

Activiteitenprogramma

knutselen, koken, ontdekken, vieren, ontwikkelen



Twee kuikens

Knip twee grote ei-vormen uit. Laat 1 vorm helemaal geel beschilderen en 1 vorm versieren naar keuze. Knip het versierde ei gekarteld uit alsof het doormidden is gebroken en plak beide helften op het gele ei. Geef het gele ei twee oogjes en een snavel (dit kunnen de kinderen zelf doen).

Voor kuikens twee laat je de kinderen een stevig wit of geel kartonnen rondje versieren met gele veertjes, oogjes en een snavel. Knip twee wasknijpers aan de onderkant voor pootjes en klaar is Kuiken...

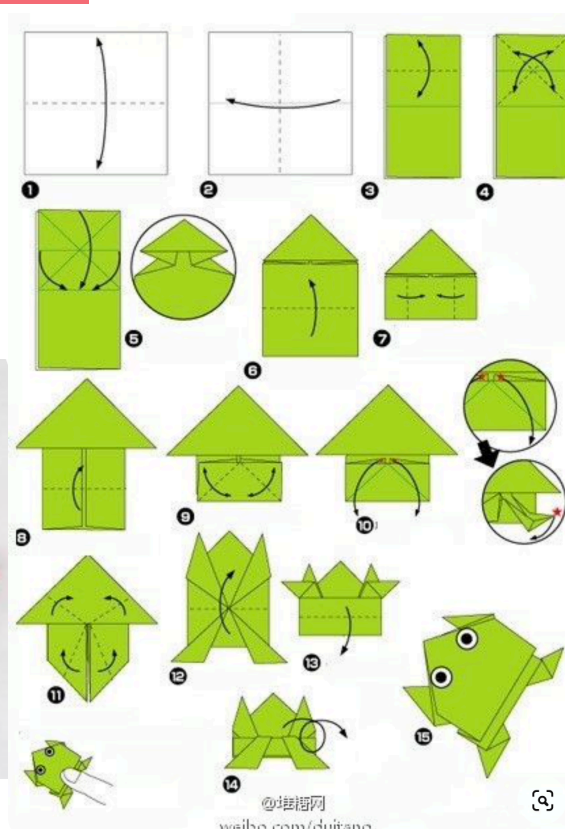
Schaapje, schaapje, heb je witte wol...

Laat de kinderen met een WC rol de wol van het schaap stempelen. Plak of teken daarna de kop van het schaap en de 4 poten erbij.



Origami kikker

De Japanse vouwkunst is ook heel geschikt voor oudere kinderen om zelf mee aan de slag te gaan. Kijk naar de stap voor stap uitleg en doe mee....





Maak paas / lente Pompons

Volg de onderstaande 4 stappen:



1



2



3



Dit recept komt van francescakookt.nl. Met dit recept heeft zij menig kritisch groenteweigeraar toch aan de groentes gekregen 😊

Wat heb je nodig (12 stuks)

60 gr. boter

1/2 courgette

4 wortels

200 gr doperwten

200 gr zelfrijzend bakmeel

120 gr geraspte kaas

3 eieren

50 ml melk

peper en zout

Smelt de boter in een pannetje en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vul een muffin bakvorm met papieren vormpjes en vet deze in.

Rasp de courgette en de wortels fijn en meng deze met de doperwten.

Meng het bakmeel met de kaas en roer de groenten erdoor. Klop de eieren los met de melk en boter en breng op smaak met peper en zout.

Schep het eiermengsel door de rest en meng alles goed door elkaar.

Schep ieder vormpje voor drie kwart vol en zet het geheel in de oven en bak de muffins in 20/25 minuten gaar tot ze een lekker bruin korstje hebben.

Eet smakelijk!