

# Inhoudsopgave

Welkom	4
Hoe je dit boek kunt gebruiken	5
Koken en bakken met kinderen	6

God maakt alles Scheppingskoekjes	8	De geboorte van Jezus Kerstcakejes	30
Gods mensen zijn ongehoorzaam Verdriete gezichtjes	10	De herders en de ster Sterrentaartjes	34
God geeft geweldige beloften Verrassingskoekjes	12	Jezus geeft duizenden mensen te eten Tonijn-broodrolletjes	36
Gods volk wordt groter Allerlei-vormenbroodjes	14	Jezus stilt de storm Bibberbootjes	38
God redt zijn volk Lamsburgers	18	Jezus kan blinde ogen openmaken Doorkijkkoekjes	40
God laat ons zien hoe we moeten leven Fruitijsjes	20	Jezus sterft Kruisbroodjes	44
God geeft zijn volk een thuis Broodhuisjes	22	Jezus leeft Opstandingsbrood	48
God zorgt voor zijn volk Frisse smoothies	24	Jezus geeft zijn vrienden een taak Choco-karamelcadeautjes	52
God belooft een Koning-voor-altijd Koningskoekjes	26	Jezus kan vuile harten weer schoonmaken Tweekleurenharten	54
God belooft een Redder Vrolijke flensjes	28	Gods nieuwe schepping Toffe toetjes	58

Beloften uit de Bijbel	61
------------------------	----

Beste ouders, opa's en oma's, ooms en tantes,  
kinderwerkers en iedereen die de geweldige inhoud van  
de Bijbel wil doorgeven aan jonge kinderen.

Welkom bij *Bakken met de Bijbel!*

We bedachten dit bakboekje omdat we onze kinderen  
Gods goede nieuws willen leren, dat we in de Bijbel  
lezen. We zijn zelf moeder en weten hoe moeilijk dat kan  
zijn. Toch zijn we er vast van overtuigd dat God Zichzelf  
bekendgemaakt heeft, en het beste wat we onze kinderen  
kunnen meegeven, is hun leren wat er in de Bijbel over  
God verteld wordt.

Vooral met jonge kinderen weet je niet altijd hoe je  
dat kunt doen. Op die leeftijd ontdekken ze veel en  
ontwikkelen ze zich snel, maar ze kunnen zich niet lang  
concentreren en het is vaak te veel gevraagd om lang te  
lezen of te luisteren.

Daarom is er nu dit bakboekje! Door lessen uit de Bijbel te  
combineren met iets waar ze zelf actief bij betrokken zijn,  
zullen de kinderen de heerlijke inhoud van de Bijbel beter  
gaan begrijpen. Samen met kinderen bakken geeft een  
goede gelegenheid voor gesprekjes en vragen. Het eindresultaat  
prent nog eens extra in wat ze net geleerd hebben.

We hopen dat kinderen door dit boek de God die van hen  
houdt, beter leren kennen.

Bekah  
Susie

# Hoe je dit boek kunt gebruiken

Je hoeft zelf echt geen chef-kok te zijn!

We hopen dat je met dit boekje je kind meer kunt betrekken bij iets wat je (bijna) dagelijks doet.

De recepten zijn vooral bedoeld om de bijbelse boodschap begrijpelijk te maken voor kinderen. Het is dus helemaal niet erg wanneer de koekjes iets te zacht zijn of de pizzaatjes een donkerbruin korstje hebben. Als in het hart van je kind een bijbelse

waarheid gezaaid en geplant mag worden, dan kun je God daarvoor danken!


Dit bakboekje volgt de grote verhaallijn van de Bijbel en geeft stap voor stap een overzicht van de bijbelse boodschap. Maar je kunt de recepten natuurlijk ook door elkaar gebruiken.

Elke activiteit bestaat uit de volgende onderdelen:

## Het bijbelverhaal

Een verhaal uit het Woord van God, in eenvoudige taal, om samen met je kind te lezen.

