

PAASPRET! - CREAAYOGA

In het paasdierenrijk wonen vele dieren. Ieder met zijn eigen kleuren en grootte. Opvallend of onopvallend, groot of klein. Jij mag vandaag je eigen dier bedenken en maken uit de materialen die je thuis hebt. Hieronder volgen de stappen:

1. Maak een mindmap op de computer of een woordspinningswiel van dieren waar je aan denkt bij Pasen. Verzin er alles bij zodat je heel creatief wordt. Kun je niet schrijven dan ga je nu op zoek naar allerlei materialen, boeken, plaatjes, stofjes, tekenspullen, knuffels die jou kunnen helpen om creatief te worden. Dit is je inspiratiebron om iets nieuws te ontwerpen.

2. Ontwerp nu je eigen dier. Dit mag een fantasiedier zijn, iets wat niet bestaat, maar gemaakt is in jouw hoofd. Teken, schets of ontwerp op papier.

3. Nu mag je jouw ontwerp gaan realiseren. Verzamel alles wat je nodig hebt zodat je in het 'echt' jouw fantasiedier kunt gaan maken. Gebruik allerlei materialen, denk aan papier, verf, stiften, afvalmateriaal, kurken, blikjes, oude flessen van wasmiddelen, karton, knutselspullen, kralen, stenen, dopjes van flessen, materialen uit de natuur als hout, takjes, veertjes, bloemen, eieren, etc. Je mag natuurlijk ook werken met lego, knex of andere bouwmaterialen.

4. Als het klaar is mag je ons jouw creatie opsturen. We zijn benieuwd! Je kunt natuurlijk ook een expositie houden en jouw creatie voor het raam hangen, in een grote doos steken zodat het kan (hangen). Maak er maariets gaafs van en geniet van deze opdracht!

DIT IS
EEN INZENDING
VAN JOOST.
SUPER COOL HÉ?!



PAASPRET! - CHOCOMOUSSE

Gezonde chocolademousse versus minder gezonde chocolademousse!



We doen vandaag de smaaktest tussen twee soorten chocolademousse. Gezonde chocolademousse met banaan en avocado, heel lekker!

We kiezen voor een recept van Pottenlikkers:



Benodigheden

2 rijpe avocado's · 2 eieren · 2 rijpe bananen · 1 granaatappel · enkele blaadjes munt · 50 g pure chocolade · 2 eetlepels cacao poeder · 1 eetlepel honing (optioneel)



Bereiding

● Stap 1

Neem 2 eieren. Scheid de eiwitten van de eigelen. Het eigeel heb je niet nodig. Klop het eiwit tot mooi wit schuim. Doe dit met de kloppers van een mixer. Gebruik een droge en schone kom om in te mixen. Wil je weten of je je eiwit goed genoeg hebt opgeklopt? Hou de kom ondersteboven (op eigen risico). Valt het eiwit er niet uit, dan is het goed.

● Stap 2

Smelt 50 gram pure chocolade of de chocolade eieren van Pasen au bain-marie. Of doe in een glazen of aardewerk kom de chocolade en maak kort warm in de microgolfoven. Vraag hulp van je ouders als je klein bent!

●● Stap 3

Snij 2 rijpe avocado's in 2 en verwijder de pit. Haal er het vruchtvlees uit met een lepel en doe in een blender of maatbeker. Pel 2 rijpe bananen. Mix de avocado's met de bananen in de blender of met een staafmixer.



PAASPRET! - CHOCOMOUSSE



Stap 4

Doe het mengsel in een kom en meng er de gesmolten chocolade en 2 eetlepels cacao poeder onder. Meng er voorzichtig de opgeklopte eiwitten onder. Voeg eventueel 1 eetlepel honing toe als je het graag wat zoeter hebt.

Stap 5

Verdeel over kommetjes of glaasjes en zet in de koelkast tot je aan de afwerking begint.

