



Rozijnen maken

We maken rozijnen door druiven te laten drogen

Wist je dat rozijnen eerst druiven waren? Wij maken ze zelf! Laten we hopen op lekker veel zonlicht want de druiven moeten goed kunnen drogen. Daarna kan het smikkelen beginnen!

Duratie	: 15 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Cognitieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken, Ontdekken, techniek en proefjes
Groepsgrootte	: Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

De hoeveelheid druiven hangt af van de hoeveelheid kinderen die dit gaan doen

- een tros pitloze (rode of witte) druiven
- water (om de druiven mee te wassen)
- keukenpapier
- optie 1: kaasdoek of kussensloop
- optie 1: zonnige plek
- optie 2: bakpapier
- optie 2: oven

Wat gaan we doen?

We maken zelf rozijnen! Dit doen we door verse druiven te drogen. Je kunt dit op twee manieren doen: in de zon of in de oven. Als je wilt dat het sneller gaat kun je het beste de oven gebruiken. Als je de druiven in de zon legt duurt het namelijk een aantal dagen, maar is het voor kinderen die vaker komen wel extra leuk om het proces in de gaten te houden.

Vorbereiding

Uitleg geven en naar de winkel

- Het is het allerleukste als de kinderen betrokken kunnen worden in het hele proces! Dus niet alleen de uitvoering, maar ook de voorbereiding. Neem hen, waar mogelijk, mee naar de winkel en laat hen zelf druiven kiezen. Welke kleur vinden zij het lekkerst? Hoeveel weten ze van deze fruitsoort af? Eten zij vaker druiven? Eten ze dit met- of zonder pitjes? Enzovoort. Praat erover met elkaar. Let op: kies voor pitloze druiven.
- Vertel hen ook wat er nog meer nodig is om druiven te laten drogen. Laat hen hier zelf ook over nadenken. Wat denken zij wat er nodig is? Verzamel al het materiaal met elkaar en leg dit klaar.





Optie 1: drogen aan de lucht

Deze optie is erg leuk met kinderen die meerdere dagen aanwezig zijn

- Was de druiven goed voordat je ze gaat drogen. Soms zitten er op de druiven bestrijdingsmiddelen en het is hygiënisch om dit er af te wassen.
- Droog de druiven af met een stuk schoon keukenpapier.
- Pluk de druiven van de steel en verwijder alle kleine steeltjes.
- Leg de druiven op een bord en zorg dat ze elkaar niet aanraken.
- Leg vervolgens de kaasdoek of het stukje katoen over de druiven heen. Dit beschermt de druiven tegen insecten.
- Zet de druiven op een plek waar ze voldoende zonlicht krijgen (bijvoorbeeld in de vensterbank).
- Kijk na 3 of 4 dagen of je al verandering ziet. Worden de druiven al kleiner? Knijp er zachtjes in om te voelen of ze al droger worden. Proef er ook maar eens één. Is het lekker? Waar smaakt het naar? Is het zoet of zuur?
- Wanneer de druiven voldoende zijn gedroogd kun je ze opbergen in een luchtdichte bewaardoos. Hoe langer de druiven in de zon liggen, hoe droger ze worden.

Optie 2: drogen in de oven

Deze optie is zeer geschikt voor minder zonnige periodes of wanneer je snel resultaat wilt zien

- Was de druiven goed voordat je ze gaat drogen. Soms zitten er op de druiven bestrijdingsmiddelen en het is hygiënisch om dit er af te wassen.
- Droog de druiven af met een stuk schoon keukenpapier.
- Pluk de druiven van de steel en verwijder alle kleine steeltjes.
- Leg de druiven op een met bakpapier beklede bakplaat en zet deze in de oven.
- Laat de druiven op een lage temperatuur (ca. 50 °C) een paar uur in de oven staan. Op deze manier kunnen de druiven langzaam drogen. De warmte van de oven onttrekt het vocht uit de druiven zodat het rozijnen worden!
- Wanneer de druiven voldoende zijn gedroogd kun je ze opbergen in een luchtdichte bewaardoos. Hoe langer de druiven in de oven liggen, hoe droger ze worden.





Hoe zit het nu eigenlijk?

Je vraagt je misschien af hoe het komt dat druiven, na het drogen zomaar rozijnen kunnen worden. Dit komt doordat druiven normaal gesproken veel vocht bevatten. Zodra ze worden geplukt en op een warme plek worden gelegd, verdampt het vocht en droogt de druif uit. Het wordt dan een rozijn!

Kijktips

Dit is een Engelstalig programma, maar wel super leerzaam en goed om er een beeld bij te krijgen!

- <https://www.youtube.com/watch?v=QO0xws60qyw>

Als jullie toch graag een Nederlandstalig filmpje zouden willen bekijken kun je dit doen via deze link:

- <https://schooltv.nl/video/van-druif-tot-rozijn-waar-komen-rozijnen-vandaan/>

