

jouw christelijke kinderblad

# bim bam



Josephine



Dorothé

Komt voor de  
**bakker**

Focus

**Meer over  
marsepein**







# Genoeg voor elke dag

De  
Bijbel  
dichtbij

Exodus 16:13-30

Zonder eten kan een mens niet leven. Dat beseffen de Israëlieten tijdens de woestijnreis maar al te goed. Nu het eten op is, worden ze boos op Mozes en God. Hoe kunnen ze blijven leven in deze dorre woestijn?

Tekst: Jonathan Slingerland Illustratie: Lenny ten Brinke

In het tentenkamp van de Israëlieten is het stil. Na veel gemopper hebben de Israëlieten hun bedden opgezocht.

Juist in deze avond en nacht zorgt God voor de Israëlieten. Hij is geduldig en wil niet dat de Israëlieten omkomen van de honger. Daarom geeft Hij hen vlees en brood uit de hemel.

### Korreltjes

Als de nieuwe dag aanbreekt, doen de Israëlieten hun tenten open. Eerst zien ze alleen maar dauw. Maar als die langzaam wegtrekt, kijken ze verbaasd rond. Heel de grond ligt bezaaid met kleine korreltjes. 'Wat is dit?' zeggen ze tegen elkaar.

Mozes geeft het antwoord op die vraag: 'Dit is het brood dat de Heere aan jullie te eten geeft. Verzamel genoeg voor iedereen in jullie tenten.' Snel gaan de Israëlieten aan de slag. Ze rapen alle korreltjes op en doen ze in potten. Sommigen verzamelen veel en anderen weinig. Uiteindelijk heeft iedereen zo veel als hij zelf nodig heeft.

### Afhankelijkheid

'Dit manna is genoeg voor één dag,' zegt Mozes. 'Jullie moeten dit niet bewaren voor morgen.' Sommige mensen luisteren niet naar Mozes. Stel je eens voor dat er morgen weer geen eten is ... Stiekem verzamelen ze extra manna en bewaren het in hun tenten. De volgende morgen is er weinig meer van over; de wormen kruipen erdoorheen en het stinkt verschrikkelijk.

En hoe is het buiten de tenten? Daar ligt opnieuw vers manna. En de volgende dag weer. Dag aan dag krijgen de Israëlieten nu brood uit de hemel. Ze hoeven er niet voor te werken zoals in Egypte. Ze hoeven het alleen maar te verzamelen.

Het is leven in afhankelijkheid van God. Dat betekent dat je niet kunt leven zonder Hem. Leef jij in afhankelijkheid van God? Vertrouw je zorgen aan Hem toe en verwacht het van Hem. Hij wil voor jou zorgen, net zoals Hij dat doet voor de mopperende Israëlieten.

### Vragen

- ▶ Hoe geeft de Heere Zijn volk te eten?
- ▶ Niet iedereen luistert naar Mozes. Wat zijn de gevolgen?
- ▶ Hoe kun jij leven in afhankelijkheid van God?

### Rustdag

Bijna breekt de sabbat aan. Dat is de rustdag waarop niet gewerkt mag worden. Daarom verzamelen de mensen op de zesde dag wél voor twee dagen. De oversten vragen aan Mozes of dit toegestaan is. Mozes zegt: 'Het is goed, want dit heeft de Heere gezegd.'

Op de sabbat is het manna in de voorraadpotten nog goed. Er kruipen geen wormen in en het stinkt niet.

Toch gaan er ook op de sabbat mensen op zoek naar manna. Ze vinden helemaal niets. Juist vanwege de sabbat krijgen de Israëlieten manna voor twee dagen. Wat verdrietig dat ze de Heere dan niet vertrouwen. Daarom spreekt de Heere: 'Iedereen moet op de zevende dag binnen het tentenkamp blijven.' Zo heeft het volk echt een rustdag. Wat is de Heere goed!



### Gomer

In dit Bijbelgedeelte kom je steeds het woord 'gomer' tegen. De gomer is een maat om hoeveelheden mee aan te geven. Wij doen dat bijvoorbeeld met kilogrammen of liters. Een gomer is precies genoeg voedsel voor één persoon op één dag. Iedereen verzamelde dus dagelijks één gomer per persoon en op de zesde dag twee gomer per persoon. Als je een gomer omrekent, is het ongeveer 3,5 liter manna.

Meekijken met

Denk eens aan een mooie taart, met heel veel slagroom en chocola aan de zijkant. Denk ook eens aan een heerlijke gevulde koek met een knapperig randje. Krijg je al trek? Josephine (10) en Dorothé (6) Willemsen leren van bakker Jan Bos hoe je al die dingen maakt. Dat wordt smullen!

Tekst: Arende Boogert Foto's: Jessika de Bruijn

# Meekijken met Jan Banket Van suiker tot taart



1. IN DE BANKETBAKKERIJ

**1. Als je binnenstapt bij Jan Banket, ruik en zie je het direct: hier maken ze lekkere dingen.** Bakker Bernd weegt suiker en zout, bakker Wilma versiert een prachtige bruidstaart.

Bakker Jan verklaart de meiden dat ze niet alleen maar komen kijken. 'Julie gaan vandaag aan de slag. Daarvoor moeten jullie eerst je handen wassen met water en zeep.' Met schone handen lopen ze naar een lange tafel, waarop een pakketje deeg ligt. 'Daar maken we gevulde koeken van. Kijk, we walsen het plat tot het drie millimeter dik is.' Het deeg gaat een paar keer door een machine en ineens is het een lange, dunne lap.

Uit een la pakt de bakker een koeksteker. Hij doet voor hoe je een rondje deeg uit de lap haalt en Josephine en Dorothé doen hem na. Ondertussen zet bakker Jan de oven vast aan: die moet 225 graden Celsius worden.



**2. 'Wat zit er in een gevulde koek?'**

vraagt bakker Jan.

Josephine weet het wel: 'lets van spijs.'

De bakker knikt. Hij pakt een grote bak met amandelspijs en een spuitzak. Het spijs gaat in de zak en hup, daar verschijnt spijs op het deeg. Natuurlijk proberen de meiden het ook, net zolang totdat er op ieder deeggrondje spijs ligt.

Dan is het tijd voor de dakjes. Dorothé weet inmiddels hoe het moet: koeksteker in het deeg, duwen, een beetje draaien en voorzichtig losmaken. Bakker Jan smeert de dakjes in met ei – zo krijgen ze een mooi bruin jasje – en doet op iedere koek een rootje. Zo, die kunnen gaan bakken!



