

# 4KIDS

**Ken je de familie muisjes al? Het zijn drie meloenen, uitgehold en gevuld met een heerlijke fruitsalade**



**Bereiding (kies zelf welk fruit je het liefste eet)**

1/ Snij een stuk uit een meloen naar keuze. Hol uit. Blijf een centimeter van de rand.

2/ Snij uit de schil twee oren. Versier de muisjes met behulp van tandenstokers, framboos en blauwe bessen.

3/ Snij al het andere fruit in stukjes. Snij ook het uitgeholde vruchtvlees in stukjes. Meng alles onder elkaar. Verfris met citroensap en fijngesneden munt.

**Recept boterbloemkoekjes:**

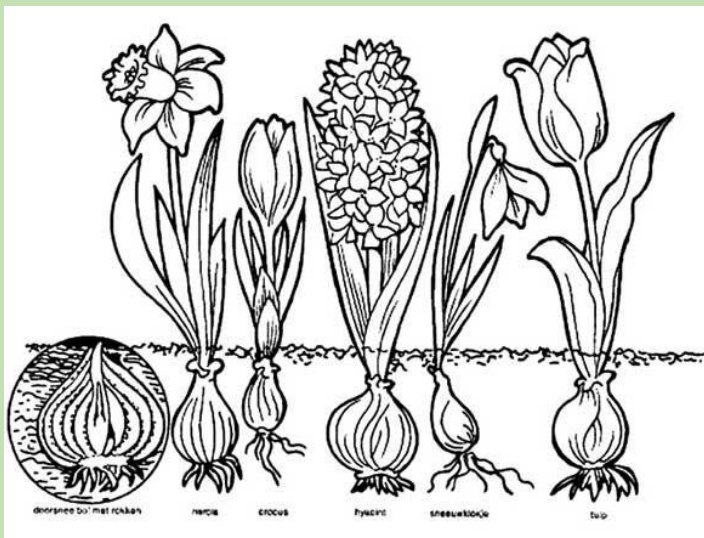
**Benodigheden:**

- 250 g zachte boter
- dunne schil van 1/4 citroen
- 125 g bloedsuiker
- 2 eieren
- 375 g bloem
- Voor de afwerking: 50 gekonfijte kersen of pure chocoladestukjes of confituur

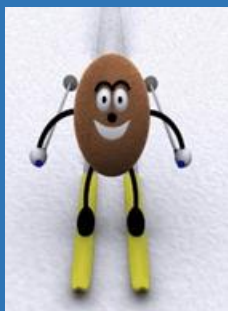
**Bereiding:**

Klop de zachte boter los in je keukenmachine of kneed met je handen. Meng de suiker en de eieren in de massa en klop luchtig. Meng de bloem er nu heel kort onder. Dit mag echt maar een paar seconden. Als je de bloem te lang mengt, zal de massa te vast zijn om te spuiten! Schep het deeg in een spuitzak met een gekartelde grove spuitmond. Spuit nu de bloemen loodrecht op een bakplaat uitgerust met bakpapier. Doe dit meteen! Druk met je duim een klein kuiltje in het midden van het deeg. Leg nu een gekonfijte kers in het kuiltje. Een hele gepelde hazelnoot of confituur kan ook. Bak de boterbloemen bij 180° C gedurende ca. 8 min tot de koekjes goudbruin zijn. Laat de boterbloemen afkoelen op een rooster en verpak ze in een goed afgesloten metalen koekjesdoos of in mica zakjes. Of eet ze meteen op 😊

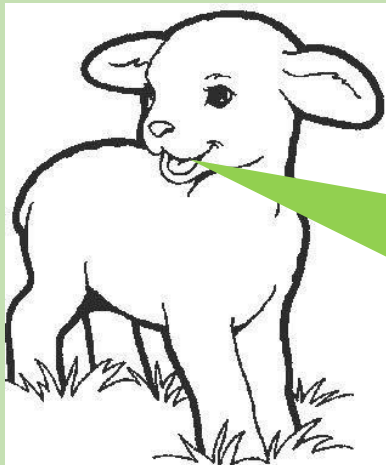
Tip: Je kan ook kiezen voor chocolade ipv kersen of confituur. In dat geval bak je de koekjes met niets in het kuiltje. Onmiddellijk na het bakken leg je dan een paar chocoladestukjes in het kuiltje die meteen mooi opensmelten.



**Het is groen en het skiet van de berg af?**



**EEN SKIWI!**



*De leerling vroeg aan de juf: wat is het verschil tussen een wasmachine en een juf? De juf antwoordt: ik weet het niet weet jij het?*

*De leerling antwoordt: de wasmachine werkt op elektriciteit en de juf op onze zenuwen.*

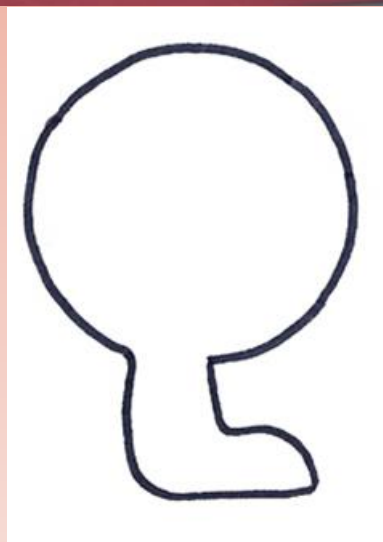
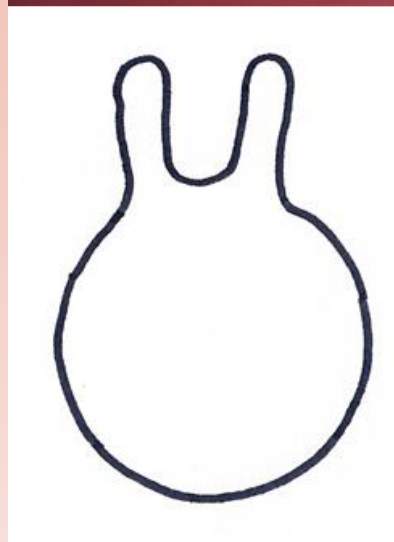
## Een kleurrijke rups

### Benodigheden:

- Vormen van het lijfje en hoofd van de rups
- Printer voor het afdrukken van de afbeeldingen
- Gekleurd papier
- Schaar
- Lijm
- Stift of potlood

### Werkwijze:

- Knip de vormen van de rups uit
- Kies gekleurd papier dat jij mooi vindt, teken het hoofd over en knip het uit
- Teken een gezichtje in het hoofd;
- Kies voor het lijfje steeds een andere kleur en knip deze uit
- Plak het hoofd en de lijfjes achter elkaar op een gekleurd vel;
- Maak je rups zo lang als je zelf wilt !



De Knutseljur Ede