## Aanwijzingen

Let op het volgende symbool:  Dat staat bij handelingen die beter door een volwassene gedaan kunnen worden.

**God redt zijn volk**  
(Exodus 7-15: de uittocht)

Gods volk werd groter en groter. Maar de mensen zagen niet in een land waar ze als slaven meesaten. Die werden ze vreemd.

God had een plan om hen te redden. Hij zou regeren over de Mezen. Zeg tegen de koning van de land dat hij zijn volk moet laten gaan. Maar de koning zei: 'Nee, dat doe ik niet! Daarom veranderde God het water van de rivier in bloed om te laten zien dat Hij machtiger is. Toen stuurde God Mozes naar de koning om het nog eens te vragen. Die zei ook weer: 'Nee! Daarna stuurde God kikkers en weerde hij. Toen moesten Mozes en Aäron zeggen tegen de koning: 'Nee! Wees bang voor de Heer, want de Heer is groter dan alle goden op aarde. En dat is precies waar Mozes deed.

**Lamsburgers**  
Dit bijbelverhaal gaat over de uittocht van Israël. Het gaat over de berg Sinai en het slavenland Egypte. Het gaat over de pascha. Ze eten pascha om te herdenken dat God hen heeft gered van de slaven. Het is een feest dat we vier keer in het jaar vieren.

**Ingrediënten (voor 8 burgers)**

- 3 sneden witbrood
- 400 gram lamsvlees (als je geen lamsvlees kunt krijgen, kun je rundsvlees gebruiken, maar leg wel uit dat het vlees bij de pascha niet lamsvlees was)
- ongeveer 100 ml water
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper
- 1 theelepel mayonaise
- 1 theelepel (5 ml) olie
- ongeveer 100 ml water
- als je wilt: kaas, tomaat, ui, paprika, etc.

**Klaarzetten**

- keukenmachine
- koekpan
- mesje
- broodje
- vershoudfolie

**Tijdens het bakken**

- Wat vond Gods volk erin om slaaf te zijn?
- Neem een paar dingen die God deed om ze laten zien hoe machtig Hij is. Hoe bleef God tegen zijn volk dat ze niet bang waren?
- We stuurde God om hen te redden?

**Tijdens het eten**

Leg het bijbelverhaal voor en laat de kinderen vertellen wat ze hebben geleerd.

## De bereiding

Je vindt ook suggesties om tijd te besparen. Zie pagina 6: 'Koken en bakken met kinderen' voor meer ideeën.

## Tijdens het bakken

Je vindt vragen die je kind helpen om het verhaal te begrijpen. Voordat je begint met bakken kun je het verhaal samen lezen en deze vragen bespreken. Of je kunt erover praten terwijl je aan het koken bent.

## Tijdens het eten

Je vindt een vraag om over door te praten wanneer je klaar bent met bakken en je het eindresultaat samen opeet. Je kind kan zijn eigen baksel ook gebruiken om het bijbelverhaal aan een ander kind te vertellen.

# God maakt alles

## (Genesis 1: schepping)

Lang geleden was onze aarde er nog niet. Toen heeft God de aarde gemaakt. God hoefde alleen maar te zeggen: 'Er moet licht komen', en het was er al. Het licht was goed! Dat was de eerste dag van de schepping.

Op de tweede dag maakte God de lucht. Die was ook goed. De derde dag maakte God droog land, de zee en de planten. Op de vierde dag maakte God de zon, de maan en de sterren. Op de vijfde dag maakte God allerlei vissen met mooie kleuren en de vogels. Op de zesde dag maakte God kleine beestjes en ook een heleboel grotere dieren. Ook dat was allemaal goed.

Toen schiep God iets heel bijzonders. God maakte mensen die Hem konden leren kennen en die zijn vrienden konden worden. Wie waren dat? Mensen net als jij en ik. God maakte de eerste man en de eerste vrouw. Ze heetten Adam en Eva. Toen God zag wat Hij deze keer gemaakt had, vond Hij dat het niet gewóón goed was. Hij vond dat het héél goed was.

