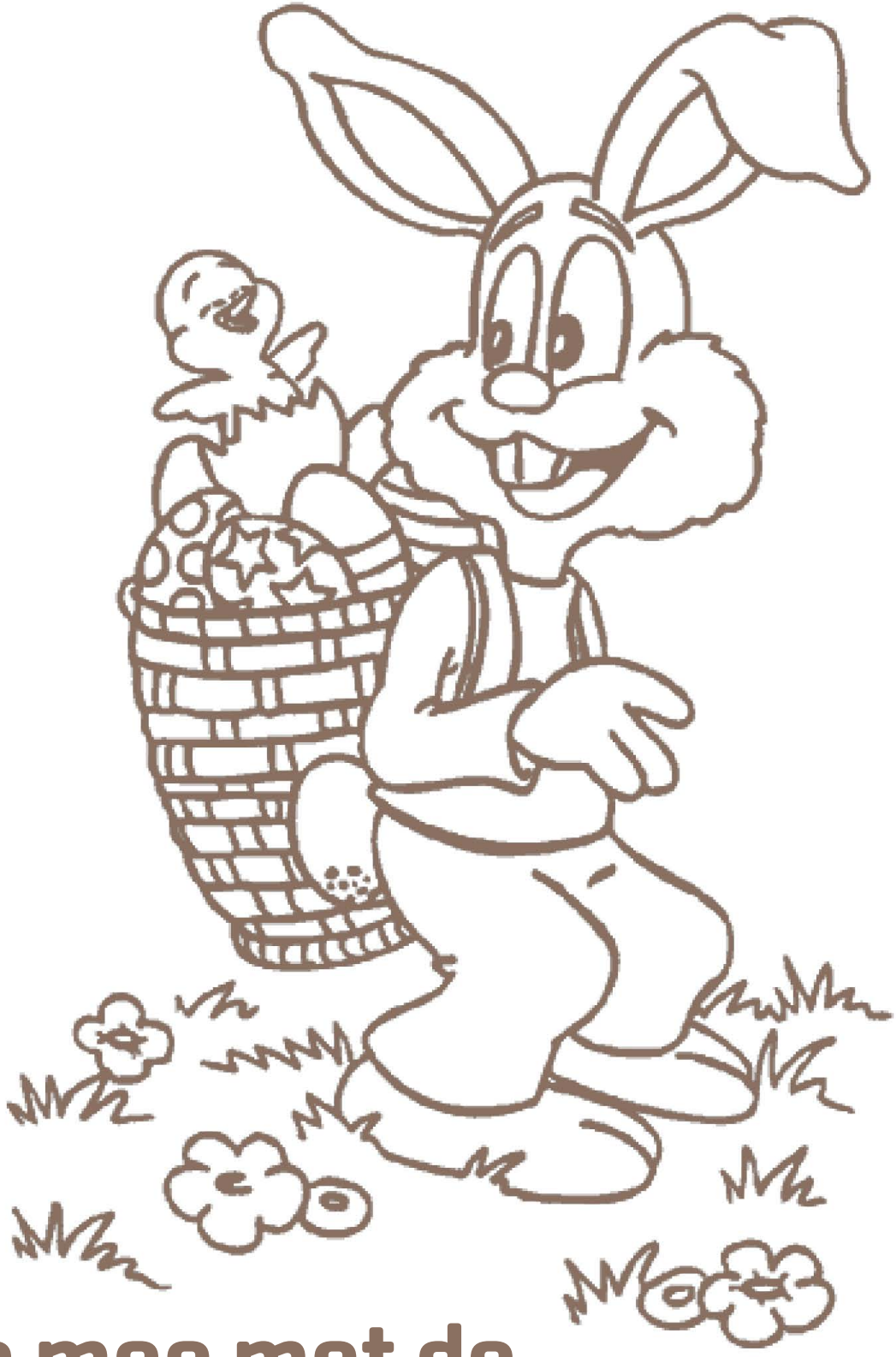
LEKKER VAN BIJ ONS



Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

En maak er een leuke paasvakantie van.

Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

Fijn dat je met ons op paasavontuur wilt gaan!

We hebben verschillende leuke spelletjes en activiteiten voor je verzameld om samen met je mama en papa of met je vrienden uit te proberen tijdens de paasvakantie. Van spelletjes die je kan spelen in de tuin of in het park tot een uitdagende quiz voor de echte kenners, je zal je zeker niet vervelen.

Veel pl-EI-zier!

