine. Mix alles. Voeg dan boter, stroopwafelkruimels, suiker en poedersuiker toe en roer. Giet alles in de taartbodem. Breek de laatste twee stroopwafels in stukken en leg die bovenop de taart. Bak 40 minuten in de oven tot de bovenkant donkerbruin is.