Op de zevende dag rustte God. Hij was blij met alles wat Hij gemaakt had.

**Bid:** Heer God, help ons om te begrijpen en eraan te denken dat U alles hebt gemaakt wat er bestaat. Help ons om U daar dankbaar voor te zijn. Dank U wel dat U \_\_\_\_\_ gemaakt hebt. Amen.

## Scheppingskoekjes

Het is fantastisch wat er allemaal in Gods wereld is aan kleuren en soorten! Kijk eens hoeveel verschillende vormen jij kunt maken.

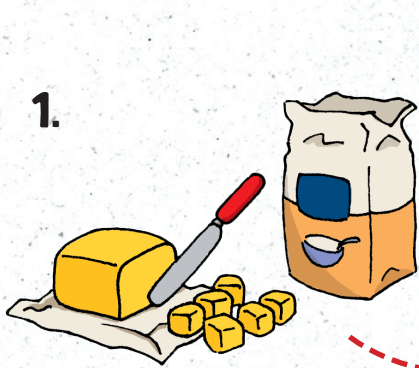
### Ingrediënten (voor 16 koekjes)

- 300 gram bloem
- 150 gram kristalsuiker
- 250 gram zachte boter, in blokjes
- 1 grote eierdooier (zie pag. 7)
- 2 theelepels vanille-aroma
- ½ theelepel zout
- decoratiestiften (Dr. Oetker)

### Klaarzetten

- mengkom
- houten lepel
- vershoudfolie
- deegroller
- uitsteekvormpjes voor koekjes of speelklei
- bakplaat, ingevet of bekleed met bakpapier
- rooster om op af te laten koelen





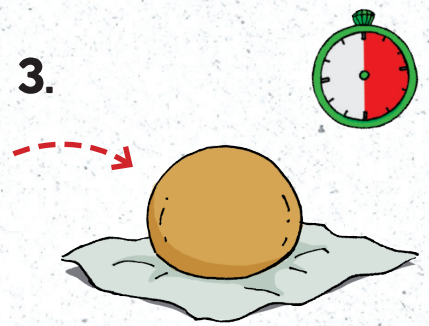
1.

Meng boter en suiker in de kom.



2.

Voeg het vanille-aroma en de eierdooier toe en roer goed door tot het mengsel glad is. Voeg bloem en zout toe en meng alles.



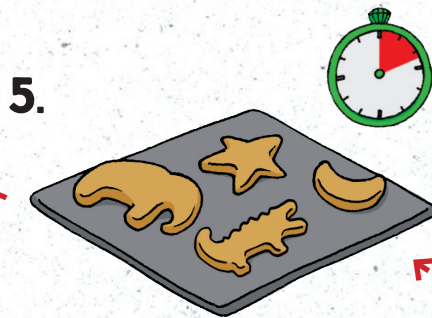
3.

Vorm met je handen een bal van het deeg. Wikkel het in vershoudfolie en zet het 30 minuten in de koelkast.



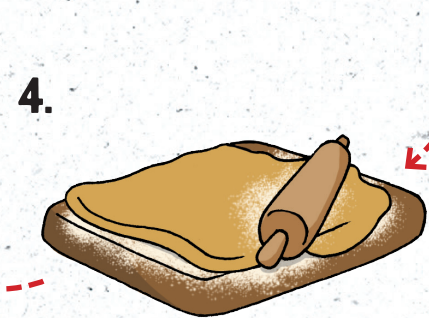
6.

Gebruik de decoratiestiften om de koekjes te versieren.



5.

⚠ Zet de koekjes 12 minuten in de oven. Leg ze daarna op het rooster om af te koelen.



4.

⚠ Verwarm de oven voor op 180°C/gas 4. Strooi bloem over een schoon, glad oppervlak en rol het deeg uit tot 1/2 cm dikte. Steek verschillende vormpjes uit en leg die op de bakplaat.