Eierrace met de neus

De deelnemers moeten op handen en voeten het ei met de neus naar de finish duwen.

Obstakel-estafette met een ei

Een leuk en actief spel voor kinderen én volwassenen. Je hebt een parcours nodig waarin een aantal obstakels zijn opgenomen, zoals kegels, hoepels, obstakels om over te springen, ... Maak teams waarbij elk team een lepel en een hardgekookt ei krijgt. Het doel is om zo snel mogelijk het parcours af te leggen zonder het ei van de lepel te laten vallen en dit dan door te geven aan een ander teamlid. Het team dat als eerste klaar is, wint het spel.

LEKKER VAN BIJ ONS

Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

VAN BOL TOT BOL

Verbind de bolletjes met elkaar en kleur daarna in!



LEKKER VAN BIJ ONS

Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

EITJES ZOEKTOCHT

De paashaas is zijn mandje met eitjes kwijt, wijs jij hem de weg?



LEKKER VAN BIJ ONS

Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

KRAAK DE CODE

Los de sommen op en kleur in!



BLAUW	0, 2
GEEL	1, 3
ROZE	4, 9
GROEN	5, 6
ORANJE	7

LEKKER VAN BIJ ONS

Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

SPEURNEUS

Deze twee tekeningen lijken identiek maar zijn dat niet, zie jij de zes verschillen?





LEKKER VAN BIJ ONS

Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

ZOEK EN QUIZ!

Zoek de woorden en doe mee aan de quiz

V	A	M	P	A	S	E	N	U	B
R	P	A	F	E	E	S	T	O	V
I	R	N	P	A	K	E	I	N	S
J	I	D	A	S	Z	G	J	T	O
K	L	U	A	K	O	E	R	B	I
I	W	V	S	U	E	E	D	I	R
P	P	E	H	I	K	L	V	J	Z
H	X	H	A	K	E	I	N	T	D
K	I	W	A	E	N	D	P	N	T
A	J	R	S	N	L	E	N	T	E

APRIL

EI

ZOEKEN

LENTE

ONTBIJT

KIP

VRIJ

PAASHAAS

PASEN

FEEST

GEEL

MAND

KUIKEN

Wat weet jij over eitjes? Doe de korte quiz.

1. Wat wil het spreekwoord ‘Alles is koek en ei’zeggen?

A. De sfeer is heel goed.
B. De paashaas komt.
C. Dat kost niet veel.

2. Hoe heet een mannetjeskip?

A. Kalkoen
B. Hen
C. Haan

3. Hoe geraken kuikentjes uit het ei?

A. Ze stampen met hun pootjes.
B. Het ei barst als het rijp is.
C. Ze hebben een speciale ‘tand’ om het ei stuk te maken en de tand valt na de geboorte af.

4. Hoeveel eieren legt een kip ongeveer per dag?

A. 1
B. 3
C. 5

5. Wat kun je eten dankzij eitjes?

A. Appelmoes
B. Pannenkoeken
C. Tomatensoep

6. Wie van de volgende dieren legt geen eieren?

A. Kip
B. Schildpad
C. Koe

Antwoorden: 1-A, 2-C, 3-C, 4-A, 5-B, 6-C

LEKKER VAN BIJ ONS

Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

EITJES BESCHILDEREN
als een pro! We laten onze eitjes gewoon koken in een natuurlijke kleurstof.

De kleuren

Roze of rood:	bieten- of bessensap
Bordeauxrood:	rode uienschillen
Blauw tot paars:	bosbessen
Blauw:	rode kool
Groen:	spinazie
Bruin:	gebrouwen koffie
Geel:	Kurkuma



Hoe het werkt?

- Doe het kleuringrediënt in een steelpan met de eieren en bedek ze volledig met water.
- Breng het water aan de kook en laat het 20 minuten zachtjes koken.
- Haal de eieren na 15 minuten uit het water en doe ze in een hittebestendige bak.
- Schenk het gekleurde kookvocht over de eieren heen totdat ze helemaal bedekt zijn. Voeg een flinke scheut azijn toe (ongeveer 1 eetlepel per 250ml vocht) en bewaar ze op kamertemperatuur.

  Het duurt ongeveer 2-4 uur totdat de kleur erin getrokken is. Hoe langer de eieren in de verf zitten, hoe intenser de kleur wordt.

- Als de kleur op de gewenste sterkte is, haal dan de eieren uit het bakje en laat ze drogen.
- Je kunt ze met een beetje olie inwrijven om ze te laten glanzen.

Een extraatje?

