

4KIDS



Een boom in de herfst

Om dit knutselwerkje te maken neem je verf in verschillende kleuren: bv rood, geel, oranje en bruin. Je hebt ook een wattenstaafje of je vingers nodig. Teken een boomstam en kleur hem in het bruin. Maak vervolgens de blaadjes door je vingers of het wattenstaafje in de verschillende kleuren verf te doppen en stippen naast elkaar te tekenen. Laat drogen en bewonder je eigen herfsttekening!

Pompoensoep



Benodigheden: 1½ kg pompoen, 2 middelgrote uien, 2 tenen knoflook, 250 g winterpenen, 4 el milde olijfolie, 2 gedroogde laurierblaadjes, 2 tl gemalen komijn, 1 groentebouillontablet, 1 liter water, 2 tl tabasco, 125 g slagroom (eventueel)

Zo maak je het:

1. Halveer de pompoen en verwijder de zaden en draderige binnenkant met een lepel. Snijd het vruchtvlees in stukken. Snijd de uien en knoflook grof en de winterpeen in plakken.
2. Verhit de olie in een grote soeppan. Voeg de pompoen, ui, knoflook en winterpeen toe en bak 5 min. op middelhoog vuur. Roer regelmatig. Voeg de laurierblaadjes en komijn toe en bak 1 min. mee. Voeg de bouillontablet en het water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 30 min. zachtjes koken.
3. Verwijder de laurierblaadjes. Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met de tabasco, peper en eventueel zout. Verdeel over diepe borden of kommen en schep op elke portie een lepel slagroom.

MATH HALLOWEEN

$$\text{pompoe} + \text{pompoe} = 12$$

$$\text{hoed} + \text{hoed} - \text{pompoe} = 4$$

$$\text{vlieg} + \text{vlieg} = 6$$

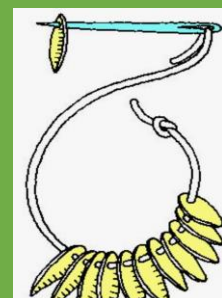
$$\text{kat} + \text{kat} + \text{hoed} = 30$$

$$\text{pompoe} + \text{vlieg} \times \text{kat} = ??$$

matematicascercanas.com

Pompoenpittenketting

Met de pitten van de pompoen voor de soep, kan je een mooie ketting maken. Spoel de pitten eerst goed af en laat ze drogen. Daarna kan je ze eventueel nog schilderen. Maak gaatjes in de pitten en rijg ze aan een koord. Je kan er eventueel nog kralen tussen steken.





Halloweenkoekjes

Benodigheden: 190 g ongezouten roomboter (koud), 375 g bloem, 150 g witte basterdsuiker, 4 el cacao-poeder, 1½ eidooier, 1½ vanillestokje, 2½ eiwit, 375 g poedersuiker, 1 tube gele kleurstof, ½ tube rode kleurstof

Zo maak je ze:

1. Snijd de koude boter in stukjes. Meng de bloem, suiker, boter, 2 el cacao-poeder en eidooiers. Snijd de vanillestokjes over de lengte open, schraap met de punt van een mes het merg eruit en voeg toe. Meng tot een kruimelig deeg.
2. Verwarm de oven voor op 175 °C. Rol het deeg uit tot een vierkante lap van 4 mm dik. Steek er met het uitsteekvormpje 25 koekjes uit. Bewaar de restjes deeg. Leg de koekjes op 2 met bakpapier beklede bakplaten. Schuif onder elkaar in de oven en bak de koekjes in 12-15 min. goudbruin en gaar. Verwissel de bakplaten halverwege. Laat de koekjes in 1 uur helemaal afkoelen.
3. Kneed ondertussen de restjes deeg tot een bal en rol weer uit tot een lap. Teken een doodskopje of blaadje op dun karton of bakpapier en knip uit. Gebruik deze als mal om 25 koekjes uit het deeg te snijden. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes in ca. 12 min. gaar in het midden van de oven. Laat 1 uur afkoelen.
4. Klop de eiwitten los in een kom. Meng beetje bij beetje met de poedersuiker tot je een dik glazuur hebt. Het kan zijn dat je niet al het eiwit nodig hebt. Roer door 1/3 deel van het glazuur druppel voor druppel wat water totdat het een lopend glazuur is. Zet afgedekt klaar tot gebruik.
5. Roer door 1/3 deel van het glazuur de gele en rode kleurstof. Voeg ook hier druppel voor druppel wat water toe, totdat het glazuur lopend is. Dek af.
6. Roer door het laatste deel van het glazuur de rest van de cacao. Voeg nog enkele druppels water toe. Het glazuur moet dik genoeg zijn om mee te tekenen.
7. Vouw een cornetje van bakpapier: knip een rechthoekig stuk bakpapier diagonaal doormidden. Je krijgt dan twee driehoeken. Rol van één driehoek een friteszakje, vul dit met het donkere glazuur en vouw het papier aan de bovenkant dicht. Knip de punt van het zakje open.
8. Bestrijk de vierkante koekjes met wit of oranje glazuur en laat ca. 30 min. drogen. Teken er dan met een andere kleur een randje op. Glazuur ondertussen de koekjes met wit glazuur en laat ook 30 min. drogen. Teken het gezichtje erop. Plak met een beetje glazuur de hoofden voorzichtig op de koekjes.

