

Maak een chanoekia van zout brooddeeg.

Werken met brooddeeg is als werken met klei alleen kan dit in een gewone huishoudoven gebakken worden. Hoe dikker het werkstuk, hoe langer de baktijd.

Wat heb je nodig:

Witte tarwebloem

Keukenzout

water

Glycerine (te koop bij de drogist)

Aluminiumfolie

Deegroller,boetseerspateltjes,mesje, koekstekers, satéprikker

Acrylverf, goud-/ zilververf, Blanke lak (spuitlak)

Kraaltjes, pailletten, stukjes gekleurde alufolie.....

Kaarsjes of waxinelichtjes

Voor het deeg:

- 3 delen bloem (bijv. 3 mokken) + 1 deel zout (1 mok)
 - 1-1½ mok water + een koffielepel glycerine
- Meng dit door elkaar in een kom tot een stevige massa. Is het deeg te droog, dan een beetje water toevoegen, is het te nat, dan een beetje bloem toevoegen. Wil je het deeg bewaren, wikkel het dan in folie en bewaar het in de koelkast. Verwerk het bij kamertemperatuur, wordt het dan toch klef en vochtig, weer wat bloem toevoegen.

Hoe maak je een chanoekia.

- Spreid een plastic tafelkleed,plastic/alu folie uit op de werkplek (bijv. tafel).
- Neem een flinke klont deeg en vorm daarvan de basis van je chanoekia. Dit kan een rechthoekig, vierkant, rond of driehoekig blok zijn.
- Zorg dat het in ieder geval groot genoeg is om 9 kaarsjes in te zetten.
- Maak de holtes/gaatjes voor de kaarsen/waxinelichtjes. Laat alufolie in de gaatjes zitten anders gaan de gaatjes tijdens het bakken weer dicht.

(Pas op:Brooddeeg is niet stevig genoeg om een chanoekia op een voet en met losse armen te maken!)

Het blok kun je versieren met bloemen, dieren, geometrische vormen, hartjes of wat je maar wilt. Je kunt koekstekers gebruiken om een vorm uit een plakje deeg te steken . Om een plak te maken gebruik je de deegroller. Maar je kunt ook met de hand vormen maken.

De versiering bevestig je op het blok door het op die plek een heel klein beetje vochtig te maken en er dan tegen aan te plakken. Voor aanduwen op een klein steunpunt gebruik je een satéprikker.

Je kunt er ook kraaltjes, pailletten of stukjes gekleurd alufolie indrukken

Bakken chanoekia

Als je helemaal tevreden bent over het resultaat zet je het werkstuk op aluminium folie in de oven en bakt het op 225° C. ongeveer een halfuur. Hoe dikker het werkstuk, hoe langer het moet bakken! Let goed op dat het niet te bruin wordt!

Als de chanoekia afgekoeld is kun je hem beschilderen met acrylverf en/of goud en zilver.Gebruik hierbij weinig water anders wordt het werk weer zacht!

Tenslotte een laag blanke lak erover kwasten of spuiten en jouw chanoekia kan jaren mee!

veel plezier en Chanoeka sameach!!

(Raak je helemaal de weg kwijt haal dan een boekje over werken met brooddeeg in de bieb)

Geef je de chanoekia met de leerlingen mee naar huis om te bakken, stuur dan dit 'bak'briefje mee.

Bakken van een chanoekia van brooddeeg

Zet de oven op ongeveer 250 graden Celcius

Leg de chanoekia met aluminiumfolie en al op de bakplaat.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven

Bak, afhankelijk van hoe groot en/of dik de chanoekia is, in ongeveer 30-60 minuten de chanoekia hard en lichtbruin.

Kijk af en toe of de chanoekia niet te bruin wordt, zat dan de ovenstand wat lager.

Leg eventueel ook alufolie op die delen die te bruin worden.

Probeer met een vinger te voelen of de chanoekia hard is.

Veert het deeg nog een beetje dan is de chanoekia nog niet klaar.

Ieder deegfiguur moet keihard uit de oven komen.

Hoe dikker de chanoekia hoe langer de baktijd.

Als de chanoekia is afgekoeld, kan hij met gewone plakkaat- of waterverf een kleurtje krijgen.

Om de chanoekia te beschermen tegen vocht kan hij een laagje krijgen van vernis of botenlak