2. EEN LAAGJE EI VOOR EEN MOOI BRUIN JASJE





3. BAKKER JAN KLOPT DE BANKETBAKKERSROOM.

### 3. Terwijl de koeken in de oven staan.

laat bakker Jan een bak met wit poeder zien. 'Hier maken we banketbakkersroom van.' Hij klopt het poeder op met wat water en ineens is het een geel papje. 'Nu kloppen we het nog drie tot vier minuten.' De korst met gele room gaat onder een mixer, die automatisch rondjes draait. De meiden kunnen nu mooi even een kijkje nemen in de koelcel. Er staat al een prachtige bruidstaart te wachten, zien ze. 'Die moet naar Arnhem,' vertelt bakker Jan.



5. VOORZICHTIG RONDDRAAIEN, ZO KRIJG JE EEN BELLIJKE LAAG BANKETBAKKERSROOM.

5. De banketbakkersroom is klaar, de slagroom is klaar en op de werkbank liggen al een paar stapeltjes met ronde plakken biscuit, een soort cake. Tijd om aan de slag te gaan. Bakker Jan vult een spuitzak met de banketbakkersroom en laat zien hoe je daar een mooie laag van maakt: in het midden beginnen en dan voorzichtig ronddraaien. Josephine pakt de spuitzak vast en samen met de bakker zorgt ze ervoor dat de hele plak bedekt is. In de ribbeltes van de gele room komt nog wat jam, ook uit een spuitzak. Dan gaat er een laagje biscuit bovenop. De bakker pakt een fles met gaatjes en houdt die op z'n kop. 'In deze fles zit het geheim van de bakker. Hiermee douchen we de biscuitlaag, zodat-ie niet zo droog wordt.' Op de tweede laag biscuit komt slagroom. Dan weer biscuit erop, weer even douchen ... Het begint al steeds meer op een echte taart te lijken.

6. 'Nu gaan we de taart afstrijken', zegt de bakker. Boven op de taarten van de meiden spuit hij een dot slagroom. 'Kijk, je pakt met de punt van je mes wat slagroom en dat smeert je aan de zijkant, net zolang totdat alles bedekt is.' Ingespannen werken de meiden aan hun taart en langzamerhand verdwijnt hij achter een wit jasje. 'Wat vinden jullie lekkerder, nootjes of chocoladekrullen?' wil bakker Jan weten. Josephine en Dorothé kiezen allebei voor chocoladekrullen. De bakker pakt een bak. Hij houdt de taart omhoog en terwijl hij 'm ronddraait, duwt hij er chocoladekrullen tegenaan. Even tikken aan de onderkant, zodat de losse krullen er weer uit vallen, en er zit een mooie rand om de taart.



6. MET HET AFSTRIJKEN KRIJGT DE TAART EEN WITTE BUITENKANT.

### 4. Een slagroomtaart kan niet zonder slagroom.

Maar hoe maakt een banketbakker die? Bakker Jan pakt een grote ketel. Er zitten gaatjes aan de onderkant. 'Daar komt koude lucht doorheen,' legt hij uit. 'Slagroom is namelijk het lekkerst als het koud is.' Hij giet vloeibare slagroom uit een groot pak in de ketel. Het lijkt net melk. De machine draait rond en langzamerhand ontstaat er echte slagroom. De gele banketbakkersroom heeft lang genoeg gedraaid, vindt de bakker. 'Willen jullie een likje?' De meiden aarzelen, maar als bakker Jan zegt dat je altijd even moet proeven, doen ze het toch. Mmm! Ondertussen piept de oven. 'De koeken zijn nog iets te bleek. Ik geef ze een minuutje extra.' Even later komen er vijftien heerlijke gevulde koeken uit de oven. Ook die moeten Josephine en Dorothé natuurlijk proberen.



4. VLOEIBARE SLAGROOM



7. EEN TAART MET EIGEN FOTO!

7. Terwijl de meiden bezig waren, heeft een andere bakker ze stiekem op de foto gezet. En omdat de foto van witte chocola is - de bakker laat zien hoe hij dat doet - kunnen ze hem nog eten ook. Die moet natuurlijk op de taart. Bakker Jan heeft voor iedere taart een doos. Als de taarten daarin staan, pakt hij de spuitzak met slagroom weer. Aan de bovenkant van de taart komt een rand met slagroomtoefjes en in het midden een slagroomdekentje. Daar kan de foto mooi bovenop. Op de werkbank staan bakjes met fruit, snoep en chocola. Daarmee kunnen de meiden hun taart helemaal zelf versieren. Of Josephine en Dorothé het leuk vonden bij bakker Jan? Ze knikken heel hard. Een prachtige taart en een zakje zelfgemaakte gevulde koeken, daar kunnen ze mee thuiskomen!



In deze rubriek krijg je antwoord op je vragen en leer je dingen die te maken hebben met het thema van de BimBam. Deze keer onder andere: Waarom bewegen duiven met hun kopje als ze lopen? En waar kocht je vroeger een kroket?

Tekst: **Suzanne van Duijn** en redactie

VRAAG

## Waarom bewegen duiven met hun kopje als ze lopen?

Judith Koster



**D**uiven willen hun kopje zo stil mogelijk houden, zodat ze heel goed om zich heen kunnen kijken. Ze zien dan gevaar aankomen. Op deze manier kunnen ze bewegingen van andere vogels of dieren het beste zien.

Een duif doet dit als volgt: hij beweegt zijn kop alvast vooruit, daarna neemt hij een stap en dan "schuift" zijn lijf onder zijn kop door. Daardoor lijkt het alsof zijn kop naar achteren beweegt. Niets is dus wat het lijkt: het lijf van de duif beweegt, maar zijn kopje houdt hij bijna helemaal still!

Wist je dat deze beweging ook vaak "head-bobbing" wordt genoemd?

VRAAG

## Waarom is er met andere landen verschil van tijd?

Eva Schoenmaker

**H**et middelpunt van ons zonnestelsel is de zon. Alle planeten draaien daarom heen. Sommige planeten maken een grote baan en doen er heel lang over, andere planeten wat korter.

