



# Hoe om kolwyntjies in 'n platboomswartpot te bak

Bladsy 1 van 2

Graad R tot 12

Hierdie aktiwiteit kan vir kampkook gebruik word, wanneer daar nie 'n oond beskikbaar is nie. Dit is geskik vir alle ouderdomme. Groter kinders kan alles self doen. Lekker vir ontbyt of nagereg.

**Onderwerp:** Kentekens waarby enige kosvoorbereiding gedoen word

## **Stappe**

1. Benodigdhede:
  - klaargemengde kolwyntjiedeeg – self gemaak of gekoop
  - muffinpapierbakkies
  - 'n platboomswartpot met deksel
  - dik tinfolie om in pot te sit
  - bietjie olie of *Spray and Cook* om in die papierbakkies te spuit
  - 'n klompie braaibrikette.
2. Maak 'n vuurtjie. Kry kole gereed.
3. Voer platboompot met tinfolie uit.
4. Pak leë papierbakkies in platboompot wat as "oond" dien. Spuit/skep deeg daarin sodat 'n derde van papierbakkie vol is.
5. Plaas die deksel op die pot en sit dit effens gelig op die vuur. Sit ook 'n klompie kole bo-op die deksel.
6. Bak vir ongeveer 20 minute – loer maar kort-kort – hang ook af van hoe warm die vuur is.
7. Lekker eet!

## **Wenke**

1. Pasop vir te warm vuur/kole sodat muffins/kolwyntjies nie aan die onderkant brand nie.
2. Laat die kolwyntjies goed afkoel voor dit versier word.



Komplewe



Die  
**Voortrekkers**  
voortrekkers.co.za



## Waarskuwings

1. Jy werk met 'n oop vuur – wees bedag op brand, veral waar mens met kleiner kinders werk.
2. Die pot kan swaar wees – laat 'n volwassene dit eerder op en af van vuur haal.



## Bronne

Genl Hertzog Kommandokamp 2012 graad 5 – Voortrekkers Kook!



Kamplewe



Die  
**Voortrekkers**  
voortrekkers.co.za