

Het Bakkerslied

Dit liedje is ontstaan toen ik met de peuters in de dansles bezig was met de wieg-en dein beweging. Van "Schuitje varen theetje drinken" en dan daarna een lekker broodje erbij. We hadden op dat moment sjaaltjes tot onze beschikking en spontaan begonnen we de doeken te proppen alsof het zandtaartjes waren.

Het thema van de maand was "Eet smakelijk" dus een liedje over een bakker die broodjes bakt is toen ontstaan op het ritme van het kneden. In de week erop heb ik een broodtrommel gevuld met half opgeblazen ballonnetjes. Ballonnetjes zijn grappig om te kneden en half opgeblazen krijgen zij allerlei vormen en is er geen knalgevaar. Ballonnen kunnen gevaarlijk zijn voor jonge kinderen, dus goed opletten en na het kneden weer snel in de "broodtrommel".

Voor het kneed-gevoel met ballonnen: Half opblazen ...knoop erin.....kneden ... en het liedje erbij zingen. Veel plezier!



Het Bakkerslied

*Als de bakker broodjes bakt,
dan kneedt hij het deeg,
dan kneedt hij het deeg,
Als de bakker broodjes bakt,
dan kneedt hij eerst het deeg.*

*Als de broodjes klaar zijn,
dan neemt hij een hap
dan neemt hij een hap
als de broodjes klaar zijn
dan neemt hij een grote HAP!*

De kneedbeweging maak je met de handen die je bol houdt en dan om en om kruislings, de ene hand bovenop de andere te duwen. Eerst links boven dan rechts boven. Een ritmische beweging die je met divers materiaal tussen de handen kunt maken.

Hieronder een uitwerking voor baby's, dreumesen, peuters en kleuters:

BABY

Bij Baby's kun je dit liedje bij massagespel zingen. De baby liggend op de verschoontafel of op schoot, masseer je de beentjes en de voetjes met een ritmische kneed-beweging. Pak beide voetjes in beide handen en duw de beentjes kruislings om en om zacht tegen de buik.

Aan het eind van het liedje zal de baby genieten van een grote "hap" in zijn voetje of buikje. Voer de spanning op en kijk naar de baby wanneer het beste moment is om toe te "happen".

Speelmateriaal:

Een (jongleer)doek in je handen kun je goed proppen. Hou je handen met de prop binnen baby's gezichtsveld. Maak een ritmische kneedbeweging tijdens het eerste deel. Laat tijdens het tweede deel de doek langzaam ontplooiën, alsof het deeg gerezen is.

Het tempo is een fijne wiegbeweging, toepasselijk om te zingen als de baby op de arm gehouden wordt en nog even moet wachten voor het eten.

DREUMES

Dreumesen kunnen zelf een doek tussen hun handen proppen tot een balletje en langzaam tot ontplooiing laten komen. Misschien met een beetje hulp van de vader of moeder in de ouder-kindles.

Andersoortig materiaal

De kneedbeweging is ook toepasselijk aan de rand van de zandbak met zandbolletjes. Maak het zand vochtig genoeg zodat er een stevig balletje ontstaat.

Jonge kinderen genieten van net-doen alsof en kijken verschrikt als je zogenaamd een hap zand gaat nemen.

Ook een tennisbal, of een zacht balletje, zachte klei of speeldeeg, een prop schilderpapier (is minder scherp), een flinke pluk ongesponnen wol, een dikke pompom gemaakt van wol, een boerenzakdoek, etc. kunnen goed worden "gekneed". De verschillende materialen stimuleert de zintuigelijke en de fijne motoriek. Uiteraard is fantastisch om met echt deeg, echte broodjes te bakken.

Variatie

Met een klassiek muziekstuk in driekwartsmaat wordt de doek telkens als het ontplooit is, in de lucht gegooid en weer gevangen om een nieuw broodje te kneden. Telkens op een logisch moment in de muziek wordt er gekneed, gegooid, gevangen.

voorbeelden: Second Waltz arr. Andre Rieu

La Valse d' Amélie uit de film Le Fabuleux Destin d' Amélie Poulain

Dancing with the bear uit de film Finding Neverland van Jan A.P.Kaczmarek.



PEUTERS

Met peuters kun je een gesprek beginnen over waar broodjes vandaan komen en hoe die worden gemaakt. Ook wat je lekker vindt op brood kan aan de orde komen.

De kneedbeweging tijdens het liedje stimuleert het gevoel voor ritme.

De letters B van Bakker en Broodjes en Bakt geven een goede mondmotorische oefening.

Het materiaal waarmee je de kneedbeweging maakt kan nu uitgebreid worden met een half opgeblazen ballon. Zorg dat er voor elk kind er al een ballonnetje klaar is, bijvoorbeeld in een grote doos ("oven") zodat je niet eerst hoeft te blazen.

Ballonnen die nog niet opgeblazen zijn kunnen gevaarlijk zijn in kleine handen.

Als de broodjes "op" zijn verzamel je ze weer in de doos ("broodtrommel")

Tekst uitbreiden:

*Als het broodje klaar is, wat smeer ik erop, wat smeer ik erop?
.....dan smeer ik er smeerkaas op.*

De kneedbeweging kan ook afgewisseld worden met rollen (twee handjes plat naast elkaar op een rolletje deeg of dikke stok of een halfopgeblazen langwerpige ballon.

*Als de bakker broodjes bakt dan rolt hij het deeg, dan rolt hij het deeg
.... dan rolt hij eerst het deeg.*

Peuterdansspel (ouder-kind)

Peuters vinden het heerlijk om zelf te rollen over de vloer. Rollen over de grond is een belangrijke motorische vaardigheid en goed voor de ontwikkeling van de ruimtelijke orientatie.

De peuter is nu zelf "het deeg". De moeder is "de bakker."

Ga aan de zijdelingse kant van het kind zitten en rol het kind naar je toe (*) over de grond. Draai de rollen om, dan is het kind de bakker en mag het jou naar zich toe om rollen.

(*)Naar je toe rollen is makkelijker dan van je af rollen.

Peutermassagespel

Ook voetmassage is een fijne kneedbeweging. Een peuter kan ook goed zijn eigen voetjes vastpakken.

KLEUTERS

Voor de kleuters zijn alle eerder beschreven variaties met de tekst en de materialen geschikt.

De broodjesbakker kan wellicht gevarieerd worden met een pizzabakker, misschien niet bij alle kinderen bekend maar een heel handige pizzabakker kan een plak deeg uitrollen, rond laten draaien en zelfs opgooien!

De danssjaals kunnen uitstekend tussen twee handen gedraaid worden en dan omhoog gegooid worden en opgevangen. Met veel fantasie worden de meest fantastische pizza's gebakken.

Op een trommel maak je met de vlakke hand draaibewegingen.

Op tafel kun je met (speel-) deeg en met meel of bloem prachtige wrijfbewegingen maken, ronde cirkels in het meel.

Als de bakker pizza's bakt dan draait hij het deeg dan draait hij het deeg

Als de bakker pizza's bakt dan draait hij het deeg ..in de lucht. (Of "...in het rond")
