Ik ben het levende Brood

bijbelgedeelte: Johannes 6:1-15 en 22-59

Bijlagen

Bijlage bij
4.1 Brooddeeg - voorbeeldfoto's
6.1 Deelbrood - recept én beschrijving deelbrood voor thuis

HGJB-Kinderwerk
voor een clik op de club

Voorbeelden bij 4.1 Brooddeeg - creatief

Bijlagen bij 6.1

Recept ‘deelbrood’

Dit heb je nodig: per portie:

- 100 gram basterdsuiker,
- 250 ml warm water,
- 1 zakje gist (7 gram),
- 225 gram bloem,
- kom,
- plastic folie
- plastic bakje.

Als je het teveel vindt om voor alle kinderen een bakje beslag te maken, kun je het ook aan één of een aantal kinderen geven en afspreken dat zij het weer doorgeven aan hun clubgenoten. Waarbij iedereen het maar één keer mag krijgen!

Voorbereiding:

- Los de suiker op in een half kopje van het warme water.
- Strooi de gist erbij en laat het 10 minuten staan.
- Roer de rest van het warme water erdoor samen met de bloem.
- Klop met een houten lepel totdat het een glad beslag is.
- Dek het goed af met plastic folie en laat het rusten op kamertemperatuur tot de volgende dag.
- Doe het beslag in een bakje en geeft het (samen met de brief uit de bijlage) aan één van de kinderen.
- Je kunt het ook zelf eerst negen dagen voeden, dan heb je drie of vier porties om weg te geven.

Beschrijving ‘deelbrood’

(voor thuis)

Beste …,

Vandaag heb je een beetje beslag gekregen om deelbrood van te maken. In de Bijbel staat een verhaal waarin Jezus ervoor zorgde dat meer dan 5000 mensen te eten kregen. En dat terwijl er maar vijf broden en twee visjes waren. Je kunt het verhaal lezen in Johannes 6.
Hier lees je ook dat Jezus jou nog veel meer wil geven dan gewoon brood. Hij wil jou ook eeuwig leven geven! Hij zegt in dit bijbelgedeelte:

‘Ik ben het levende Brood.’
Dat betekent: Als je in Mij gelooft, ontvang je eeuwig leven!

Jij mag deze mooie woorden ook doorgeven aan anderen. Net zoals je met dit deelbrood mag doen! In deze brief staat hoe het moet.

Dag 1

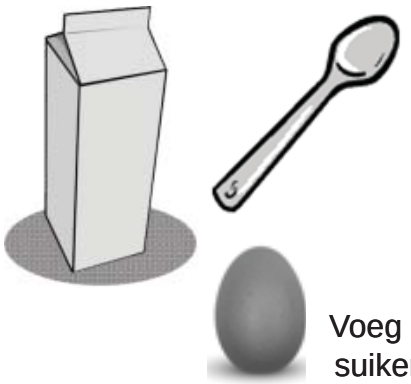
Vandaag heb je het beslag gekregen. Doe het in een ruime schaal, want het beslag zal groeien. Doe er nooit een deksel op, maar leg een theedoek over de schaal. Zet het beslag niet in de koelkast, want het groeit op kamertemperatuur.

Dag 2 en 3

Roer het beslag 2 à 3 keer per dag goed door met een houten lepel.

Dag 4

Voeg 250 ml melk, 125 gram bloem en 200 gram suiker toe.



Dag 5, 6, 7 en 8

Roer het beslag 2 à 3 keer per dag goed door.

Dag 9

Voeg 250 ml melk, 125 gram bloem en 150 gram suiker toe. Verdeel het beslag in vier gelijke porties. Eén portie mag je zelf houden en de andere drie kun je weggeven, samen met deze brief.
Je hebt genoeg om te delen!

Dag 10

Verwarm de oven voor op 150 graden.

Voeg toe:
- 15 ml olie
- 3 eieren
- 250 gram bloem
- 90 gram suiker
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 theelepels kaneel
- 200 gram gewelde rozijnen
- 100 gram (gehakte) walnoten of hazelnoten
- (en eventueel stukjes chocolade) toe.

Meng dit alles en giet het in een ingevet cakeblik.
Vul de bakvorm niet verder dan de helft, anders komt de cake tijdens het bakken over de rand heen.
- Bak het deelbrood tenminste 1,5 uur op 150 graden.

Eet smakelijk!