

HIEPERDEPIEP HOERA!



Er is er een jarig. En dat vieren wij! 41 leuke en gezonde traktatie-ideeën.



TrakTeren: zebra appel



voor ca. 30 traktaties / 80 kcal per portie

15 groene appels

15 rode appels

30 satéprikkers of andere lange prikkers
gekleurd lint

Was de appels en maak ze droog. Snijd de appels in plakken.

Stapel de appels afwisselend met een groene en een rode plak op en zet ze vast met een prikker. Knoop een lintje bovenaan de prikker.

Leg de appels voorzichtig in een mand of op een groot dienblad.

De traktatie kan een dag van te voren worden gemaakt.

Ga voor Groen-tip!

Laat de kinderen zien waar het eten vandaan komt. Trakteer bijvoorbeeld op zelfgeplukte appels of peren en laat je kind vertellen waar hij ze heeft geplukt, met een foto en de groeten van de boer. Of ga met het kind feestje naar de boer toe.



GA VOOR GROEN-TIP!

Gebruik fruit van het seizoen. Denk aan partjes mandarijn in de winter en aardbeien in de zomer. Kies je voor appel of peer? Maak de spiesjes vlak van te voren en besprenkel ze met een beetje citroensap tegen het verkleuren.

voor 30 traktaties / 80 kcal per portie

60 kant-en-klare poffertjes
½ meloen, in 30 blokjes
30 aardbeien, zonder kroontje
4 kiwi's, geschild en elk
in 8 stukken
30 satéprikkers
gekleurd cadeaulint
eventueel naamkaartjes
dienblad of ½ meloen of kool
met aluminiumfolie

Neem een satéprikker en prik er achtereenvolgens een poffertje, een stukje meloen, een aardbei, een poffertje en een stuk kiwi aan. Bevestig cadeaulint aan het uiteinde van de satéprikkers en bevestig er eventueel een naamkaartje met de naam en leeftijd van je kind aan. Krul het cadeaulint met een schaar. Bekleed de andere helft van de meloen met aluminiumfolie en steek de prikkers hierin of leg de prikkers mooi gerangschikt op een dienblad. Bewaar de spiesjes afgedekt en koel en maak ze liever niet langer dan drie uur van tevoren.

- Extra feestelijk: gebruik parapluutjes met een lange steel of kant en klaar versierde prikkers.



GA VOOR GROEN-TIP!

Wil je iets doen voor de natuur of het milieu? Koop dan biologische groente en fruit of met het Milieukeur.

voor 30 traktaties /
60 of 25 kcal per portie

30 kleine appels of mandarijnen

30 satéprikkers

*30 grote, witte, papieren
servetten*

gekleurd cadeaulint

eventueel naamkaartjes

zwarte viltstift

½ rode of witte kool

Folie

Was de appels en droog ze met een schone theedoek.

Steek een satéprikker in de appels (of de mandarijnen) en wikkel er een uitgevouwen wit servet omheen. Maak het servet aan de onderkant van het fruit vast met cadeaulint. Bevestig er eventueel een naamkaartje met de naam en leeftijd van je kind aan en krul het cadeaulint met een schaar op. Teken met een zwarte viltstift twee oogjes op het servet.

Verpak de halve kool in de folie en steek de spookjes er in.

VARIATIE:

- Hang de spookjes aan een paraplu of stok. Gebruik wit garen of onzichtbaar visserstouw. Gebruik dan geen satéprikkers.



voor 30 traktaties / 25 kcal
per portie

1 bol zwarte wol
plakband
30 parasolletjes
30 mandarijnen
zwarte watervastestift

Maak van de zwarte wol met iedere keer drie gelijke stukken wol (ongeveer 10 cm) een vlecht. maak een knoopje in beide uiteinden zodat de vlecht mooi blijft zitten. Steek de vlecht met een parasolletje bovenin de mandarijn. Teken met een zwarte watervaste stift op de mandarijn twee strepen als oogjes, een neusje en een mond.

VARIATIE:

- Gebruik voor de oogjes stickers of beweegbare oogjes (knutseloogjes).
- Maak het haar van stukjes dropveter.



SMILEY-SHAKE:

De shake kan natuurlijk ook in smiley-geel:

■ MET BANAAN:

neem 3 bananen,
4 dl sinaasappelsap en
2 dl magere yoghurt.

