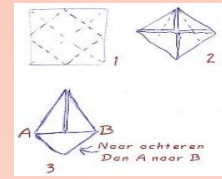


4KIDS

Puntige ster vouwen

Wat heb je nodig:

- Papiertjes
- Plakband



Neem het vierkant papiertje en vouw de rechterbovenhoek naar de onderste linkse hoek en vouw terug open, doe dit hetzelfde met de andere hoek. Nu zie je een kruis, (fig 1) vouw de punten van het vierkant naar het midden toe. Nu heb je figuur 2. Vouw 2 zijden naar de middelste lijn (zie vouwlijn in figuur 2) zoals een vliegtuigje. Dan zie je 2 driehoeken, de kleinste driehoek vouw je naar achteren toe. (fig 3) Nu zie je alleen nog maar de grote driehoek met de punt naar onder, vouw deze dubbel (A naar B in fig 3) en je bent klaar met een van de punten. Nu moet je nog de andere 15 maken want je hebt 16 van deze stukjes nodig.

Als je daarmee klaar bent dan kun je de 16 onderdelen in elkaar gaan schuiven. Je schuift ze in elkaar door de 2 punten van zo'n driehoek in de opening van een andere driehoek te steken. Zie het voorbeeld op de foto. Je werkt in de richting van de klok tot ze alle 16 in elkaar zitten.



Origineel rendier

Eerst heb je een bruin, kleine bloempot nodig dan heb je ook een klein pomponnetje nodig met een rode kleur. Dan pak je die pompon en plak je die in het midden van het bruin potje. Daarna heb je van die wiebel oogjes nodig en plak je die boven de rode neus. Dan pak je een blad papier en knipt de vorm van oren uit. Je verft de oren in het bruin en in het midden doe je een lichtbruin kleur. Je plakt de oren aan het potje vanboven. Je pakt dan ijzerdraad en beige wol. Die wol draai je rond de ijzerdraad, als je dat gedaan hebt vorm je de ijzerdraad tot de vorm van een gewei. Als laatste plak je dat aan het potje. Een beetje stro maakt je dier af.

Koekjes bakken met je kleuter

Wat heb je nodig?

- 120 gram rietsuiker
- Voor citroenkoekjes: rasp van de schil van twee citroenen.
- Of voor kokoskoekjes: 200 gram geraspte kokos
- 300 gram (room)boter
- 225 gram bloem
- 80 gram rijstbloem (gewoon de baby Bambix dus)
- Snufje zout
- Gekleurd strooisel om te versieren



Bereiding

1. Leg bakpapier op de bakplaten.
2. Maal de suiker en de citroenschil of het kokos in de keukenmachine met het mes even kort door elkaar. Geen keukenmachine? Gebruik dan een handmixer of een houten spatel.
3. Meng de zachte boter door het suikermengsel en draai tot een luchtig geheel.
4. Voeg de bloem, de rijstbloem en het zout toe en draai tot het geheel kruimig wordt.
5. Meng nog even met de hand door en maak een dikke plak van het deeg.
6. Omdat de boter zacht is leg je de plak (gewikkeld in plastic folie) zo'n half uur in de koelkast om weer stevig te worden.
7. Warm de oven op 180 graden.
8. Rol de plak uit tot 4 á 5 mm dik en steek koekjes uit.
9. Leg de koekjes op de bakplaten. De koekjes lopen haast niet uit dus een cm uit elkaar is voldoende.
10. Bestrooi elk koekjes met wat gekleurd strooisel. Gebruik verschillende kleuren voor verschillende soorten koekjes zodat je straks nog weet welk koekje welke smaak heeft. Ook hierbij kan je kindje helpen.
11. Bak de koekjes 10-12 minuten tot ze lichtbruin zijn. Als je de bakplaat uit de oven haalt kun je de koekjes het beste 5 minuten op de bakplaat laten liggen en daarna op een rooster leggen om verder af te koelen