De aarde doet er één jaar over. Maar: de aarde beweegt ook nog op een andere manier, namelijk om zijn eigen as. Dat klinkt ingewikkeld, maar je kunt hierbij denken aan een wereldbol die je kunt draaien. Over zo'n rondje doet de aarde één dag.

Als de zon aan de ene kant van de aarde schijnt, is het aan de andere kant donker. En als de zon in Nederland op zijn hoogste punt is, kan hij niet tegelijkertijd op het hoogste punt zijn in China, bijvoorbeeld.

Omdat je natuurlijk wel de zon overdag wilt zien schijnen en niet 's nachts, heeft ieder gedeelte van de aarde zijn eigen tijdzone. Sommige landen zijn zo breed dat ze meerdere tijdzones hebben.



Wist je dat Rusland heeft maar liefst elf tijdzones heeft? Als het in het westen 21.00 uur 's avonds is, is het in het oosten al 7.00 uur in de ochtend.



GESCHIEDENIS

## Kroket

Wat eet jij het liefst bij je patat? Misschien is het wel een kroket. Tegenwoordig halen we onze kroketten vooral bij de snackbar, maar vroeger kocht je je kroket bij de banketbakker, bijvoorbeeld de bekende Kwekkenboom. Bij de bakker was de kroket luxe: je kreeg hem met een toefje peterselle op een chic wit servet. Je kunt allerlei soorten kroket maken. Wist je dat draadjesvleeskroketten ook wel "slagerskroketten" worden genoemd, terwijl kroketten met blokjes vlees meer banketbakkerskroketten zijn?



WEETJE

## Opnieuw gebruiken

Bij een brood- of banketbakker zijn er vaak restjes, bijvoorbeeld broodkruimels of cakerandjes. Wat kun je daarmee doen? In Utrecht bedachten ze daar in de vorige eeuw iets op. Je deed die restjes bij elkaar en maakte daar opnieuw een gebakje van: de spoorpunt. Op het gebak kwam een laagje rood-roze glazuur. Nog steeds bestaan er in Utrecht bakkers die spoorpunten verkopen. Er zijn meer voorbeelden van restjes brood of gebak die je opnieuw kunt gebruiken. Denk maar aan wentelteeftjes: die kun je het beste maken van brood dat al wat ouder is.

PROEFJE

## Gummen met brood

Waar kun je brood voor gebruiken? Om te eten, natuurlijk. Maar vroeger gebruikten de mensen brood ook nog voor iets anders. Pak daarvoor een wit vel papier, een gewoon grijs potlood, een gekleurd potlood en een bruine boterham. Kleur twee vakjes met je grijze potlood en twee vakjes met het gekleurde potlood. Maak daarna van een stuk brood een balletje en veeg ermee over één grijs en één gekleurd vakje. Als het goed is, zie je dat de vakjes lichter worden. Het brood werkt als een gum!

Dat komt doordat er gluten in het brood zitten. Die gluten zijn plakkerig en daar plakt het grafiet van de potloden dus aan vast. Pas aan het begin van de twintigste eeuw gingen mensen een gum van rubber maken.



## Wil jij ook wat weten?

Stuur je vraag naar BimBam, Eizenkade 6, 3992 AC Houten of naar redactie@bimbam.nl

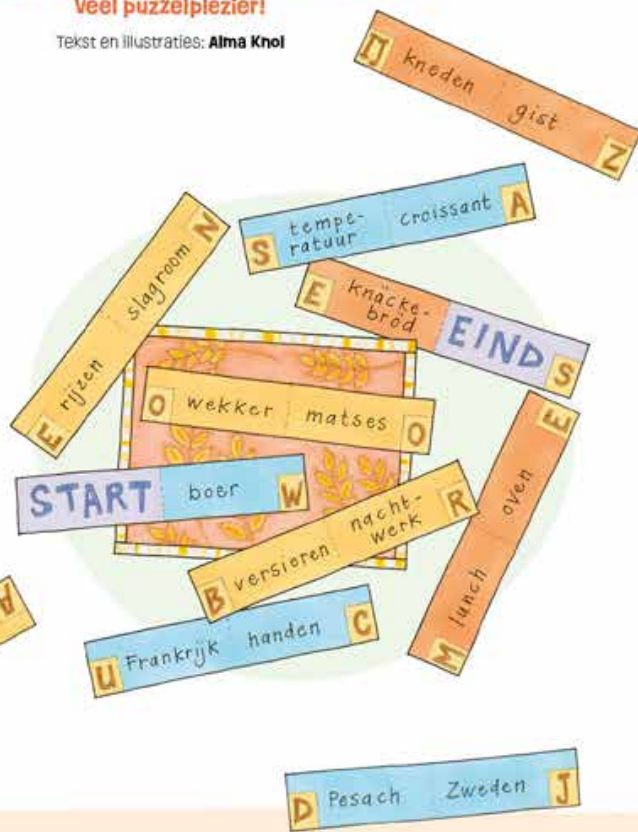
# In de bakkerij

Wat kun je voor lekkers kopen bij de bakker? Wat gebruikt een bakker? En waar denken we in Nederland nog meer aan bij het woord "bak"? In deze puzzels ontdek je het.

Veel puzzelplezier!  
Tekst en illustraties: **Alma Knol**

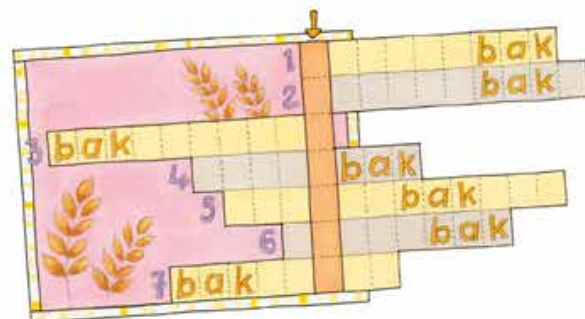
## Domino

Je ziet elf kaartjes. Op elk kaartje staat een woord dat bij een woord op een ander kaartje hoort. De twee woorden hebben met elkaar te maken. Begin bij het kaartje met "start" en leg de kaartjes op de goede manier achter elkaar. Op elk kaartje staan ook bruine letters. Als de kaartjes goed "liggen", vormen die letters samen een lekkernij uit de bakkerij.