■ MET ANANAS

EN BANAAN:

pureer 2 bananen,
1 blikje ananastukjes en
7 dl ananassap. Steek een
blokje ananas op de rand.

voor 6 glazen / 80 kcal per portie

300 gram aardbeien

½ l magere yoghurt

2 eetlepels honing of limonadesiroop

1 dl sinaasappelsap

6 satéprikkers

6 vrolijke rietjes (eventueel met pluimpjes)

extra aardbeien als garnering

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in stukjes. Pureer de yoghurt met de stukjes aardbei, de honing en het sinaasappelsap met een staafmixer of in de keukenmachine tot een luchtige shake. Verdeel de shake over zes glazen of gekleurde bекers. Steek aan elke satéprikker een aardbei en zet deze in de beker. Doe er ook een rietje bij.



voor 30 traktaties /
20 kcal per portie

30 kartonnen bekers
plakband
3 rode paprika's
1 grote komkommer
½ bos wortelen

Maak de groente schoon. Halveer de paprika's, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd de paprika's in lange dunne repen. Maak de komkommer schoon, halveer hem over de lengte en lepel het zaad eruit. Snijd de komkommer in lange dunne repen. Schrap de wortels schoon en snijd ze in lange dunne repen. Vul elk zakje met repen paprika, komkommer en wortel. Steek er nog een vrolijk potlood tussen als cadeautje. Geef er eventueel een dipsausje bij (gemaakt van 4 eetlepels slasaus, 4 eetlepels magere yoghurt en 2 eetlepels tomatenketchup).

VARIATIE:

- Je kunt natuurlijk ook bleekselderij, rettich of andere groenten naar smaak gebruiken.
- Schrijf de naam en leeftijd van je kind op omgekeerde feestmutsjes en gebruik deze als zakjes.

TRAKTEREN: 'ZOMER IN JE BOL'-COCKTAIL



GA VOOR GROEN-TIP!

Kies voor kartonnen bekertjes van gerecycled materiaal in de plaats van plastic bekertjes.

voor 30 traktaties / 40 kcal per portie

*¼ galiameloen
schijf watermeloen
2 blikjes ananasstukjes of ¼ verse ananas
2 appels
30 aardbeien
250 gram pitloze druiven
30 bekertjes of schaaltes
30 gekleurde plastic vorkjes*

Maak het fruit schoon en snijd het eventueel in blokjes.
Vul de bekertjes met fruit en steek er een vorkje in.
Bewaar de fruitsalade maximaal 1 dag afgedekt op een koele plaats.



voor 30 traktaties /
80 kcal per portie

30 appels
30 vellen gekleurd knutselkarton
zwarte viltstift
nietmachine
eventueel een paar vellen
gekleurd papier
lijm

Teken op een vel knutselkarton een vis. Knip deze uit en gebruik deze als mal om op hetzelfde karton nog een tweede vis te tekenen en uit te knippen. Teken met een viltstift de ogen op de vis en schrijf eventueel de naam en leeftijd van je kind op de staartvin. Knip in het midden van de vis een rondje uit dat iets kleiner is dan de appel. Hij kan er dus niet doorheen, maar steekt wel een beetje uit. Was de appels en droog ze met een schone theedoek. Vouw beide vissen om de appel en niet de vis dicht bij de kop, boven en onder de appel en bij de staartvin, zodat de appel geen kant meer op kan. Knip eventueel vinnen uit het gekleurd papier en plak deze op de vis.



DECORATIE TIP:
Snijde watermeloen
in plakken van 1 cm
diken steek er met
een koekjesvorm
figuurtjes uit.

Voor 30-40 traktaties / 10 kcal per portie

*één of meer ronde schijven van piepschuim
(verschillende groottes, kant en klaar verkrijgbaar bij
hobbywinkels)
inpakpapier of gekleurde folie
30-40 cocktailprikkers
30 aardbeien, 30 blauwe en 30 witte druiven,
1 kleine watermeloen, 1 bakje blauwe bessen
Of 60-80 stukjes groente (bv. snoeptomaatjes en plakjes
komkommer)*

Maak een namaaktaart in 1 of meer lagen.
Gebruik hiervoor vormen van piepschuim en
verpak ze in inpakpapier of gekleurde folie.
Prik aan cocktailprikkers of andere prikkers
2 stukjes fruit (of groente) en steek ze in de
taart. Ga zo door tot de taart vol zit.



voor ca. 30 traktaties / 20 kcal per portie

½ kool

Plastic folie

30 aardbeien

30 blokjes meloen

30 stukjes ananas

30 druiven

30 partjes mandarijn

Ga voor Groen-tip!

