

Fortune cookies

Twee recepten om gelukskoekjes te maken

Heb jij wel eens een 'fortune cookie' gezien? We maken deze bijzondere gelukskoekjes zelf! Welke tekst verstop jij in jouw koekje?

Duur	: 60 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Cognitieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling, Taalontwikkeling
Doelgroep	: 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 heb je nodig?

Voor ongeveer 24 stuks

- 60 gram ongezoeten roomboter
- 50 gram eiwitten (of het eiwit van 2 eieren)
- 75 gram kristalsuiker
- half mespunt zout
- 60 gram tarwebloem
- halve theelepel [vanillearoma](#)
- 1 eetlepel water
- bakplaat + bakpapier
- oven + ovenwanten
- spatel
- zeef
- beslagkom
- weegschaal
- mixer of garde
- vershoudfolie
- papier
- pennen
- scharen
- liniaal
- 2 of 3 lege eierdozen

Wat gaan we doen?

We maken onze eigen gelukskoekjes en stoppen hier zelfgeschreven boodschappen in. In dit draaiboek staan twee verschillende recepten beschreven: één 'standaard' recept en één gezondere variant. Kies zelf welk recept je wilt gebruiken en pas hier de benodigdheden op aan.

Kijktip: bekijk deze video om te zien hoe je deze koekjes maakt

- <https://youtu.be/iQHfCkVgl1c>

Wat zijn gelukskoekjes?

Gelukskoekjes, ook wel fortune cookies genoemd, zijn vooral bekend als koekjes die je krijgt in Chinese restaurants. Als je het koekje openbreekt vind je een papiertje met een boodschap. Vroeger waren dit vooral Chinese spreuken maar tegenwoordig worden koekjes met allerlei teksten gemaakt.

En wist je dat er ook veel bijgeloof bij deze koekjes hoort? Zo zou je een koekje alleen mogen opeten als je een mooie boodschap of voorspelling hebt gekregen en kun je er nog voor zorgen dat iets niet uitkomt door je koekje niet op te eten.

Eigenlijk komt het 'Chinese gelukskoekje' helemaal niet uit China. Ze zijn ook niet echt bekend in China zelf. Ze zijn vooral populair in de Verenigde Staten en Canada. Daar worden ze 'fortune cookies' genoemd. De grootste verkoper van deze koekjes zit in New York, Amerika. Zij maken ongeveer 4,5 miljoen koekjes per dag!



Kinderparticipatie

Hoe betrek je de kinderen bij de activiteit

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 gespreksstof! Vraag de kinderen bijvoorbeeld: *"Hebben jullie al eens fortune cookies gegeten? Hebben jullie eerder al eens iets zelf gemaakt? Waren dit ook koekjes of juist iets anders? 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. Laat de kinderen zelf de ingrediënten afwegen. Helpen met opruimen en afwassen hoort er natuurlijk ook gewoon bij! Supergezellig en leerzaam.

Stap 1: het deeg bereiden

Bereidingstip: Dit beslag is voor ca. 24 koekjes. Bak de koekjes in 2 delen zodat ze niet afkoelen voordat je ze gevouwen hebt.

- Verwarm de oven voor op 190 °C.
- Smelt de boter. Mix het eiwit, de suiker en het zout in een kom. Zeef de bloem erboven.
- Voeg het vanillearoma, de gesmolten boter en het water in 1 keer toe en meng goed. Laat het beslag 30 min. afgedekt met vershoudfolie in de koelkast rusten. Je kunt ondertussen de briefjes knippen en schrijven die straks in de koekjes worden gestopt.

Stap 2: schrijf de papiertjes

Terwijl het deeg in de koelkast staat kun je starten met het verzinnen en schrijven van de teksten op de papiertjes. Knip de tekstjes uit, zodat ze goed in de koekjes passen. *Het papier kan ongeveer 6 cm x 1 cm zijn.* De koekjes moeten maar superkort gebakken worden, dus de papiertjes moeten klaarliggen voor gebruik. Laat de kinderen zelf berichtjes of korte spreuken verzinnen of maak bijvoorbeeld gebruik van de spreuken die hieronder staan:

- Wees een glimlach met armen: knuffel!
- Jij bent meer dan oké!
- Geef nooit op
- Doe kleine dingen met grote liefde
- Be YOU tiful

Stap 3: de koekjes bakken

Begin hiermee nadat de 30 minuten rijzen voorbij zijn

- Bekleed de bakplaat met het bakpapier.
- Schep 1 theelepel van het beslag op de bakplaat en vorm het met de achterkant van de lepel tot een cirkel met een diameter van ongeveer 7,5 cm. Herhaal met de rest van het beslag totdat de bakplaat vol is. Leg de koekjes niet tegen elkaar aan!
- Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de koekjes ongeveer 3 tot 5 minuten, tot de randen goudbruin worden. Houd de koekjes ondertussen goed in de gaten.
- Haal ze uit de oven en schep met behulp van een spatel de koekjes op een schone tafel of schoon aanrecht.
- Leg in het midden van elk koekje een papiertje met een zelfgeschreven tekstje.
- Vouw het koekje dubbel zodat het papiertje is bedekt. Vouw het daarna nog een keer losjes dubbel, maar zorg ervoor dat er wat ruimte tussen de vouw zit (*zie filmpje en foto's*). Werk snel zodat de koekjes nog warm en buigzaam zijn.
- Pak de koekjes voorzichtig op en leg ze in de holtes van de lege eierdozen om af te koelen.



Tip

Voor een spionnen- of detectivethema kun je er ook voor kiezen om de kinderen een geheime boodschap in het koekje te laten stoppen in plaats van een wens of voorspelling. Tijdens Valentijn zou dit bijvoorbeeld een liefdesboodschap kunnen zijn.

Variatie: een gezonder recept

Voor ongeveer 18 koekjes heb je het volgende nodig

- 85 gram amandelmeel
- 20 gram maïzena
- 60 milliliter kokosmelk
- 3 eetlepels margarine
- 1 ei
- 50 gram kokosbloesemsiiker
- 1/4 theelepel zout
- 1 theelepel [vanille extract](#)
- theelepel
- weegschaal
- maatbeker
- beslagkom
- mixer of garde
- bakplaat + bakpapier
- oven + ovenwanten
- spatel
- optioneel: citroen- of sinaasappelrasp

Aan de slag!

Tip: Ook deze koekjes gaan maar heel kort in de oven, dus de papiertjes met tekstjes moeten klaarliggen. Dit deeg hoeft namelijk niet te rijzen.

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Bedek de bakplaat met bakpapier.
- Meet de juiste hoeveelheden van de ingrediënten af en doe deze in een beslagkom. Mix alles vervolgens met de mixer of een garde tot een glad beslag. Voeg eventueel een beetje citroen- of sinaasappelsap toe voor de smaak. Dit is maximaal 1 theelepel.
- Herhaal vervolgens de bovenstaande stappen die bij 'stap 3' beschreven zijn om de koekjes op te bakplaat te doen en af te bakken. Ook voor het vouwen kun je dezelfde stappen aanhouden als hierboven beschreven zijn.