## Bakwoorden

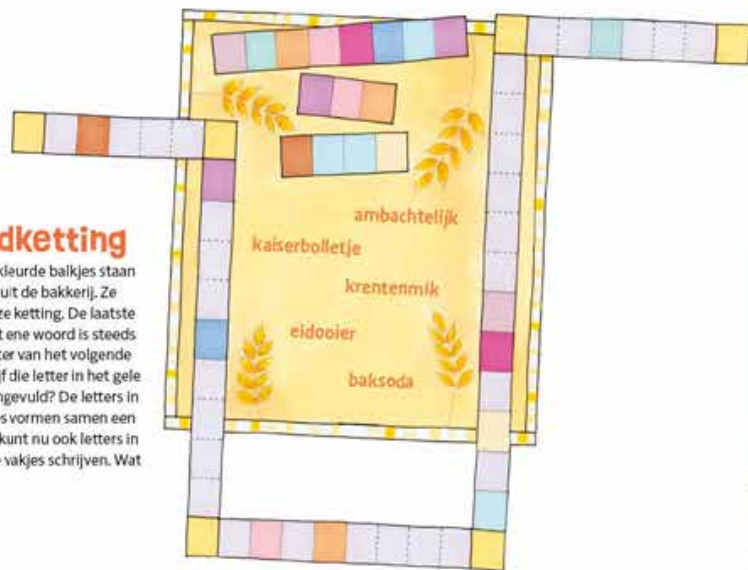
Je ziet zeven omschrijvingen van woorden waarin het woord "bak" zit. De woorden hebben niets met de bakker te maken, maar de oplossing wel. Schrijf de goede woorden op de goede plek in de bakjes. Het woord "bak" staat al op de goede plek. Als alles ingevuld is, verschijnt er in de oranje balk een typisch Nederlands baksel.



1. Bagageruimte in een auto
2. Stiekem en onbetrouwbaar
3. Haargroei langs de wangen
4. Iemand die zich onaangenaam en ruw gedraagt
5. Iemand die voorwerpen van klei maakt
6. Lange bak voor een spel met houten schijven
7. Rijwiel voor transport

## Woordketting

Onder de gekleurde balkjes staan vijf woorden uit de bakkerij. Ze passen in deze ketting. De laatste letter van het ene woord is steeds de eerste letter van het volgende woord. Schrijf die letter in het gele vakje. Alles ingevuld? De letters in de gele vakjes vormen samen een woord, en je kunt nu ook letters in de gekleurde vakjes schrijven. Wat lees je?



# Johannes Hus

Tekst: Petra van Nederpeit



Johannes Hus wordt geboren in een heel klein dorpje op de grens van Tsjechië en Duitsland. Hij gaat daar naar een boerenschooltje. Al snel blijkt dat hij heel goed kan leren.



Als Johannes 16 jaar is, gaat hij studeren in Praag, de hoofdstad van Tsjechië. Ook zijn studie gaat heel goed. Op zijn 29<sup>e</sup> is hij al directeur van de universiteit.



Hus legt in 1398 de priesterzwoarte af en gaat een paar jaar daarna preken in de Bethlehemkapel. Deze kerk is een geschenk van een edelman. Hij heeft gezegd dat er alleen in het Tsjechisch gesproken mag worden, zodat iedereen het goed begrijpt.



Johannes Hus komt via een vriend in aanraking met de boeken van de Engelse dominee John Wycliffe. Door die boeken raakt Hus er steeds meer van overtuigd dat het niet goed gaat in de kerk. Niet rijkdom, maar een leven in eenvoud en uit het geloof wordt voor hem belangrijk.

Johannes Hus (1369-1415) was een hoogleraar en dominee uit Tsjechië. Hij wordt gezien als voorloper van de Reformatie.



Johannes Hus wordt veroordeeld tot de brandstapel. Met een spotkleed en een kettermuts op wordt hij naar de stapel met hout gebracht. Als de beulen het vuur aansteken, begint Hus te zingen. Ook bidt hij nog het Onze Vader.



Op weg naar een kerkelijke vergadering wordt Hus gevangengenomen en in een vies, donker hol onder de grond opgesloten. Zeven maanden lang wordt hij gemarteld en krijgt hij heel weinig te eten. Als hij eindelijk verhoord wordt, is Hus bleek en erg vermagerd.



Hus preekt ook over de paus. Hij legt aan de mensen uit dat niet de paus, maar God de baas van de kerk is. Hij schrijft dat ook in een brief aan de paus. De paus doet Hus daarop in de ban.



Johannes Hus preekt voor heel veel verschillende mensen. Er komen boeren naar hem luisteren, maar ook priesters en zelfs koningen. Iedereen krijgt dezelfde boodschap: God toornt (is boos) over je goddeloze leven. Stop met zondigen. Bekeer je!

## Verre vrienden

# Boter in je haar

AFLEVERING 23

**A**ls ik dit schrijf, is het regentijd en vakantie, want ik ben klaar met mijn schoolwerk van dit jaar. Gelukkig heb ik alles afgerond met een goed cijfer.

Nu het veel regent, spelen we veel binnen en ben ik ook veel met mijn zusje in de keuken te vinden. Dan bakken we van alles en nog wat, van zebraokkjes tot marmelade. Je kunt ook heel veel lekkers vinden in de bakkerij in de stad, maar wij vinden het het lekkerste en leukste om het thuis zelf te bakken.

Het is altijd zoeken naar goede recepten, omdat je hier niet alles kunt kopen. Het is wel leuk om te ontdekken dat je heel veel kunt maken van simpele ingrediënten.

We moeten alleen altijd opletten welke boter we kopen, want hier in Ethiopië doen de mensen ook vaak boter in hun haar. Daar wordt hun haar lekker vetzig en glanzend van. Maar die boter heeft een aparte geur en ik kan je vertellen: die is niet lekker in koekjes! Dus als we hier boter kopen, vragen we altijd of het haarboter of eetbare boter is.

Ook letten we op welke dag het is, want op woensdag en vrijdag mogen de Ethiopisch-orthodoxe mensen geen dierlijke producten eten. Dan bakken we dus cake zonder eieren, boter en melk. Verderop zie je daar een voorbeeld van.

Het is echt supergrappig dat dat kan, hè? Mijn moeder maakt ook zelf bruin brood en dat vinden wij altijd het lekkerste brood. Als er een grote regenbui aan komt, zetten we de oven nog maar even niet aan, want met grote regens valt de stroom vaak uit. Maar als we dan iets lekkers hebben gebakken, rak je het soms buiten op straat af. Je weet hier nooit wie er zomaar even langskomt, en dan is het heerlijk om zelfgebakken koekjes of cake te eten. Mmmmm! Hieronder zie je het recept voor wat je in het Engels: Wacky chocolate cake noemt. Grappige naam, hè?



