

# David en Goliath's Pita Pizzas

*Voor veel kinderen is het Bijbelverhaal over de jonge David die de grote reus Goliath versloeg favoriet. En welk kind lust er geen zelfgemaakte pizza! Dat maakt deze David en Goliath Pita Pizza's vast ook bij jullie thuis een succes! Dit recept is niet alleen leuk om te maken, maar kinderen zijn ook creatief met hun eten terwijl ze het verhaal van David en Goliath ontdekken.*

Zoek de ingrediënten bij elkaar. Pak de (kinder)bijbel erbij en lees het verhaal. Doorloop de stappen voor het maken van je pizza. Tijdens het bereiden kun je al met elkaar in gesprek gaan over David.

## Enkele voorbeeldvragen:



- Waarom ging David eigenlijk met Goliath vechten?
- Heb jij ook wel eens meegemaakt dat je wilde vechten?
- David zoekt 5 gladde stenen uit. Je zou kunnen zeggen dat David dus goed nadenkt over wat hij nodig heeft om deze reus te verslaan. Als jij iets moeilijks moet doen, of als je iets op wilt lossen, denk je er dan ook eerst over na of doe je gewoon het eerste dat in je opkomt?

## Ingrediënten

- Volkoren pitabroodjes
- Tomatensaus (kan uit een potje of zelfgemaakt)
- Geraspte mozzarella kaas
- Gesneden groenten zoals cherrytomaatjes, paprika, champignons, en olijven
- Eventueel andere toppings zoals gekookte kip, ham, salami, of ananas (optioneel)
- Olijfolie (om over de pizza te sprenkelen)
- Gedroogde kruiden zoals oregano en basilicum (optioneel)

## Aan de slag - uitleg voor kinderen

Verwarm de oven: "Voordat we beginnen, laten we de oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Dat is waar we onze pita pizza's knapperig gaan bakken!"

Bereid de pitabroodjes voor: "Pak een volkoren pitabroodje voor elke pizza. Dit wordt de basis van onze speciale pita pizza's."

Voeg tomatensaus toe: "Smeer een beetje tomatensaus op elk pitabroodje. Dit is als de grond waarop David stond voordat hij Goliat versloeg."

Strooi kaas: "Nu komt de kaas, als een beschermende laag voor David. Strooi wat geraspte mozzarella over de tomatensaus."

Leg groenten als stenen: "Kijk, hier komt het leuke gedeelte! Gebruik verschillende gesneden groenten als 'stenen' op de kaas. Je kunt ze strategisch plaatsen zoals David deed met zijn stenen."

Voeg optionele toppings toe: "Als je van wat extra smaak houdt, kun je ook wat gekookte kip, ham, salami of ananas toevoegen. Dat maakt de pizza nog specialer!"

Sprenkel olijfolie: "Een klein beetje olijfolie geeft onze pizza wat extra smaak en maakt het lekker knapperig. Laat me je helpen om een beetje over elke pizza te sprenkelen."

Optionele kruiden: "Als je van kruiden houdt, kun je wat gedroogde oregano en basilicum toevoegen. Het ruikt dan net zo lekker als het eruit ziet!"

Bakken in de oven: "Nu zijn onze pita pizza's klaar om de oven in te gaan. Vraag een volwassene om je te helpen, en bak ze ongeveer 10-12 minuten, of totdat de kaas bubbelt en goudbruin is."

Geniet van je overwinning! "Gefeliciteerd! Je hebt je eigen David en Goliat pizza gemaakt. Geniet van je overwinning en smul van de heerlijke pizza die je hebt gecreëerd!"