### Tijdens het bakken

- Wat heeft God allemaal gemaakt?
- Wie is God, dat Hij de hele wereld kon maken?
- Waarom vond God de mensen extra goed?
- Waarom is het goed om 'dank U wel' tegen God te zeggen?

### Sneller

Gebruik kant-en-klare bakmix voor koekjes.



### Tijdens het eten

Praat over al die bijzondere dingen die God gemaakt heeft.

# Gods mensen zijn ongehoorzaam

## (Genesis 3: de zondeval)

Kijk eens uit het raam. Wat zie je? Dat heeft God allemaal gemaakt!

God heeft zo veel mooie dingen op deze wereld gemaakt: grote bomen en mooie bloemetjes, brullende leeuwen en wriemelende wormpjes. God heeft ook de eerste man en de eerste vrouw gemaakt. Ze heetten Adam en Eva. God had één boom gemaakt waarvan Adam en Eva de vruchten niet mochten eten. Dat was de boom van de kennis van goed en kwaad. Als ze daar wel van aten, zouden ze sterven. Zo wilde God hun leren om Hem te gehoorzamen, want Hij weet alles het beste.

Op een dag gebeurde er iets verdrietigs. Een slang zei tegen Eva: 'Denk je echt dat je zult sterven als je de vrucht van die boom

eet?' Eva wist best dat God nooit liegt, maar toch wilde ze graag geloven wat de slang zei. Daarom deed ze precies dat ene waarvan God gezegd had dat het niet mocht. Ze at vruchten van de boom die Hij voor hen verboden had. Dat was vreselijk. Eva vond dat God geen regels hoefde te maken; dat wilde ze zelf doen. Adam at ook het fruit van de boom. Toen voelden ze zich allebei verdrietig en schuldig. Ze schaamden zich.

God was niet blij om wat Adam en Eva gedaan hadden. Hij strafte Adam en Eva en stuurde ze weg uit die mooie tuin. God wilde dat ze goed wisten hoe erg het is wanneer je niet doet wat God zegt en niet Gods vriend wilt zijn.

## Verdrietige gezichtjes


Wanneer je ongehoorzaam bent aan God, dan voel je je verdrietig en schuldig; je schaamt je. God weet altijd wat het beste is.

**Bid:** Heer God, wilt U ons helpen om spijt te hebben van alle keren dat we ongehoorzaam zijn aan U? Help ons om eraan te denken dat U altijd alles het beste weet. Het spijt me dat ik \_\_\_\_\_ . Amen.

### Ingrediënten (voor 4 pizza's)

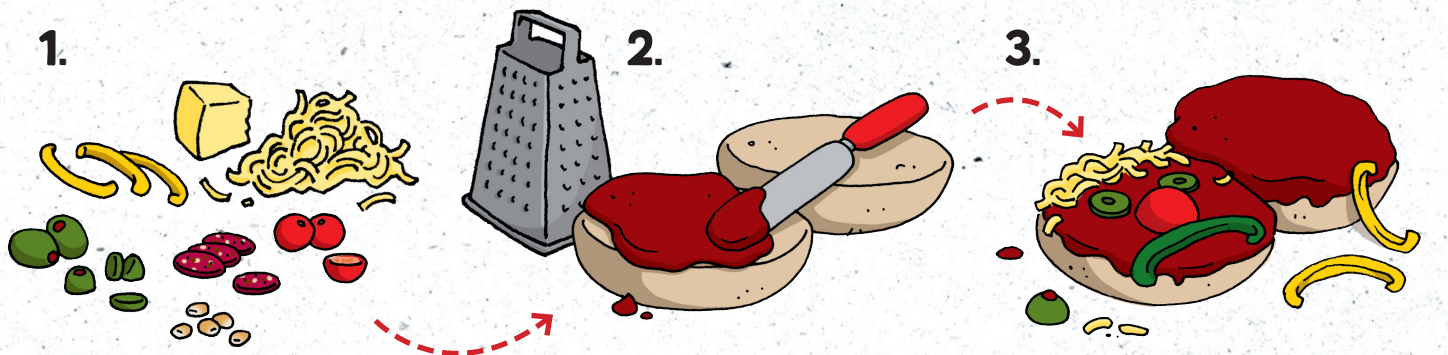
- 2 beschuitbollen, in tweeën gesneden
- 4 eetlepels tomatensaus/pizzasaus
- 50 gram geraspte kaas
- verschillende ingrediënten als beleg, zoals plakjes olijven, halve kerstomaatjes, salami, maiskorrels, reepjes paprika