AAN DE SLAG IN DE KEUKEN

### Groetjes van Hannah

#### Wacky chocolate cake

Zeel de droge ingrediënten (suiker, baksoeda, zout, cacao, bloem) in een niet-ingevette bakvorm, bijvoorbeeld een cakevorm. Maak er dan drie kuultjes in. Doe in het eerste azijn, in het andere de vanillesuiker en in het derde olie. Schenk daarna het koude water over alles heen en roer met een vork alles door tot het een beslag wordt. Zet de bakvorm 30-40 minuten in de oven op 180 graden - hopelijk valt bij jou de stroom niet uit - en smullen maar!

#### Ingrediënten:

- 200 gram suiker
- 1 theelepels baksoeda
- 1 theelepels zout
- 3 eetlepels cacao
- 350 gram bloem
- 1 theelepels azijn
- 1 theelepels vanillesuiker
- 5 eetlepels zonnebloemolie
- 240 milliliter koud water





Aan de slag



# Gebakjes om (niet) op te eten

## Wat heb je nodig?

- schuursponsjes
- gekleurd karton
- dun papier
- lijm
- stift
- schaar
- keukenrol of stevig wc-papier
- waterverf
- behangerslijm
- schaalte
- garde
- muffinvormpjes van papier
- oude krant
- aluminiumfolie
- perforator

Deze gebakjes zijn leuk om te maken en ze bederven nooit! Met schuursponsjes, papier-maché, restjes papier en karton maak je de mooiste taartjes, muffins en donuts. Knutsel je mee?

Tekst en foto's: Atie Dijkshoorn



**1.** Teken op een stuk karton of papier een driehoek. Gebruik die als basisvorm. Leg je kartonnen basisvorm op de verschillende kleuren schuursponsjes en teken met de stift de vorm erop. Knip de sponsjes nu in mooie gelijke driehoeken.



**2.** Plak de verschillende sponsjes op elkaar. Plak op de bovenkant een stukje gekleurd karton. Hiervoor gebruik je dezelfde basisvorm. Versier de bovenkant met propjes en dotjes dun papier en plak alles vast.

Tip!

► Wil je een mooi "toefje slagroom"? Draai een stuk dun wit papier om je vinger en duw het een beetje in elkaar. Lijm het uiteinde vast.



**3.** Maak met behangerslijm en stevig keukenpapier een bolletje. Maak het bolletje zo groot dat het mooi in het muffinvormpje past. Laat het bolletje drogen.



**4.** Verf met waterverf je bolletjes in verschillende kleuren. Dekt je verf nog niet goed? Verf ze gewoon nog een keer. Maak met dun papier toefjes en bolletjes en plak deze op je muffinbolletje. Zet je muffin in het muffinvormpje.



**5.** Maak met aluminiumfolie een stevige rol van ongeveer 15 centimeter. Buig dan deze rol rond, zodat er een ring ontstaat. Maak de behangerslijm aan en bekleed je ring met papier-maché van repen oude krant. Doe er als laatste laagje papier-maché van keukenrol om.



**6.** Kleur je donut met waterverf. Versier de bovenkant met gekleurd karton en plak alles vast.

# Muizenbakker

Tekst: **Annemieke van de Geer**



Tekst **Petra van Nederpelt** Illustraties **Henk-Jan Hoogendoorn**

1. Bakker Koen kan niet meer slapen. Mevrouw Maas heeft het beweerd: Voor de toonbank, naast de koekjes, is een muis gesignaleerd!

2. Buurvrouw Pauw van tegenover Krikte ook heel stellig mee. 'Daar ging snel iets donkers', zei ze, 'Volgens mij zag ik er twee.'

3. 'Oh, ik moet er niet aan denken!' Rilde mevrouw Snater bang. 'Ik zie eigenlijk nog liever Tijgers of een reuzeslang.'



4. Mevrouw Piep zei: 'Muizenvuiltjes? Dat is echt wel heel onfris. Broodjes ga ik voortaan halen Op de Hoogstraat, naast Jan Vis.'

5. Bakker Koen kan niet meer slapen. Snel loopt hij zijn kamer uit. Vlug gaat hij nu muizen zoeken Bij het brood en de beschuit.

6. Bij de koekjes en de taartjes, In de ton met meel misschien? Op de weegschaal, bij de oven? Nergens is een muis te zien.

7. 'O, wat moet ik nu beginnen?' Bakker Koen zucht: 'Muis is zoek! Niemand komt er meer iets kopen, Wie lust nu een muizenkoek?'

8. Bakker Koen wordt erg verdrietig. Maar ineens roept hij heel blij: 'Ja, dat ga ik doen, dat is het! Het is wel een groot karwei.'

9. Bakker Koen gaat snel beginnen. Eerst kneedt hij een ton vol deeg. En wat gaat hij daarvan maken? Muizenkoek van kruimeldeeg!

10. Muizentaartjes, muizenbroodjes, Muizen van wit' chocola. Muizenvlaaien met veel slagroom, Muizencake met gele vla.

11. Op het raam verft hij de woorden: *Hier is nu een nieuwe zaak. Bakker Muis heeft taartjes, koekjes. Alles met een fijne smaak!*

12. En ... veel mensen komen kopen, Zelfs ook nog uit Rotterdam. Bakker Koen zegt: 'Ik zou willen Dat er weer een muisje kwam!'

## DIT BROOD IS NIET DUUR



wil je wat voor me doen, lars? vraagt mam. lars leest een boek op de bank. mam vraagt het nog een keer. joe-hoe, lars, hoor je me? lars schrikt. mijn boek is zo mooi! zei u iets?



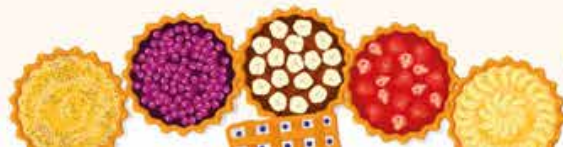
ja, licht mam. ik dacht dat je doof was. ik heb geen brood meer. wil jij er snel om? dan bak ik een ei. mmm, roept lars. ik ren al!



lars loopt naar het brood-rek. he, wat staat daar nu? 'dit is brood van de dag er-voor. nu voor 25 cent.' wow, denkt lars. daar wordt mam blij van!



lars legt het brood op het aan-recht. het was heel goed-koop, mam! het is brood van een dag oud. dat geeft niets, lars. dat smaakt net zo goed en is niet duur. ik ben trots op je!