Stap 6

Snij 1 granaatappel in 2. Klop op elke helft met een houten lepel boven een kom om de pitjes eruit te halen (of gewoon met je handen lospellen, let op, ze kunnen rood worden en het sap spettert overal heen, dus zorg dat je een schort om hebt en geen wit t-shirt aan!).

Stap 7

Werk de chocomousse af met enkele granaatappelpitjes (en optioneel een paar muntblaadjes).



PAASPRET! - CHOCOMOUSSE

Minder gezonde chocolademousse (maar ook heel lekker)



Benodigheden

200 gram (pure) chocolade (of chocolade eieren van pasen) in kleine stukjes · 100 ml melk · 2 eidooiers · 4 eiwitten



Bereiding

- Stap 1
Doe de melk in een steelpannetje en breng het aan de kook op het vuur
- ● Stap 2
Giet de melk bij de chocolade. Roer tot de chocolade gesmolten is.
- ● ● Stap 3
Roer de eidooiers door het mengsel van chocolade en melk.
- ● ● ● Stap 4
Klop de eiwitten stijf. Spatel 1/3 van het eiwit door het chocolademengsel.
- ● ● ● ● Stap 5
Spatel er voorzichtig de rest van het eiwit door; werk steeds van onder naar boven.
- ● ● ● ● ● Stap 6.
Zet de mousse minstens 2 uur voor het gebruik in de koelkast om op te stijven.



PAASPRET! - REGENBOOGPLATBROOD



Benodigdheden

1 grote stronk broccoli (500 gram) · 100 gram amandelmeel · 1 theelepel gedroogde kruiden naar keuze (oregano, tijm, basilicum) · zeezout · versgemalen peper · 4 scharreleieren



Bereiding

● Stap 1

Verwarm de oven voor op 200 graden

●● Stap 2

Snijd de broccoli in grove stukken en pureer deze fijn tot 'kruimels' met de blender of foodprocessor of staafmixer (let op, niet alles tegelijk!). Vraag hulp aan je ouders als je klein bent!

●●● Stap 3

Weeg 400 gram fijngemalen broccoli af en stop in een mengkom.

●●●● Stap 4

Voeg het amandelmeel en de kruiden toe in de mengkom en roer goed door elkaar.

●●●●● Stap 5

Maak een kuiltje in het midden van het mengsel. Breek de eieren en leg ze in het kuiltje. Klop nu eerst de eieren los in het kuiltje en meng deze dan door de droge ingrediënten.

●●●●●● Stap 6

Kneed het deeg met de hand tot het kleverig wordt. Maak er een bal van.



PAASPRET! - REGENBOOGPLATBROOD



Stap 7

Bekleed een bakplaat met bakpapier en druk hierop het deeg plat (max 1 cm dik).



Stap 8

Plaats de bakplaat in de oven voor 25 minuten. Laat het platbrood afkoelen en bewaar het in de koelkast in een gesloten doos voor enkele dagen.



Tip 1:

In plaats van broccoli kun je ook rode en oranje gekleurd platbrood maken. Bietenplatbrood maak je van een mengsel fijngemalen bloemkool en geraspte biet. Wortelplatbrood maak je van fijngemalen bloemkool en geraspte wortel. Je kunt ook experimenteren met kruiden zodat de smaak per kleur een beetje verschilt!



Tip 2:

Dit brood is heerlijk om te gebruiken als lunch of aperitief. Gebruik als beleg pesto, schijfjes (verschillende kleuren) tomaat, wat geitenkaas of humus. Mozzarella en zongedroogde tomaat of zelfs plakjes gebakken champignon en wat rucola sla en kruiden is heerlijk.