### Klaarzetten

- kaasrasp (of gebruik geraspte kaas)
- snijplank
- scherp mes 
- bakplaat

Bereidingstijd  
.....  
15 minuten

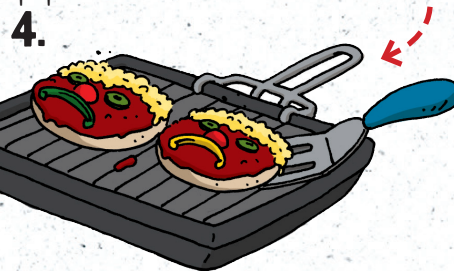




**!** Zoek alle ingrediënten bij elkaar. Warm de grill voor op medium of de oven op 180°C/gas 4.

Smeer de tomatensaus op de 4 helften van de beschuitbollen.

Maak er verdrietige gezichtjes op. Bijvoorbeeld een neus van een half tomaatje, haar van kaas, ogen van olijven en een mond van een reepje paprika.



**!** Leg je pizza's op een bakblik onder de grill of in de oven tot de kaas smelt.

**Sneller**  
Gebruik kant-en-klare pizza's (margherita).

**Tijdens het bakken**

- Wat mochten Adam en Eva van God niet doen?
- Wat deden ze?
- Waarom at Eva van de vrucht?
- Wanneer zijn we God niet gehoorzaam?
- Wat kunnen we daaraan doen?

## Supergezond idee

Maak een lekkere tomatensaus met veel groenten. Snijd 3 rode paprika's en 3 rode uien in grote stukken. Rooster ze 20 tot 30 minuten in een hete oven totdat ze zacht zijn. Pureer ze, samen met een pak gezeefde tomaten (500 gram), in een keukenmachine of met een staafmixer. Een restje saus is ingevroren maximaal een maand houdbaar.



**Tijdens het eten**  
Leg uit waarom je pizza een verdrietig gezichtje heeft.

# Jezus geeft duizenden mensen te eten

(Marcus 6:30-44)

Jezus groeide op en Hij werd een man. Een gewone man? Natuurlijk niet! Hij was de Koning en Redder die God uitgekozen had. Hij kon bijzondere dingen doen. Echt heel bijzondere dingen.

Op een dag kwamen er duizenden mensen bij Jezus. Hij keek hen aan en had zo'n medelijden met hen. Hij wist dat ze iemand nodig hadden die voor hen zorgde. Daarom hielp Hij hen door ze veel over God te leren.

Maar er was een probleem. Ze kregen trek. 'Het wordt al laat', zeiden de vrienden van Jezus. 'Stuur deze mensen weg zodat ze ergens eten kunnen kopen.'

'Geven jullie hun maar te eten!' zei Jezus. Maar hoe moesten ze dat nou doen voor zo veel mensen?

'Daar hebben we toch niet genoeg geld voor?' zeiden ze.

'Vraag eens hoeveel eten de mensen bij zich hebben', antwoordde Jezus.

Was er genoeg voor die duizenden mensen? Echt niet. Er waren maar één, twee, drie, vier, vijf kleine broodjes en één, nee twee visjes. Dat is niet eens genoeg voor één gezin!

Jezus zei tegen de mensen dat ze in het gras moesten gaan zitten. Toen nam Hij dat brood en die visjes en dankte God ervoor. Hij brak ze in stukjes en zijn vrienden begonnen uit te delen. Was er precies genoeg voor de leerlingen? Er was veel meer. Genoeg voor alle kinderen? Nog veel meer. Genoeg voor de mensen die vooraan zaten? Nog veel meer.

