



Knutselen, koken & spelen

TOP

Vrolijk Pasen





Do it yourself



Knutselen

Paashaas

1. Knip de buik, het hoofd, de oren en de pootjes van de Paashaas uit het papier.
2. Plak de buik, het hoofd, de oren en de pootjes van de Paashaas op een stuk papier.
3. Teken een neusje en ogen op het hoofd van de Paashaas.
4. Knip de kleinere oren en de kleinere buik uit en plak deze op de Paashaas.



Bekertelefoon

1. Prik met een schaar aan de dichte kant van de bekers een gat in het midden.
2. Haal een stuk touw door beide bekers en maak een knoop aan de binnenkant van beide bekers.
3. Nu kun je communiceren met elkaar door te praten in de bekers!



Paaskonijntjes

1. Knip lange stroken van blauw A4 papier in de lengte.
2. knip korte stroken van blauw A4 papier in de breedte.
3. Doe dit hetzelfde met het roze papier. houd wel papier over voor de oren.
4. Neem twee lange stroken en lijm deze in een kruis.
5. Lijm vervolgens twee andere lange stroken erop in een diagonaal.
6. Lijm de uiteinden van de stroken aan elkaar, zodat ze een bol vormen.
7. Doe de bovenste 3 stappen opnieuw, maar nu met de korte stroken.
8. Lijm de kleine bol op de grote bol van stroken.
9. Decoreer het gezichtje door een snuitje, tanden en oren op het konijntje te plakken of te tekenen.