PAASKAMP

14 - 15 - 16 - 17 APRIL 2020

PAASPRET! - KLEUR- EN PUZZELHOEK

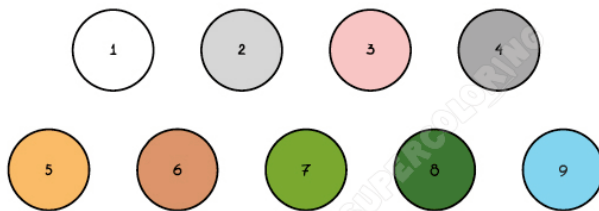
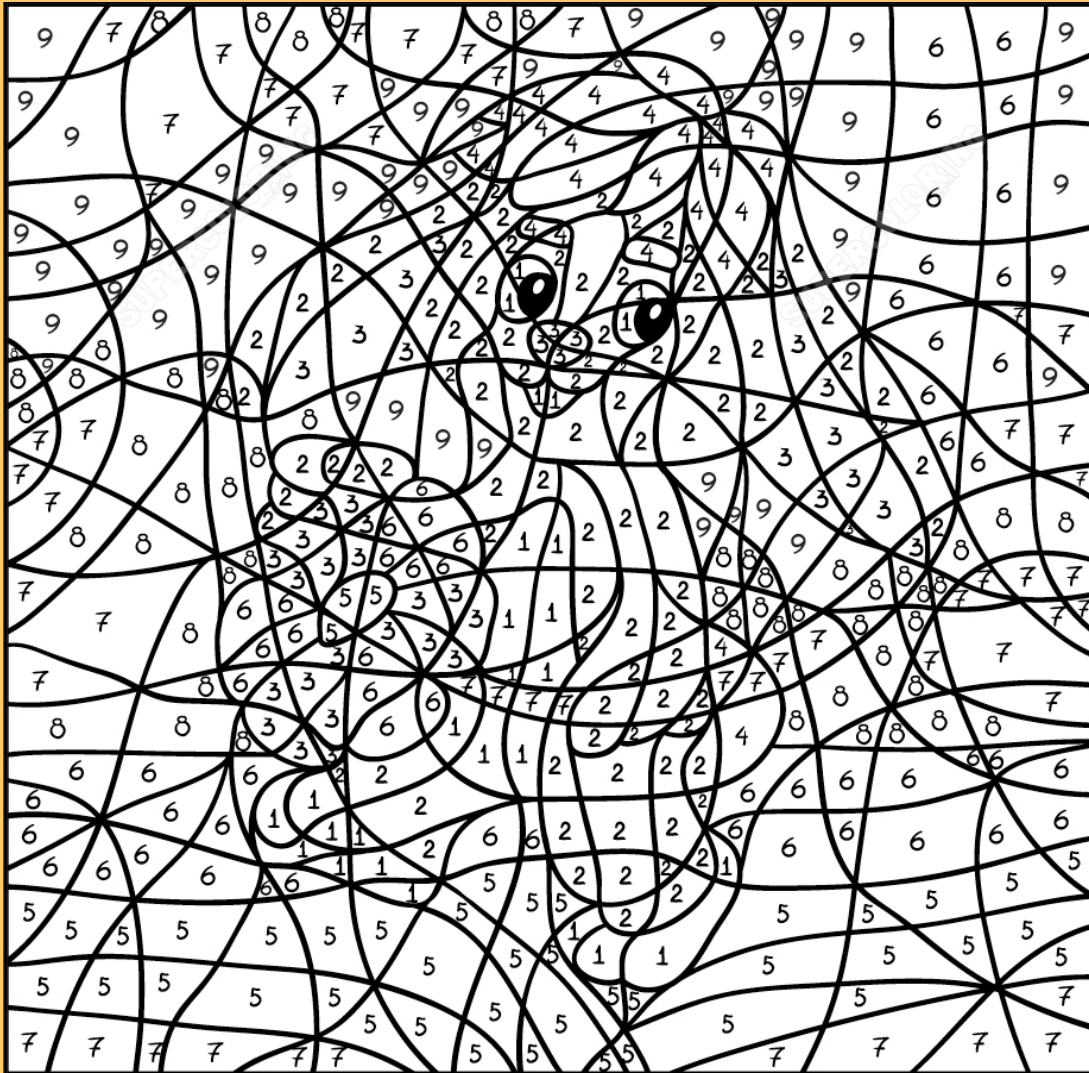
Geniet van deze paasdag met allerlei eieren en vogels die je kunt maken. Veel plezier!



