

Brood Herman

Ontdek-activiteit: Aan de slag met Herman het deelbrood!



Voor wie

Alle leeftijden

Duur

20+ minuten

Bijbeltekst

Toen zei Elia tegen haar: 'Maakt u zich geen zorgen. Ga naar huis en doe wat u van plan was. Maar bak eerst wat brood voor mij en breng me dat. Dan kunt u daarna iets klaarmaken voor uzelf en uw zoon. Want er zal steeds genoeg meel en olie zijn, ook al valt er nog geen regen op het land. Dat heeft de Heer, de God van Israël, beloofd. De vrouw ging naar huis en deed wat Elia gezegd had. Zijzelf, de mensen in haar huis en Elia hadden elke dag genoeg te eten. De pot met meel raakte niet leeg, en er zat altijd olie in de kruik. Zo had de Heer het beloofd en zo had Elia het gezegd.

1 Koningen 17:13-16

Nodig

- Ingrediënten voor Brood Herman
- Beschrijving van het verzorgingsproces om mee te geven

Toelichting

In het bijbelverhaal gaat de weduwe brood bakken voor Elia. Ze deelt dat met Elia. Vervolgens raakt het meel en de olie niet op. Een voorzieningswonder van God. Brood Herman is deelbrood: je maakt het deeg en je kunt het brood delen met iemand anders. Die kan er weer zelf een brood van

bakken en ook weer een deel aan iemand anders geven. Zo mag je delen van wat je hebt.

Uitleg activiteit

Maak samen het basisdeeg voor Brood Herman. Maak het zoals beschreven. Deel dat in porties die mensen mee naar huis mogen nemen. Zorg daarbij voor een beschrijving van het verzorgingsproces.

Stimuleer de mensen om het brood uit te delen aan iemand die iets aardigs kan gebruiken. Benadruk dat die persoon ook gewoon een brood kan bakken; hij/zij hoeft het niet perse door te geven.

Basisrecept brood Herman

Nodig:

- 100 gram witte basterdsuiker
- 250 ml warm water
- 1 zakje gist
- 225 gram bloem
- plastic folie

Bereiding:

1. Los de suiker op in 1/2 kopje van het warme water.
2. Strooi gist erbij, laat 10 minuten staan.
3. Roer de rest van het warme water erbij en voeg de bloem toe.
4. Klop totdat het een glad beslag is.
5. Dek goed af met plastic folie.
6. Laat rusten op kamertemperatuur tot de volgende dag

Herman verzorgen

Je moet Herman als volgt verzorgen. Zet hem op kamertemperatuur (dus niet in de koelkast of in de kou). Dek hem nooit af met een deksel, maar met een theedoek. Zo zorg je ervoor dat hij kan ademen: Herman zal groeien, dus doe hem in een ruime schaal.

Dag 1: Vandaag heb je Herman gekregen, laat hem aan je huis wennen en doe niets met hem.

Dag 2 en 3: Roer Herman een paar keer per dag goed door met een houten lepel (geen metaal!)

Dag 4: Herman heeft honger. Geef hem daarom 250 ml melk, 125 gram bloem en 200 gram suiker.

Dag 5, 6, 7 en 8: Roer Herman een paar keer goed door.

Dag 9: Herman heeft weer honger, geef hem vandaag 250 ml melk, 125 gram bloem en 150 gram suiker. Verdeel hem dan in vier gelijke porties. Een portie mag je zelf houden en de andere drie kan je weggeven (of zelf meebakken of start er een nieuwe Herman mee).

Om Herman af te bakken

Dag 10: Je geeft Herman voor de laatste keer eten, verwarm de oven voor op 150 graden. Vul daarom het deel wat je zelf hebt gehouden aan met 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 optioneel nog stukjes chocolade) en de twee appels in kleine blokjes. Meng Herman door elkaar, giet hem in een ingevet cakeblik (of tulbandvorm) en bak hem voor tenminste 1,5 uur af op 150 graden.

Voorbeeld gespreksvragen

- Kun je nog meer voorbeelden noemen van iets wat je kunt delen en niet opraakt?

