

AFVAL EN BOKSKONSTRUKSIE: Aartappel mense



Benodighede:

1. Aartappels van verskillende groottes.
2. Wol.
3. Wit bone.
4. Lap.
5. Swart merkers.
6. Gom.
7. Doppies
8. Tande stokkies.
9. Sker.

STAPPE

1. Die neem die aartappels en maak hul eie mannetjies.
2. Die leerders sit die aartappels aan mekaar vas deur die tande stokkies in die aartappels in te druk.
3. Die leerders gebruik die wol vir hare.
4. Die leerders gebruik die doppies vir hoedjies.
5. Die leerders gebruik die wit bone vir ogies.
6. Die leerders gebruik die swart merker om op die aartappel mannetjie te teken.



WAARDE VAN DIE AKTIWITEIT

1. Fyn motoriese vaardighede.
2. Hand-oog Koördinasie.
3. Kreatiwiteit.

AFVAL EN BOKSKONSTRUKSIE: OE

Die leerders gaan hul eie oe maak.



Benodighede:

1. Twee eier houertjies.
2. Pypskoonmakers.
3. Verf.



STAPPE

1. Die leerder maak n gaatjie of groot gat in die middel van die eier doppie.
2. Die leerders neem die eier doppies en verf dit wit.
3. Die leerder verf nou die binneste gedeelte van die eier doppie die kleur wat die leerder die oog wil he. Bv Blou.
4. Die leerder sny die pypskoonmakers sodat hy oortjies kan maak vir sy oe



AFVAL EN BOKSKONSTRUKSIE: Toiletrol manneltjie

Die leerders gaan mannetjies uit toiletrolle uit maak.



Benodighede

1. Toiletrolle.
2. Verskillende lappe.
3. Wol.
4. Knopies.
5. Filt.
6. Inkleurkryte.
7. Verskillende kleure koukies.
8. Bruin papier.
9. Verskillende kleure verf.
10. Kwaste.
11. Gom.
12. Sker.



STAPPE

1. Die leerders neem die toiletrolle en maak hul eie mannetjie.
2. Die leerder gebruik al die materiaal wat aan hom/haar voorsien is om die mannetjie te maak.
3. Die leerder word die geleentheid gebied om self te besluit hoe hy sy mannetjie wil maak.
4. Die leerder kan dus kreatief wees en sy verbeelding gebruik.



BAK EN BROU: SOETKOEKIE MANNETJIES

Benodighede vir resep:

1. Soetkoekie resep.
2. Verskillende vorms soetkoekies.
3. Versiersuiker.

SOETKOEKIE RESEP

5 koppies koekmeel
440ml suiker
250g margarien
5 eiers
5ml koeksoda
25ml bakpoeier
2ml sout

Klits botter en suiker tot romerig. Voeg eiers by en klits goed. Sif droë bestanddele saam en voeg by eiermengsel. Knie liggies tot 'n deeg. . Laat staan in yskas vir so half uur. As jy vind jou deeg is bietjie klam, gooi so bietjie meel by tot lekker stywe deeg is. Rol deeg baie dun uit en druk vorms uit. Bak by 190 grade C tot ligbruin. So ongeveer 8 na 10 min of tot mooi ligbruin



BAK EN BROU

Die leerders kan kies watter een van die twee aktiwiteite hulle wil maak.

AKTIWITEIT 1:

Benodighede vir die resep:

1. Lang repies kaas.
2. Kort repies kaas.
3. Ronde koekies (Salty cracks)

Die leerders gaan kaas en salty crack mannetjies maak. Die arms en bene gaan van kaas wees en die kop van die mannetjie gaan die koekie wees.



AKTIWITEIT 2:

Benodighede vir die resep:

1. Piesang wielietjies.
2. Wortel wielietjies.
3. Appel skywe.



Die leerders gaan 'n gesig maak van piesang, wortel en appels. Die leerder kan besluit hoe hy sy gesiggie wil bou en hy kan kreatief wees.



KNIP: Papierbord gesig



Benodighede

1. Papierbord
2. Huisgenoot
3. Sker
4. Gom
5. Stokkie

STAPPE

1. Leerders knip gesigsdele uit 'n huisgenoot.
2. Hulle plak dit op 'n papierbord om 'n gesig te vorm.
3. Plak die papierbord op 'n stokkie sodat die leerders die papierbord gesig voor hul gesig kan hou.

KLEI : BOU KLEI MANNETJIES

Benodighede vir aktiwiteit:

1. Klei resep vir verskillende kleure klei.
2. Ogies.
3. Krale.
4. Noodles.
5. Glas steentjies.
6. Blinkers.
7. Pypskoonmakers.
8. Blaai met mannetjie op.

Die leerders neem die klei, ogies, krale, noodels, glas steentjies ensovoorts en bou hul eie mannetjie op die



papier.
Die Juffrou gaan die klei volgens die volgende resep maak:



Gekookte Deegklei

500 ml. meel
30 ml. kremetart
200 ml. sout
(meng eers bg. bymekaar)

Meng nou met:
500 ml. water
30 ml. olie
2,5 ml. vanielje geursel
5 ml. koekkleursel

Roer in 'n kastrol oor vinnige hitte totdat dit 'n stywe bol in 'n houtlepel vorm. Skakel na laagste graad en skraap gedurig van die bodem totdat die klammigheid verdwyn. Knie sowat 2 min. Plaas in 'n lugdigte houër in yskas.