PAASKAMP

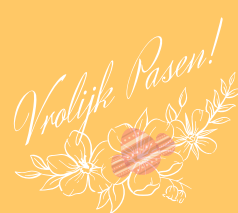
14 - 15 - 16 - 17 APRIL 2020

PAASPRET! - KLEUR- EN PUZZELHOEK



paint the world
SUPER
COLORING

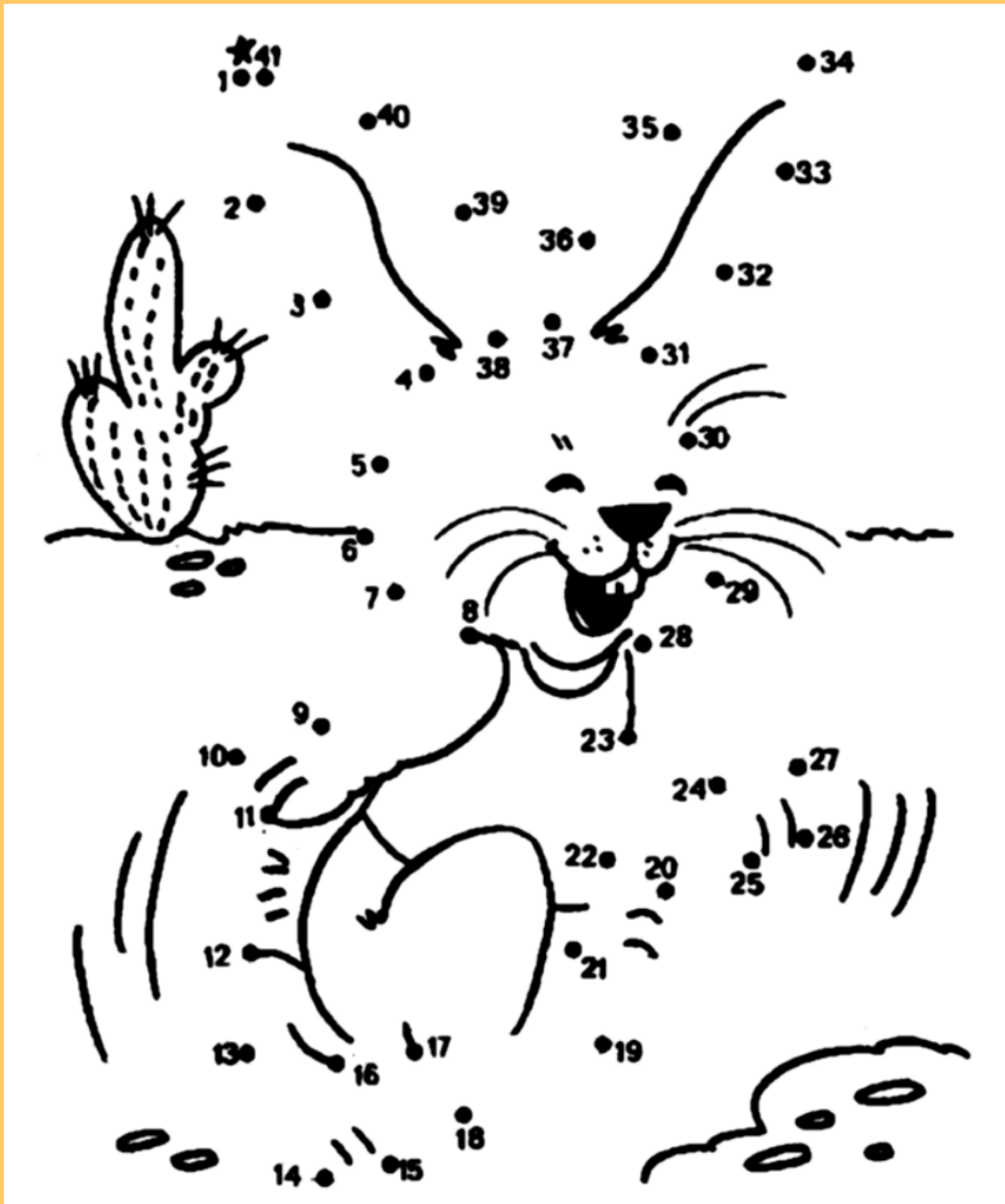
Image printed on www.supercoloring.com - for personal use only - reproduction is prohibited