Als je elastiekjes om het ei heen bindt, krijg je een leuk lijntjespatroon. Om bloemenvormpjes of andere patroontjes te maken, druk je bloemetjes, kant of verse kruiden tegen het ei aan en doe je er een pantykousje omheen. Deze draai je dicht en sluit je af met een wasknijper. Zorg dat de bloemetjes op de juiste plek blijven zitten.

LEKKER VAN BIJ ONS

Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

KNUTSEL EEN PAASHAAS

én gebruik hem daarna als pennenhouder!

Wat heb je nodig?

WC-rolletje, bruin papier, lijm, schaar, zwarte stift, wattenprop of witte pompon, sluitring of muntstuk, plakband



Hoe maak je het?

- Teken een cirkel, oortjes en twee poten op het bruine papier. Knip alles uit.
- Kleef een sluitring of muntstuk op het midden van de cirkel om je pennenhouder stabieler te maken.
- Teken oogjes, een neus en snorharen op het WC-rolletje met een zwarte stift. Werk ook de oortjes af met de stift. Lijm het rolletje op de papieren vorm. Kleef de oortjes vast.
- Maak een staartje van een wattenprop of witte pompon. Vul de pennenhouder met balpennen, stiften of kleurtjes.

Bronvermelding:
https://www.tipslikesugar.be/2020/04/03/paashaas-knutselen-leestijd-2-minuten/

Bronvermelding foto:
blog.onlinelabels.com

RED VELVET CUPCAKES
met frosting en smarties



Wat heb je nodig? (18 cupcakes)

250 g boter, 300 g suiker, 3 eieren, 1 tl vanille-extract,
250 g zelfrijzende bloem, 2 el cacao, 1 tl bicarbonaat,
250 ml melk, 2 el rode voedingskleurstof

Voor de frosting:
300 g bloemsuiker, 50 g boter, 125 g roomkaas

Voor de afwerking:
4 el rode smarties

Hoe maak je het?

Tip: zorg dat alle ingrediënten voor het deeg te maken op kamertemperatuur zijn, anders riskeer je dat het beslag gaat schiften.

Maak het beslag:

- Doe de boter in een kom en mix smeuïg. Voeg de suiker toe en mix romig.
- Voeg nu de eieren en het vanille-extract toe en mix op een lage stand.
- Zeef de bloem en het cacaopoeder bij het deeg. Doe wat rode kleurstof en het bicarbonaat erbij en roer goed door. Voeg nu beetje bij beetje de melk toe.
- Schep het beslag in een muffinvorm met cupcakepapiertjes in. Voorzie 1 lepel van een ijsschepper per cupcake.

Bak de cupcakes:

- Verwarm de oven voor op 180°C en bak een 25-tal minuten in de voorverwarmde oven.

Maak de frosting:

- Meng alle ingrediënten voor de frosting in een kom. Doe de frosting in een spuitzak en leg in de koelkast.

Afwerking:

- Zorg ervoor dat de cupcakes volledig zijn afgekoeld. Neem de frosting en decoreer hiermee de afgekoelde cupcakes. Werk af met enkele fijngehakte rode smarties.

LEKKER VAN BIJ ONS

Doe mee met de KEIFIJNE EI-SPELLETJES

LEUKE RECEPTEN
om te maken met kinderen.

SALADE IN EEN JAR

met eiersla, paprika en spekblokjes



Wat heb je nodig? (2 personen)

½ ijsbergsla, 1 groene paprika, 100 g kerstomaten,
2 hardgekookte eieren, 100 ml Griekse yoghurt,
100 ml mayonaise, peper, zout, 1 blik maïs (klein blik),
100 g wortels (geraspt), 100 g spekblokjes

Hoe maak je het?

- Pel de gekookte eieren en snijd in blokjes.
  Meng met de mayonaise en Griekse yoghurt. Breng op smaak met peper en zout.
- Bak de spekblokjes krokant in een pannetje, laat uitlekken op keukenpapier.
- Snijd de kerstomaten in kwartjes. Snijd de ijsbergsla in repen.
  Laat de maïs uitlekken.
- Begin met de laagjes.
  Leg op de bodem van een glazen bokaal eerst een laag ijsbergsla.
  Leg hierop een laag kerstomaten en dan een laagje paprikablokjes.
- Leg hierop een laagje eiersalade en een laag geraspte wortel.
  Werk verder af met de maïskorrels en gebakken spekjes.
- Sluit de bokaal af en neem mee als gezonde lunch.