Er kwam steeds meer en meer en meer totdat al die duizenden mensen hun buikje rond gegeten hadden. En toen was er zelfs nog eten over. Jezus is geweldig. Hij kan ons alles geven wat we nodig hebben!

**Bid:** Heer God, dank U wel dat Jezus zo geweldig is. Dank U wel dat Hij voor ons zorgt door ons dingen over U te leren en door ons alles te geven wat we nodig hebben. Amen.

## Tonijn-broodrolletjes

Jezus kan zo wonderlijk goed voor ons zorgen dat Hij van een kleine picknick duizenden mensen te eten gaf.

Je kunt zelf ook een picknick houden met je vriendjes en hun vertellen wat Jezus toen deed en hoe geweldig Hij is.

Dit is een receptidee voor je picknick. Je kunt een lijstje maken van andere dingen die je mee moet nemen.

### Ingrediënten (voor 5 rolletjes)

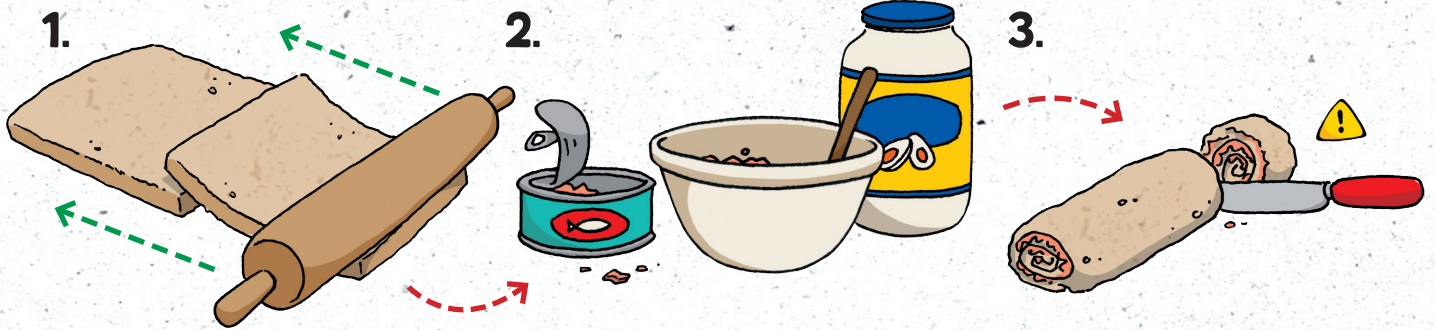
- 4 sneetjes brood, zonder korst
- 1 theelepel boter of margarine
- 1 blikje tonijn
- 1 volle eetlepel mayonaise
- salade, als bijgerecht

### Klaarzetten

- deegroller
- mengkom







1. Leg twee sneetjes brood met 1 cm overlap op elkaar. Rol ze met de deegroller aan elkaar. Besmeer het brood dan met boter.

2. Meng tonijn en mayonaise in de kom en smeer een dunne laag op de boter.

3. Rol het brood op zodat het op een lange worst lijkt. Snijd het dan in vijf rolletjes. Herhaal deze stappen met de andere sneetjes brood.

## Supergezond idee

Rasp een of meer soorten rauwe groenten, zoals komkommer, en meng die door de tonijnmayonaise.



### Sneller

Gebruik kant-en-klare tonijnsandwiches en snijd er leuke vormpjes van.

### Tijdens het klaarmaken

- Naar wie gingen die duizenden mensen toe?
- Wat was het probleem?
- Hoeveel eten konden Jezus' vrienden vinden?
- Wat deed Jezus?
- Hoe is Jezus?
- Waarom is het geweldig om naar Jezus te luisteren?



### Tijdens het eten

Vertel aan je vrienden hoe Jezus duizenden mensen te eten gaf met maar een paar broodjes.