VROLIJK PASEN

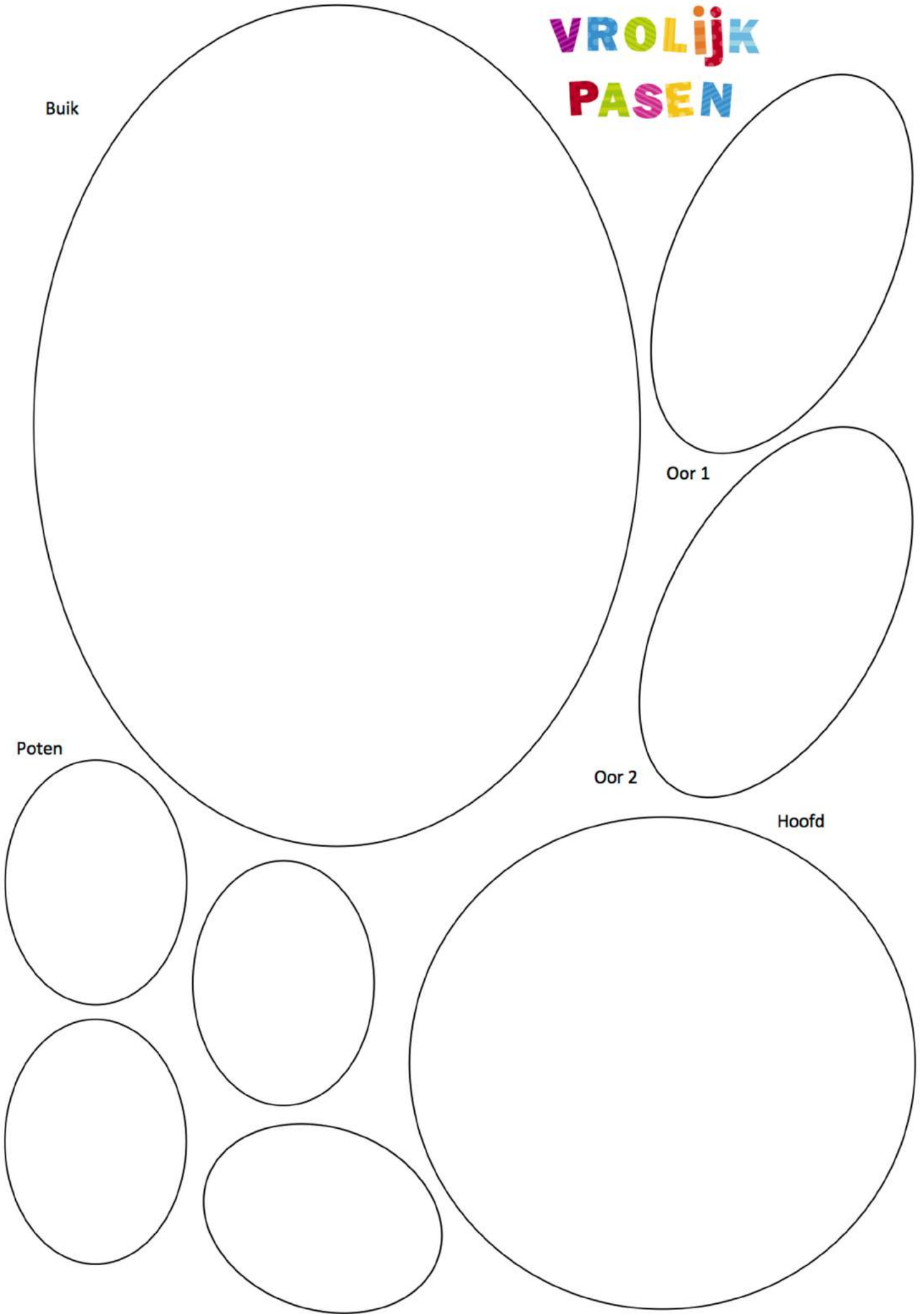
Buik

Oor 1

Oor 2

Hoofd

Poten



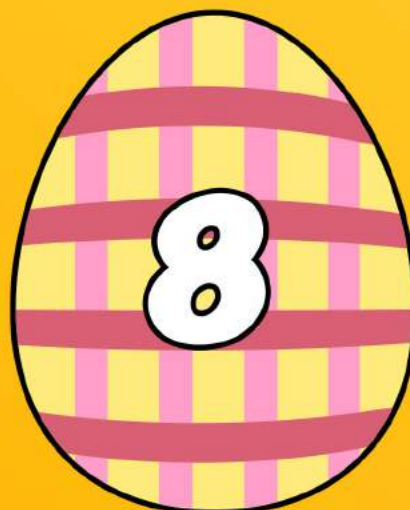
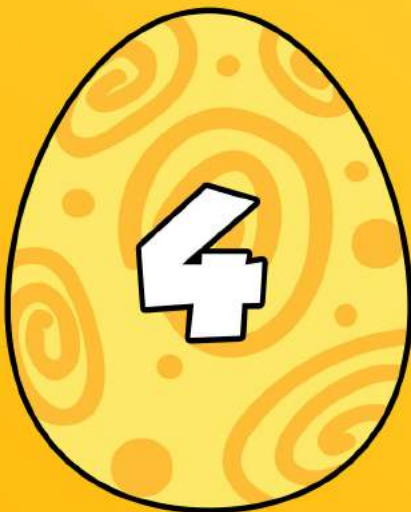


Spelletje spelen



Eieren zoeken

Je speelt dit spel met 2 personen, knip eerst de eieren uit. Laat iemand de eieren verstoppen die niet meedoet met het spel. De twee spelers gaan vervolgens op zoek naar de eieren, wie weet de meeste punten bij elkaar te vinden?!





Cooking Corner

TOP

Paaskoekjes

Ingrediënten

- 1 middelgroot ei
- 150 gram ongezouten roomboter
- 100 gram witte basterdsuiker
- 200 gram tarwebloem



1. Splits het ei met behulp van een leeg flesje en gebruik alleen de eidooier.
2. Meng vervolgens alle ingrediënten in de keukenmachine, tot het deeg een korrelige structuur heeft.
3. Kneed de deegkrumels met koele handen tot een samenhangend deeg.
4. Rol het deeg tot een bal en verpak deze in vershoudfolie en laat het 30 min. in de koelkast rusten.
5. Verwarm de oven voor op 175 °C.



6. Bestuif je werkblad met wat bloem en rol het deeg uit tot een lap van ca. 40 x 40 cm en 3-4 mm dik.
7. Steek met behulp van uitsteekvormpjes of een glas koekjes uit het deeg.
8. Kneed het resterende deeg tot een bal en rol deze opnieuw uit zoals in stap 5 tot al het deeg gebruikt is.
9. Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 minuten lichtbruin en gaar.
10. pak de koekjes van de bakplaat en laat deze afkoelen, bij voorkeur op een rooster.



Bekijk de instructie ook op de youtube pagina van TOP-Recreatie

