

Watermeloen pizza

Pizza van fruit maken op een bodem van watermeloen

Als basis voor je pizza geen bodem van deeg maar eentje van watermeloen. Lekker fris en heel gezond. Probeer maar eens.

| | |
|---------------------|--|
| Duur | : 15 minuten |
| Vorbereidingstijd | : 10 minuten |
| Ontwikkelingsgebied | : Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling |
| Doelgroep | : Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar |
| Soort activiteit | : Eten en drinken |
| Groeps grootte | : Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen |



Wat gaan we doen?

We gaan een pizza maken van fruit. Hiervoor gebruiken we een watermeloen als bodem. Er zijn twee varianten, een hartige en een zoete pizza. Kies één van de twee varianten uit en maak een boodschappenlijstje. Wat mag er zeker niet ontbreken op jouw pizza? Laat je ook inspireren door de andere foto's en beleg de plak meloen zoals jij dit wil.



Kinderparticipatie

Samen in de keuken bezig zijn is 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 gesprekstof! Vraag de kinderen bijvoorbeeld: *"Hebben jullie eerder al eens iets zelf gemaakt? Was dit thuis of op de BSO? Welke pizza vind jij het lekkerst? Wat zouden we kunnen gebruiken in plaats van tomatensaus op onze watermeloen pizza?"* enzovoort.

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 je gaat gebruiken. Helpen met opruimen en afwassen hoort er natuurlijk ook gewoon bij! Supergezellig en leerzaam.

Vorbereiding

- **Bedenk vooraf of er kinderen zijn met een voedselallergie.** Vermijd dan deze ingrediënten of ga op zoek naar een passend alternatief.
- **Bedenk vooraf met welke ingrediënten je de pizza wilt gaan versieren.** Zodat je deze bij op het boodschappenlijstje kunt zetten.
- **Doe samen met de kinderen boodschappen.** Kennen zij de ingrediënten die jullie gaan gebruiken? "Wie gaat er wel eens mee naar de supermarkt? Wie heeft er al eens fruit in stukjes gesneden? Welk fruit vind jij heel erg lekker?" De oudere kinderen kunnen helpen met het **berekenen van de hoeveelheden en het vergelijken van verpakkingen en prijzen.** Op deze manier wordt het extra leerzaam.
- Als jullie alle ingrediënten hebben verzameld kunnen jullie samen de andere **benodigdheden klaar gaan zetten.**
- Was voordat je begint met snijden het fruit goed af onder de kraan.
- Laat de kinderen zo veel mogelijk **zelf** het fruit **snijden.** Verdeel het fruit **per fruitsoort in de bakjes.**
- Lees het stappenplan bij 'aan de slag' door en maak eventueel alvast een **taakverdeling,** zodat iedereen straks een steentje kan bijdragen.

De hartige variant

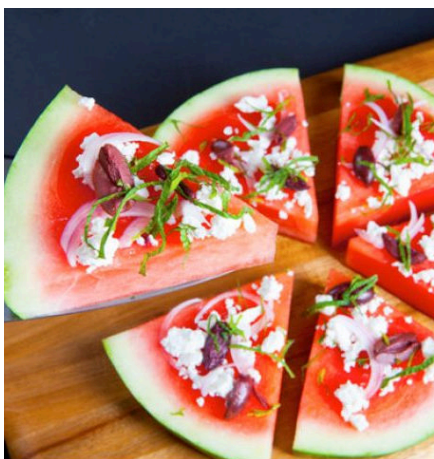
Wat heb je nodig?

- 1 kleine watermeloen, pitloos
- 120 gram Kalamata olijven, ontpit en in plakjes
- 4 takjes munt
- 120 gram Bulgaarse feta kaas, verkruid
- ½ kleine rode ui, heel klein gesneden
- andere topping(s) naar keuze!
- snijplank
- scherp mes
- schilmesje
- bakjes per ingrediënt
- lepels

Aan de slag!

De ingrediënten hierboven genoemd zijn uiteraard niet verplicht. Het geeft een spannende combinatie en een lekkere smaak door zoet en hartig met elkaar te combineren.

- Snijd plakken uit de meloen.
- Was de ingrediënten waarmee jij de pizza wilt beleggen eventueel goed af onder de kraan met water.
- Snijd de ingrediënten in stukjes en leg deze per ingrediënt in een bakje.
- Neem één plak en beleg deze met de toppings die jij hebt uitgekozen.
- Snijd vervolgens de meloen in pizzapunten.



De zoete variant

Wat heb je nodig?

- 1 kleine watermeloen, pitloos
- 250 ml Griekse yoghurt
- 150 gram aardbeien doormidden gesneden
- 100 gram frambozen
- 150 gram kersen
- 100 gram blauwe bessen
- 100 gram granaatappelpitjes
- andere topping(s) naar keuze!
- snijplank
- scherp mes
- schilmesje
- bakjes per ingrediënt
- lepels

Aan de slag!

De ingrediënten hierboven genoemd zijn uiteraard niet verplicht. Je kunt met dit recept natuurlijk eindeloos variëren.

- Snijd plakken uit de meloen.
- Was de ingrediënten waarmee jij de pizza wilt beleggen eventueel goed af onder de kraan met water.
- Snijd de ingrediënten in stukjes en leg deze per ingrediënt in een bakje.
- Neem één plak en verdeel de Griekse yoghurt over de plak watermeloen.
- Beleg de pizza met de toppings die jij hebt uitgekozen.
- Snijd vervolgens de meloen in pizzapunten.