Gebruik cellofaan of plastic folie in plaats van aluminiumfolie. Aluminiumfolie kost namelijk veel meer energie om te maken en dat is niet zo goed voor het milieu.

Verpak de halve kool in plastic folie. Prik verschillende stukjes fruit aan satéprikkers. Doe er eventueel ook een fruitsnoepje tussen. Steek vervolgens de prikkers in de kool en zet die op een mooie schaal of dienblad. Bewaar de prikkers maximaal 8 uur afgedekt en op een koele plaats.

Variatie:

- *Neem alleen aardbeien en doe er een aardbeisnoepje tussen*
- *Gebruik fruit van het seizoen, denk in de zomer ook aan mango en nectarine*
- *Doe er een stukje gedroogd fruit tussen zoals een half abrikoosje, een gedroogde kers of een halve dadel.*

TrakTeren: knapzakje met lekkers



voor 30 traktaties / 30 kcal per portie

30 vrolijke servetten

2 zakken popcorn

30 nieuwe potloden of pennen

Vouw de servetten open en vul ze met een flinke hand popcorn. Vouw de punten van het servet naar elkaar toe en knoop ze vast. Steek een potlood of pen door de knoop van de knapzak als steel.

zelf popcorn maken:

2 eetlepels zonnebloemolie

1 zakje pofmais

Verwarm de olie in een pan en strooi er voorzichtig een handje maïskorrels in. Doe de deksel op de pan en wacht tot de mais gaat poppen. Haal de deksel pas van de pan als het poppen is gestopt.

Er is ook speciale magnetron-popcorn te koop. Volg de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

variatie:

Vervang de popcorn rond Sinterklaas door een handje kruidnootjes. Verpak de kruidnootjes eerst in een stukje huishoudfolie of een plastic boterhamzakje, anders wordt de servet vet.



voor 30 traktaties / 65 kcal per portie

30 drop- of aardbeinveters (of allebei)

30 soepstengels

30 snoepvisjes of dropvisjes

Bind een drop- of aardbeinveter (de vislijn) aan een soepstengel (de hengel). Bind aan de onderkant van de drop- of aardbeinveter een snoep- of dropvisje. Zet de hengels in een grote glazen pot of vaas.

variatie:

Wil je minder snoepjes in je traktatie? Vouw dan van allerlei kleuren vouwpapier een visje en teken er een oogje op (in elk pak vouwpapier zit hiervan een voorbeeld!). Bind deze visjes aan de drop- of aardbeinveter. Schrijf de naam en leeftijd van je kind op de papieren visjes.

TrakTeren: schatkist vol munten



voor 24 traktaties / 50 kcal per portie

24 vierkante lapjes jute (ca. 20 x 20 cm)

24 mandarijnen

48 dropcenten of chocoladecenten

24 stukken sisaltouw of rolladetouw

schoenendoos

paar vellen bruin papier

1 vel goudkleurig papier

eventueel naamkaartjes

Leg op elk stuk jute een mandarijn en twee dropcenten of twee chocoladecenten en vouw de lapjes met de punten bij elkaar. Bind dit vast met een stuk touw zodat er geldzakjes ontstaan. Je kunt aan het touw eventueel naamkaartjes bevestigen met de naam en leeftijd van je kind. Nu de schatkist: bekleed een schoenendoos met bruin papier. Knip stroken van het goudkleurig papier en bekleed hiermee de schoenendoos alsof er sluitingen op zitten. Doe de geldzakjes in de schoenendoos.

variatie:

Leuke traktatie nodig rond Sinterklaas? Maak pietenzakjes in plaats van geldzakjes.