# Een beroemde rij getallen

TEKST: Karin Bikker



Hebben jullie mooie zonnebloemen in de tuin dit jaar? Tijd om er wat beter naar te kijken, want daar zit wiskunde in! Deze keer kun je lezen over de getallenrij van Fibonacci. Wie was Fibonacci, over welke getallenrij gaat het precies en hoe zie je deze terug in de natuur?

In 1202 bracht Leonardo van Pisa (Fibonacci) een rekenboek uit: *Liber Abaci*. Hierin staat de beroemde rij van Fibonacci beschreven. Leonardo had in Algerije oude Indische en Arabische wiskunde gestudeerd. Daar was deze rij al veel eerder ontdekt.

## De rij

1. De rij van Fibonacci is niet zo moeilijk te maken. Je begint met 0 en 1. Vervolgens tel je de twee voorgaande getallen steeds bij elkaar op. Zo krijg je dus een rij die begint met 0, 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21 enzovoort. Hoe ziet de rij eruit na vijftig getallen, denk je?

## Bijen

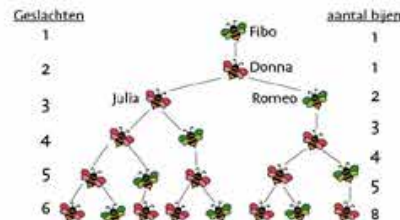
2. Het Afrikaanse land Algerije stond bekend om de export van bijenwas. Fibonacci beschrijft met de getallenreeks de stamboom van een bijenpopulatie. Denk maar aan het volgende voorbeeld: Romeo en Julia zijn een stel. Ze krijgen een bevrucht eitje. Uit dit bevruchte eitje komt een meisjesbij, Donna. Donna krijgt na een tijdje een onbevrucht eitje. Uit onbevruchte bijen-eitjes komt altijd een dar, een jongensbij. Donna krijgt dus Fibo. Als Julia en Romeo hun stamboom gaan uitschrijven, zie je daar de Fibonacci-rij tevoorschijn komen.



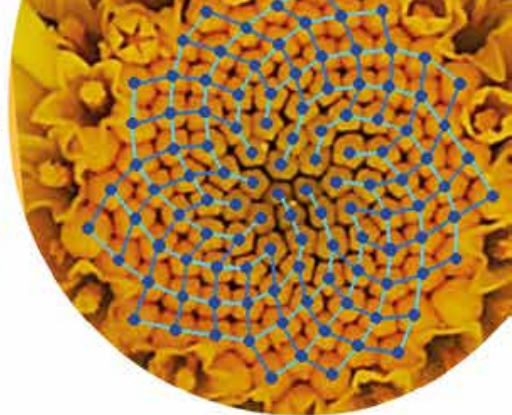
Vrouwje



Mannetje

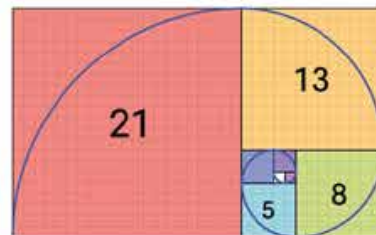


Beeld: gecoaching.com en Wikime dia



## Spiraalvorm

3. Lukt het je om een Fibonacci-spiraal na te tekenen op ruitjespapier? Begin in het midden met een vierkantje van 1 bij 1 (de witte), daarna nog een vierkantje van 1 bij 1 (de lichtpaarse), dan een vierkant van 2 bij 2 (donkerder paars) enzovoort. Zie je weer de rij van Fibonacci? 1, 1, 2, 3, 5 en zo verder. Deze spiraal zie je op verschillende manieren terug in de natuur, vooral bij slakken.



## Zonnebloem

4. Maar hoe zit het nu met die zonnebloem? De zaden van de zonnebloem zitten zo efficiënt mogelijk geordend, om er zo veel mogelijk kwijt te kunnen. Wat blijkt? Als je de spiralen in een zonnebloem telt, komt hier de rij van Fibonacci terug. Tel de blauwe spiralen maar en de groene. Wat valt je op?

Als je thuis zonnebloemen hebt, moet je dit maar eens checken. Geen zonnebloemen, maar misschien wel dennerappels gevonden? Daarmee moet het ook lukken. Wat mooi hoe zo'n getallenrij op veel verschillende manieren terugkomt in de natuur. En dit is nog lang niet alles.



Tekst en beeld: Roelof Wijtsma

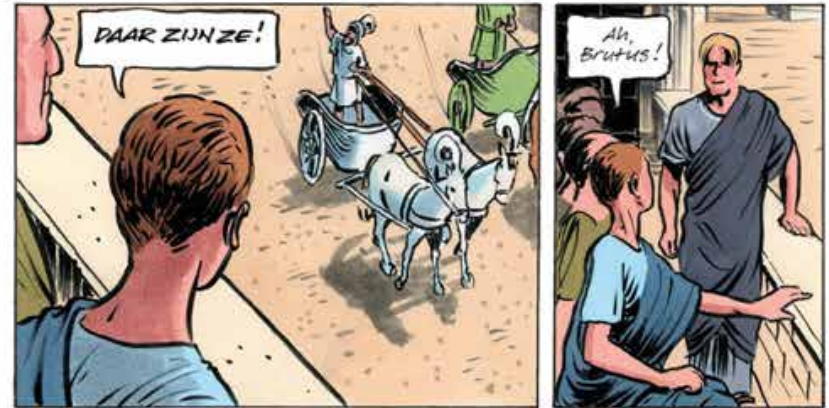
# De Gouden Speld

Naar het gelijknamige boek van Martine Jonker.



Ruben & Claudia

In het Circus Vaticanus wordt Ruben aangesproken door een andere staaf.



# Meer over marsepein

Tekst: **Jessika de Bruijn**

**Misschien ken je het wel, dat dunne laagje dat op gebak zit, erg zoet is en soms een beetje kleef: marsepein. Je hebt er ook leuke figuurtjes van die je in december in de winkel kunt kopen. Wat is marsepein eigenlijk en waar wordt het van gemaakt?**

## Blancheren

Voor marsepein kun je het beste blanke amandelen gebruiken. Hoe krijg je die? Daarvoor leg je amandelen even in kokend heet water. Met een moeilijk woord noem je dat "blancheren". Zo kun je de bruine schilletjes er gemakkelijk af halen.