PAASKAMP

14 - 15 - 16 - 17 APRIL 2020

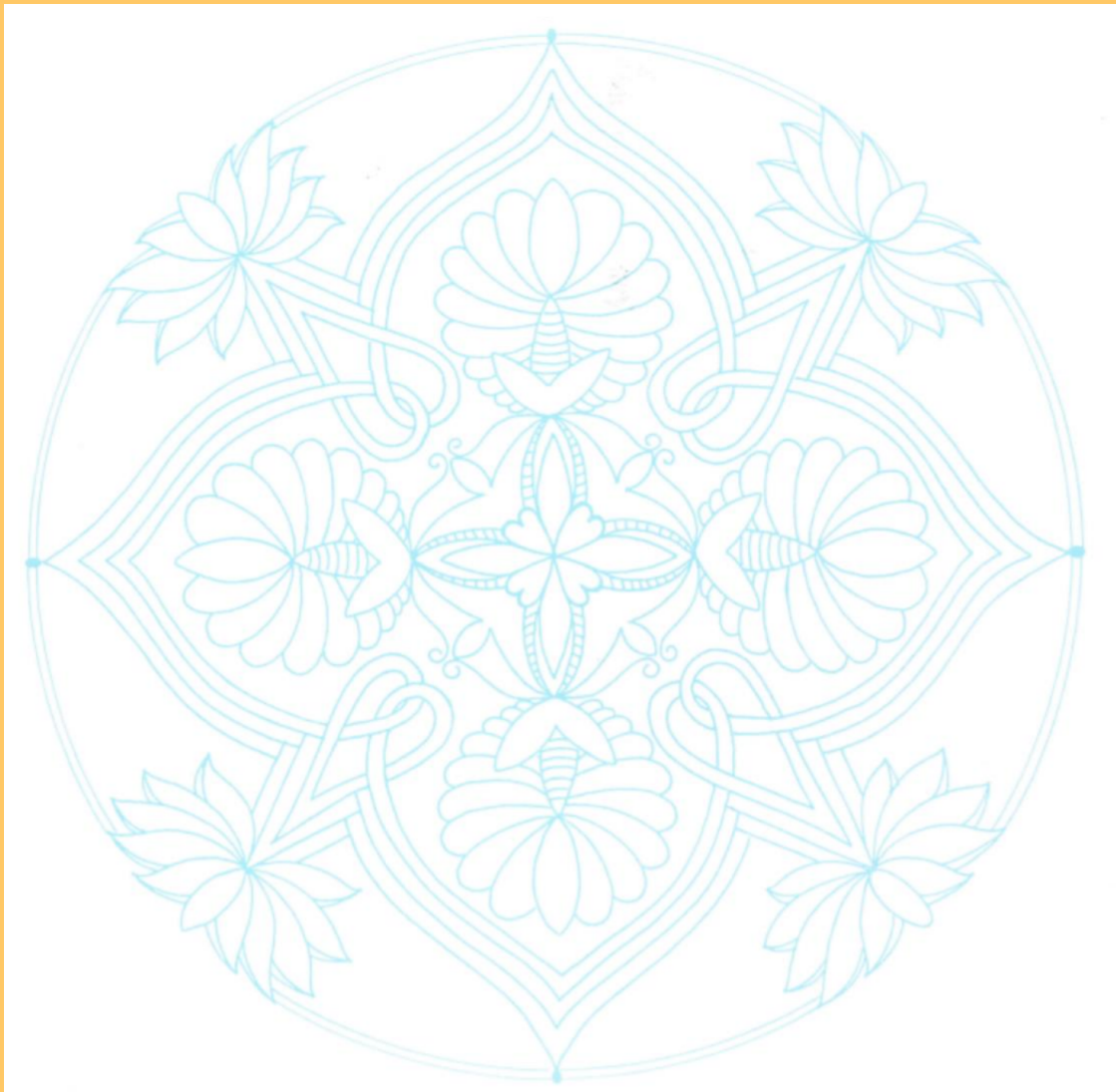
PAASPRET! - KLEUR- EN PUZZELHOEK



PAASKAMP

