

# Biltsche Courant

## Kleuters Van Dijckschool aan het werk in de bakkerij

Maartensdijk

Bijna vier weken lang hebben alle kleuters van de Van Dijckschool in Bilthoven van alles geleerd over wat de bakker doet: wat gebeurt er voordat er een boterham, krentenbol of lekker broodje op je bord ligt? Ze leerden alles over meelsoorten, beslag en deeg, maakten koekjesdeeg en bakten koekjes, en bakten een cake van cakebeslag.

Als afsluiting van dit geslaagde project mochten ze

vorige week bij Bakker Bos in Maartensdijk komen, waar de kleuters de hele bakkerij te zien kregen. Ze leerden er zelf broodjes kneden, rollen en vlechten, en mochten een kijkje nemen bij de rijkast, de ovens en de deegmachine. Aan het einde van dit leerzame uitstapje mocht ieder kind zijn eigen warme broodjes mee naar huis nemen. De verse broodjes werden meegenomen zodat vader en moeder het resultaat van hun bakkunst konden proeven.



Trots toont het kleutergrut de gebakken broodjes. Op de achtergrond een trotse bakker.