## Mengsel

Marsepein bestaat voor een deel uit gemalen amandelen en voor een deel uit suiker. Hoeveel amandelen en hoeveel suiker je gebruikt, dat verschilt een beetje. Marsepein in de winkel bestaat bijvoorbeeld voor één derde deel uit amandelen en twee derde deel suiker. Je ziet ook wel één deel amandelen en drie delen suiker, of zelfs nog meer suiker en nog minder amandelen. Je kunt ook voor de helft amandelen en voor de helft suiker gebruiken.

## Verskil

Marsepein lijkt erg op amandelspijs. Het verschil is dat je bij marsepein vaak (maar niet altijd) meer suiker en dus minder amandelen gebruikt dan bij amandelspijs. Ook gebruik je voor amandelspijs kristalsuiker, terwijl je in marsepein beter poedersuiker kunt doen. Omdat je de amandelen bij amandelspijs ook minder fijn maalt, is amandelspijs grover dan marsepein. Amandelspijs gebruik je bijvoorbeeld voor krentenbrood of gevulde speculaas.



Sommige mensen vinden het verschil tussen fondant en marsepein ook lastig. Het is allebei een laagje voor op de taart. Het verschil is dat fondant vooral gemaakt is van suiker. Daar zitten dus geen amandelen in, terwijl die er bij echte marsepein wel in zitten.

Wist je dat: hoe donkerder de marsepein is, hoe minder suiker er is toegevoegd. Beter dus!



## Oorsprong

De Duitse steden Lübeck en Königsberg (nu het Russische Kaliningrad) stonden en staan bekend om hun marsepein. Toch komt het recept waarschijnlijk uit het Midden-Oosten, omdat de ingrediënten vooral uit dat gebied komen.

Daarna kwam marsepein al snel in Europa terecht. In de decembermaanden van de zeventiende eeuw gaven jongens vaak figuurtjes van marsepein aan meisjes. Zou jij dat een leuk cadeautje vinden?



## Recept

Wil je zelf marsepein maken? Dat kun je bijvoorbeeld doen met dit recept:

- 250 gram blanke amandelen
- 250 gram poedersuiker
- 2 eetlepels water

Doe de amandelen in een hakmolen en maal deze kort fijn. Doe de poedersuiker erbij en meng daarna weer even kort. Voeg het water toe en meng weer kort. Als

je een dikke, plakkerige massa overhoudt, is de marsepein klaar. Maak van de massa een bol, verpak het luchtdicht in een zakje en laat het 24 uur rusten. Eet smakelijk!



Vervolg  
verhaal



# De krasser

Aflevering 23

Naar binnen

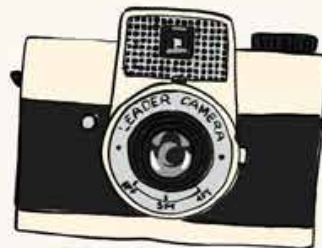
**A**ls Stijn even later in de achtertuin van zijn huis staat, ziet hij dat alles in huis donker is. Papa en mama zijn blijkbaar al naar bed. Hij kijkt op zijn horloge: half twaalf. Gelukkig slapen zijn ouders aan de andere kant van het huis, zodat de kans dat ze hem door de dakgoot horen lopen erg klein is. Voorzichtig klautert hij naar boven, het platje op, de dakgoot in. Maar dan wacht hem een vervelende verrassing: het raam van zijn slaapkamer zit dicht. Hij trekt er eens aan en nog eens. Hij tuurt door het glas en ziet de knip naar beneden staan. In zijn nek begint het te prikken. Daar zit hij nu, midden in de nacht, in de dakgoot van zijn eigen huis. Gescheld van zijn heerlijke bed door zo'n dik stuk dubbeelglas. De tranen branden achter zijn ogen en dat komt niet alleen door de slaap. Nog een keer probeert hij het raam open te krijgen, hoewel hij wel weet dat dat niet zal lukken.

Zou Niels wakker worden zijn van de kou en het raam hebben dichtgedaan? Maar hij had het raam goed dichtgeduwd, zodat het niet zou tochten. Het zou natuurlijk kunnen zijn opengewaaid. Of ... of zou papa ...? Nu krijgt Stijn het echt warm, ondanks dat het buiten al flink is afgekoeld. Wat moet hij nu doen? Hij richt zich op en houdt zijn handen als kommetjes tegen de ruit, om zo beter naar binnen te kunnen kijken. Hij geeft een gil als hij ineens midden in het gezicht van papa kijkt en tuimelt bijna uit de goot naar beneden. Hij voelt zijn hart in zijn keel kloppen van schrik. Hij hoort hoe de knip wordt omgedraaid. Dan zwaait het raam open en komt er een arm naar buiten. Een sterke slagershand grijpt hem in zijn kraag en trekt hem met een flinke ruk naar binnen. Zonder wat te zeggen duwt papa hem zijn kamer door, de trap af, naar beneden. Daar, aan de keuken-

tafel, zit mama ook, in nachtjapon en met verwilderde haren. Alleen het lichtje van de afzuigkap is aan. Papa plant hem met een duw in een stoel en gaat tegenover hem zitten. Hij zegt niets en kijkt Stijn met opgetrokken wenkbrauwen aan. Mama kijkt naar het tafeleed en wriemelt aan de franje. Stijn durft papa niet aan te kijken en kijkt naar de wriemelende handen van mama. Na een paar minuten houdt hij het niet langer vol en barst hij in tranen uit. De slaap en de schrik van zo-even worden hem te veel. 'Ik... ik ben vanavond weggeweest', snikt hij. 'Vertel mij wat nieuws', bast papa's zware stem door de keuken. Mama legt haar hand op vaders arm. 'Naar school.' 'Stijn, het is avond, weet je nog? Dan is er geen school', bromt papa, ietsje minder streng nu. Stijn veegt de tranen uit zijn ogen en kijkt papa voorzichtig aan. 'Johan en ik gingen besponieren. Of ze weer die ruiten gingen krassen, want de politie doet er niks aan en elke keer zijn ze weer stuk en ...' 'En wat? Wat dachten jullie daaraan te gaan doen dan? Weet je hoe wij ons voelden toen we jou en Niels vanavond nog een nachtzoen gingen geven en we jouw bed leeg vonden en het raam los? Heb je enig idee hoe van streek je vooral je moeder hebt gemaakt? Stijn, je hebt je ... wat heb je daar eigenlijk onder je trui?'