voor 30 traktaties / 20 kcal per portie

30 stoepkrijtjes

1 rol cellofaan

gekleurd cadeaulint

paar vellen knutselkarton

plakband

paar sprieten chenilledraad

30 doosjes rozijntjes

Pak een stoepkrijtje in met cellofaan en laat aan één kant van het stoepkrijtje het cellofaan uitsteken als achterkant van de vlinder. Bind deze kant vast met een stuk cadeaulint. Teken vlindervleugels op het knutselkarton, voor elk stoepkrijtje twee, en knip ze uit. Je kind kan de vleugels eventueel versieren of er op tekenen. Schrijf de naam en leeftijd van je kind op een vleugel. Plak aan elke kant van het stoepkrijt een vleugel. Knip twee stukken chenilledraad van 3 à 4 cm en plak deze aan de bovenkant van het stoepkrijt als voelsprietten. Plak met plakband aan de onderkant van het stoepkrijt een doosje rozijntjes.



voor 30 traktaties / 25 kcal per portie

4 vellen oranje karton

30 paar knutseloogjes

30 mandarijnen

lijm

watervaste stift

Knip de staart en zij- en rugvinnen van oranje karton. Plak op iedere mandarijn knutseloogjes. Plak de staart en vinnen met een beetje lijm op de mandarijnen. Teken met de stift een mondje onder de oogjes.

KOMKOMMERBEKER



Benodigdheden (per 10 stuks)

- 2 komkommers
- 10 el kwark
- 4 el citroensap
- Zout
- Soepstengels

Bereidingswijze

1. Komkommers wassen, afdrogen en overdwars in stukken van ca. 5 cm snijden (steelaanzet verwijderen). Met een lepeltje voorzichtig de zaadjes verwijderen zodat er een bodempje overblijft.
2. Komkommerbekers van binnen met keukenpapier droogdeppen. Kwark met citroensap en zout op smaak brengen.
3. De komkommerbekers met kwarkcrème vullen en in elke beker een halve stengel steken.
4. De komkommerbekers op een schaal zetten.

VAKANTIEGANGER

Benodigdheden

- Appel (mandarijn, kiwi of nectarine kan ook)
- Krentjes of rozijnen
- Folieprikker of Vlaggetje
- Rondje van papier
- Mesje
- Schaar
- Passer
- Niet-tang



Bereidingswijze

1. Verwijder op de plaats van de ogen met een mesje een stukje uit het fruit (alsof je een aardappel pit).
2. Plaats de (eventueel halve) krenten/rozijnen in de opening.
3. Meet met een passer diverse rondjes af op het gekleurde papier. De doorsnede hangt af van de grootte van het fruit.
4. Knip ze uit, geef 1 knip van de zijkant tot het midden. Vouw dan de randen zover over elkaar tot je een passend hoedje hebt en niet ze aan elkaar.
5. Zet het hoedje op het fruit vast met een folieprikker of vlaggetje.

FRUITLOLLIE

Benodigheden

- Appel
- Satéprikker
- Aardbei
- Blanke en blauwe rozijntjes
- Cocktailprikkers
- Aardappel of meloen
- Gekleurd servet
- Appelboor



Bereidingswijze

1. De appel uitboren en in dikke plakken snijden.
2. Hierin een satéprikker prikken tot aan het gaatje en daar een aardbei aan prikken (zie foto).
3. Boven op de appel cocktailprikkers met daaraan blanke en blauwe rozijntjes steken.
4. De satéprikkers kun je leuk in een halve aardappel, meloen of iets anders zetten.
5. Leg deze op een gekleurd servet.

PAP EN MAM BANAAN



Benodigdheden per mama banaan

- 1 banaan
- 8,5 x 22 cm rood crêpepapier
- Strikje of lintje
- Schaar en rode en zwarte watervastefift

Benodigdheden per papa banaan

- 1 banaan
- 6 x 7 cm grijs, bruin of zwart karton
- 35 x 2 cm niet of nauwelijks rafelende stof
- Schaar, potlood en zwarte stift

Bereidingswijze mama banaan

1. Knip van het crêpepapier een strook van 3 cm breed voor het topje en een strook van 5,5 cm breed voor het rokje.
2. Knoop het topje en het rokje om de banaan.
3. Teken het gezicht met een zwarte stift.
4. Knoop het strikje of lintje om de steel van de banaan.

Bereidingswijze papa banaan

1. Teken een cirkel op het karton en knip deze uit. Knip vervolgens een kleiner rondje in het midden van de cirkel uit. Zet deze hoed over de steel van de banaan.
2. Knip de voorkant van de stropdas in een punt. Doe de stropdas om de banaan en knoop hem vast.
3. Teken het gezicht met de zwarte stift.