14 - 15 - 16 - 17 APRIL 2020

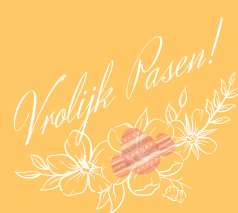
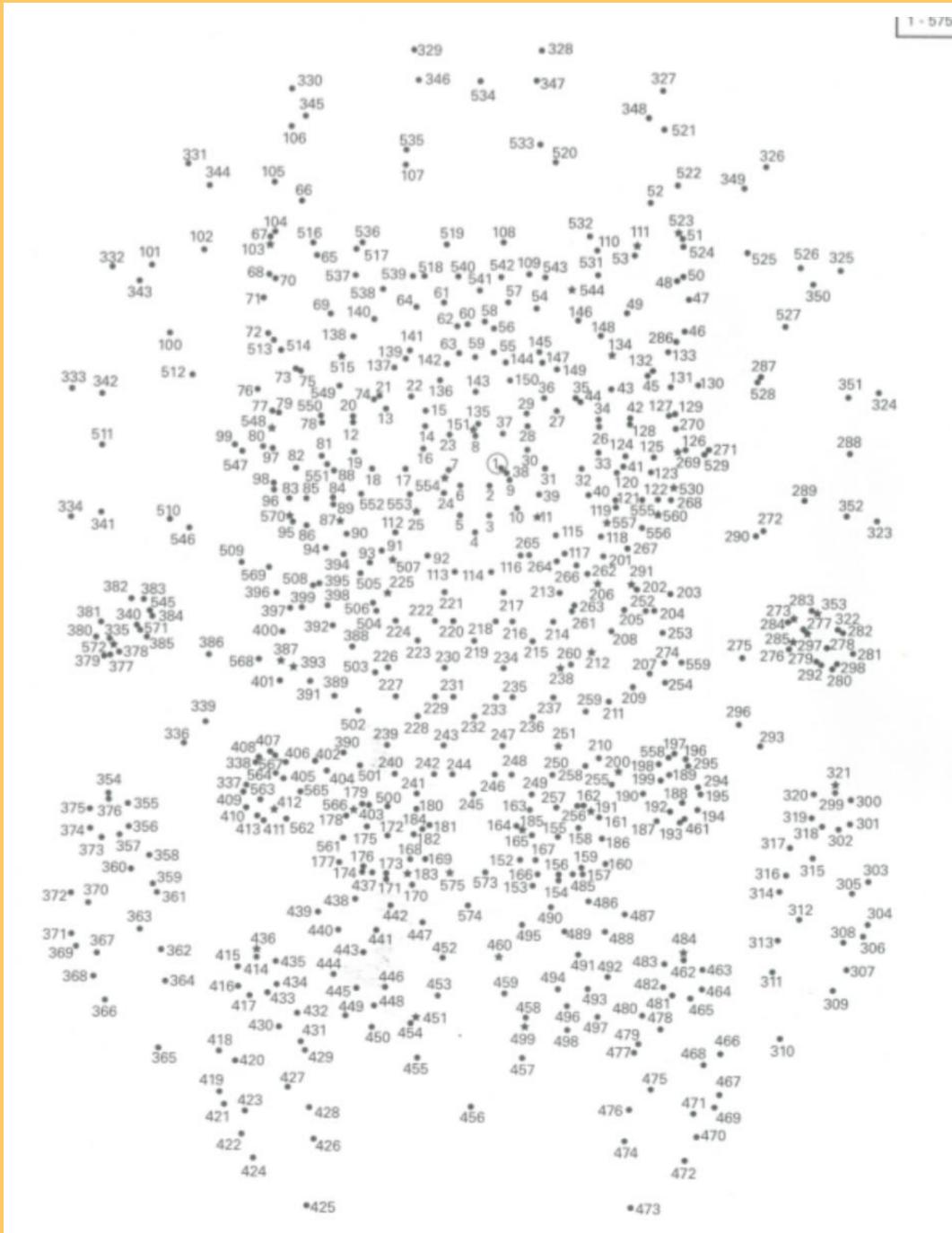
PAASPRET! - KLEUR- EN PUZZELHOEK