Met tegenzin haalt Stijn de cameratas onder zijn trui vandaan. Papa's gezicht wordt nog een tintje donkerder. 'Heb jij het lef in je lijf gehad om mijn dure camera uit mijn kamer te halen en mee te nemen?' Mama's hand knijpt even in papa's arm. Slechts met moeite weet die zich te beheersen. 'Stijn, je gaat ons nu kort en bondig vertellen wat je vanavond allemaal voor domme dingen hebt uitgehaald.' Hortend en stotend komt het verhaal eruit. Als Stijn uitgepraat is, blijft het even stil. Dan zegt papa: 'Domme actie, Stijn. Speurwerk is voor de politie, niet voor jongens van groep 8. We gaan nu naar bed. Morgenochtend om half acht verwacht ik je beneden, dan praten we verder. Welterusten.' Hij staat op en loopt met driftige stappen de keuken uit. Stijn hoort hem de trap opgaan en aan papa's stampende stappen blijkt dat hij nog steeds boos is. Mama staat ook op. 'Kom, Stijn, ga nu maar gauw naar bed. Morgen zal papa wel wat zijn afgekoeld. Ik ben blij dat je weer veilig thuis bent.' Ze geeft hem een kus op zijn haar en samen lopen ze naar boven. 'Trusten, mam', fluistert Stijn zacht uit de deuropening. 'Trusten, jongen.'

'Stijn, het is avond, weet je nog? Dan is er geen school'



iets voor jou

Waar wil jij over vertellen?

MAIL HET NAAR REDACTIE@BIMBAM.NL



## Zingen met je mooiste stem

Tekst: Ella-Maria Boekman  
Foto: Hanno de Vries

Jelynn van der Wulp is 8 jaar en woont met haar vader en moeder, twee zusjes en een broertje in Dordrecht. Ze is net begonnen in groep 5 en ze zingt graag.

### Wat zijn je hobby's?

'Ik hou van zwemmen en van muziek. Er waren veel meisjes in mijn klas die in een koor zingen. Toen ben ik ook eens gaan kijken en nu zit ik alweer een paar jaar op jeugdkoor "Hosanna". Het koor is groot en er zitten zowel jongens als meisjes op. Toen ik op het koor kwam, bleek dat ik best muzikaal ben en mooi kan zingen. Ik heb al eens met een paar anderen mogen zingen, dus bijna solo.'

### Is zingen ook moeilijk?

'Soms is het moeilijk om je "goede stem" te gebruiken. Ik zou dan het liefst heel hard zingen, terwijl mijn mooiste stem veel zachter klinkt.'

Ik heb noten leren lezen van mijn zus, maar sommige dingen ben ik weer een beetje vergeten. Wij zingen de dirigent na en meestal zijn het best bekende liederen. Dus je hoeft niet echt noten te kunnen lezen.'

### Wat is je lievelingslied?

'Mijn lievelingslied is "Tienduizend redenen".'

### Zing je thuis ook graag?

'Ja, soms wel. Wij zingen altijd na het eten. Mijn vader kan heel goed piano spelen en hij begeleidt ons.'

### Wil je later iets met je zangtalent doen?

'Ik zou later graag een keer optreden. Het lijkt me leuk om met een microfoon op het podium te staan. Nu luister ik naar Tenira Sturm of Romée Everse, die kunnen echt mooi zingen.'

### Heb je een tip voor kinderen die een hobby zoeken?

'Ja, ik zou op een koor gaan. Het is mooi om bijvoorbeeld bij een uitvoering voor oudere mensen te zingen over de Heere. En op een koor is het ook gezellig, al vindt de dirigent het wel eens té gezellig.'

21 september  
**jarig!**

Dit is volgend jaar DV 16 oktober of 2 november. Een felicitatie kaart is binnen twee weken sturen naar: BimBam, avw, 19/10 of 02/11, Eberkade 6, 6912 AC, Haelen of redactie@bimbam.nl. Vanwege de grote belangstelling voor deze rubriek kan het zijn dat we uw verzoek helaas niet kunnen plaatsen.



Lieve **Josahne**,  
Nu ben je 4 jaar en ga je naar de basisschool. Van harte gefeliciteerd, een fijne dag met papa, mama en je grote zusjes! Groetjes en een knuffel van opa en oma.



Lieve **Arinde**,  
Vandaag ben jij jarig, daar kijk je al lang naar uit. Gefeliciteerd! Dank de Heere maar voor deze mooie dag! Liefs van papa en mama, je broer en zusjes.



Onze creatieveling is jarig en is 11 jaar geworden! Gefeliciteerd, lieve **Hinder**! Een mooie foto van jou met Josje in de BimBam. Dicke knuffel van de hele familie.



Hey **Veerle**,  
Gefeliciteerd met je verjaardag! Liefs, je vriendinnen.



Lieve **Gerben**,  
Van harte gefeliciteerd met je 6<sup>e</sup> verjaardag! Nu sta je ook een keer in de BimBam. Groetjes van papa, mama, Karlien, Herbert en Gertjan.



Lieve **Esther**,  
Hartelijk gefeliciteerd met je 10<sup>e</sup> verjaardag. Liefs van opa en oma Zoetewij.



Lieve **Not6**,  
Van harte gefeliciteerd met je 4<sup>e</sup> verjaardag. Van opa en oma Dons.

CADEAUTIP!

Geef **bimbam** cadeau!

Proef  
abonne-  
ment

5 nummers  
voor 7,50  
euro

Origineel cadeautje nodig? Geef BimBam iedere twee weken krijgen kinderen hun eigen tijdschrift in de brievenbus. Boordevel strips, (Bijbe)verhalen, puzzels, briefjes, weetjes en knutsels.

Dit is voor de kind, altijd geldend!  
100% BimBam-veiligte!  
Soms weer en anderszins met  
max. 10 dagen te te bestellen!

Jaar  
abonne-  
ment

24 nummers  
voor 37,50  
euro





HET  
BESTE  
VAN

De club van de



# Kloosterstraat

Tekst en beeld: roelof wijtsma

