

De vruchtenvlaaipunt



beeldend doel

Doelstelling en benodigdheden

- a De kinderen leren allerlei grondvormen te ordenen.
- b Tevens leren ze het begrip afsnijding hanteren.

technisch doel

- a Kleiplaat maken door te rollen of te slaan.
- b Massieve vormpjes aanhechten.

materiaal

- Per leerling een homp klei van Ø 10 cm.

leer- en hulpmiddelen

- Fotomaterialen van vlaaien en hun opmaak.
- Eventueel een bezoek aan een bakker of het bekijken van een bakkersetalage.

beeldende inleiding

Lesverloop

- Wijs aan de hand van fotomateriaal of een bezoek aan de bakker de leerlingen op de vormen, die je allemaal kunt zien op een vlaaipunt. Ook de vorm van de punt zelf komt aan de orde. Praat met de kinderen over problemen die ze kunnen tegenkomen als ze veel vormen bij elkaar op een ondergrond leggen. De kinderen moeten gaan ontdekken, dat de basisvorm (vlaaipunt) waarop de massieve vormen (vruchten) worden geboetseerd ook zijn beperkingen heeft. De grootte van de vruchten



moet aangepast worden aan de puntvorm. Dat betekent dat de leerlingen sommige vruchten, die aan de rand liggen, moeten doorsnijden. De kinderen kunnen de vlaaistukken wanneer ze ongeveer even groot zijn, aan elkaar leggen. Zo ontstaat een heerlijke grote ronde vlaai.

technische inleiding

■ Demonstreer hoe je een platte plaat klei kunt maken door een bol klei plat te drukken of met een kleiroller te pletten. De kinderen moeten dit werk staande uitvoeren om op die manier de klei met hun eigen handdrukken en lichaamsgewicht te kunnen pletten. Wanneer ze een plaat klei hebben gemaakt tekenen ze er de vorm van een vlaaipunt op. De punt wordt met een mesje uitgesneden en de rand van de punt kan omhoog worden gebogen.

De vlaaibodem kan nu met fantasievruchten worden bedekt. Door een papje van klei te maken is het mogelijk de vruchten aan de bodem te plakken.

begeleidings- adviezen

- **a** Wijs de kinderen erop, dat aan de rand van de vlaaipunt vaak doorgesneden vruchten kunnen liggen.
- **b** U kunt door het stellen van vragen de kinderen tijdens het werken stimuleren in het zoeken naar vormoplossingen.
- **c** Houd voortdurend beeldmateriaal bij de hand.
- **d** De kinderen kunnen de vlaaipunten op een grote ronde uitgeknipte plaat papier of karton leggen. Die plaat kan door middel van inknippen van de rand nog versierd worden.
- Enkele opmerkingen ten aanzien van drogen en bakken van klei:
- Zet de werkstukken op een krant in een verwarmde ruimte.
- Om stukspringen in de oven te voorkomen dienen de onderdelen goed aan elkaar bevestigd te zijn.
- Doorboor massieve werkstukken eventueel met een dun stuk ijzerdraad om opeenhoping van lucht te voorkomen.
- Droogtijd ongeveer tien dagen.
- Bij het biscuit-bakken (eerste keer bakken) kunnen de werkstukken voorzichtig op- en tegen elkaar in de oven geplaatst worden.
- Stook de oven langzaam op.
- Afhankelijk van uw oven (zie gebruiksaanwijzing) vindt het bakproces plaats.
- Stookduur ongeveer zeven uur.
- Laat de oven rustig afkoelen voor u hem opent.

nabespreking

- Etaleer de vlaaipunten. De kinderen kunnen daarbij behulpzaam zijn door samen met u te zoeken naar originele manieren om dat te doen.
- Verder kunnen we kijken naar originele oplossingen die er gevonden zijn bij het maken van de vlaaipunten.

Andere opdrachten

- **1** Taartpunt.
- **2** Belegde boterham.
- **3** Doorgesneden vrucht.