PAASKAMP

14 - 15 - 16 - 17 APRIL 2020

PAASPRET! - KLEUR- EN PUZZELHOEK

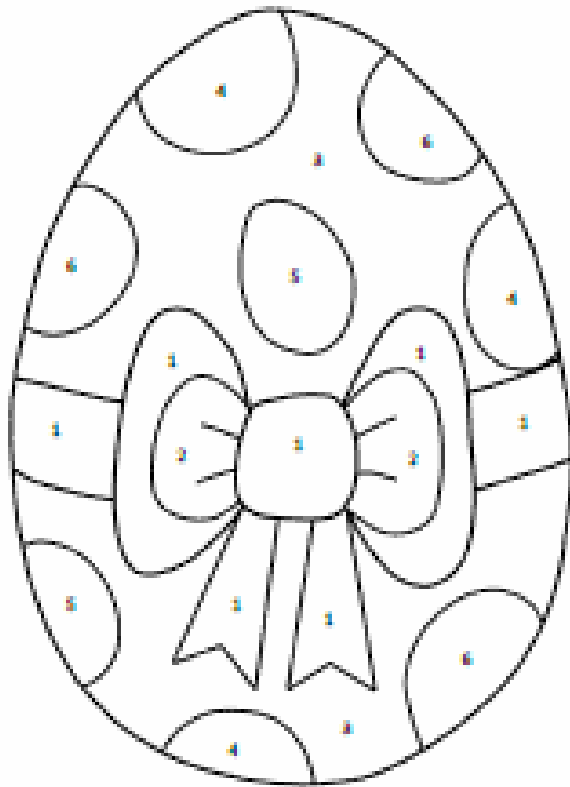
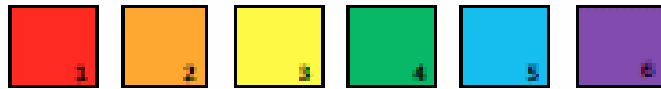


PAASKAMP

14 - 15 - 16 - 17 APRIL 2020

PAASPRET! - KLEUR- EN PUZZELHOEK

Easter Egg Colour by Number



www.kidspuzzlesandgames.co.uk



PAASKAMP

14 - 15 - 16 - 17 APRIL 2020

PAASPRET! - KLEUR- EN PUZZELHOEK



PAASKAMP

14 - 15 - 16 - 17 APRIL 2020

PAASPRET! - KLEUR- EN PUZZELHOEK