KNAPZAK



Benodigheden

- Servet
- Zoethoutstokje
- Rozijnen of krenten of druifjes
- Elastiekje

Bereidingswijze:

1. Stop de traktatie in het servet en bind deze dicht met het elastiekje.
2. Steek het stokje door het elastiekje.
3. Je knapzak is nu klaar om op avontuur te gaan.

BERT

Benodigheden

- Geel Danoontje per kind
- Rood, oranje en wit papier
- Zwarte merkstift
- Zwarte wol
- Schaar



Bereidingswijze

1. Zet het Danoontje op z'n kop en knip uit het witte en gekleurde papier een mond, neus en ogen. Plak ze vervolgens op.
2. Maak een bolletje wol, door het wol zo'n acht keer om je vingers te wikkelen.
3. Plak het wol op als haar en laat het goed drogen. Als de lijm droog is kun je de lussen van het haar doorknippen, je krijgt dan een "Bert-kapsel".
4. Teken één grote wenkbrauw en geef Bert eventueel nog oren.
5. Presentatie: bekleed een dienblad met een tekening van een sesamstraatfiguur (internet.) Zet hier alle "Bertjes" op.

VARKENSSNOETJE



Benodigdheden

- Karton
- Viltstift
- Klein danootje of soort gelijk toetje (Aldi heeft toetjes met rode, licht en donker roze bekertjes)
- Schaar
- Ballon

Bereidingswijze

1. Teken op het karton een varkenskop volgens de werktekening.
2. Knip de kop uit en knip de neus uit.
3. Teken op de onderkant van het toetje 2 stippen (de neusgaten) en steek het toetje vanaf de achterkant door het gat.
4. Maak knip een klein sneetje in de mond van het varkentje en steek de ballon er doorheen.

EGELTJES

Benodigdheden

- Bruin of geel karton
- Schaar en kartelschaar
- Nietjes
- Zoute sticks
- Doosjes rozijntjes



Bereidingswijze

1. Knip tweemaal het lijfje van een egeltje uit en knip de rug met een kartelschaar.
2. Knip 1 keer de kop uit en teken de neus en de ogen erop.
3. Vouw van de onderkant van het lijfje een randje om, zodat de onderkant gesloten is.
4. Zet het hoofdje vast aan het lijf door het hoofdje tussen de lijfjes te nieten.
Niet de achterkant ook vast.
5. Vul dit met zoute sticks en plak het egeltje op een doosje rozijntjes.

GEZONDE FRIETJES



Benodigheden

- Vierkante papiertjes allerlei kleuren (zelf bepalen)
- Lijm
- Wortels
- Komkommer

Bereidingswijze

1. Papier aan elkaar plakken als een echt frietzakje.
2. De rauwkost in reepjes (frietjes) snijden. Dit in het zakje doen.

COLUMBUSBOOTJES

Benodigheden

- Geschilde kleine bananen
- Kleine kiwi's
- Stevige kersen zonder pit (of cocktailkersjes)
- Satéstokjes
- Cocktailprikkertjes
- Fel gekleurd servetje



Bereidingswijze

1. Snijd de kiwi's doormidden. Verdeel elke halve kiwi in 4 stukjes.
2. Prik de stukjes kiwi op een cocktailprikker en duw die in de bovenkant van de banaan. 3 stukjes kiwi per banaan.
3. Duw een kersje op de punt van de cocktailprikker (hoofdje).
4. Knip 6 satéstokjes door de helft en steek ze als roeiriemen door de kiwi's.
5. Knip stukjes van 6 bij 8 cm uit het servetje. Plak deze aan een satéstokjes en steek dat als een zeil aan de voorkant van de banaan.

LUCHTBALLON

Benodigheden

- Zelf gemaakt bakje van papier, zie tekening hierboven.
- Ballonnen
- Rietjes
- Plakband
- Mandarijnen of ander fruit



Bereidingswijze

1. Maak het bakje van stevig papier, met naam en leeftijd.
2. Plak in alle hoeken van het bakje een rietje.
3. Plaats de opgeblazen ballon tussen de rietjes in. Met het knoopje naar beneden en met een stukje plakband.
4. Vul het bakje bijvoorbeeld met een mandarijn.

BOB DE BOUWER

Benodigheden

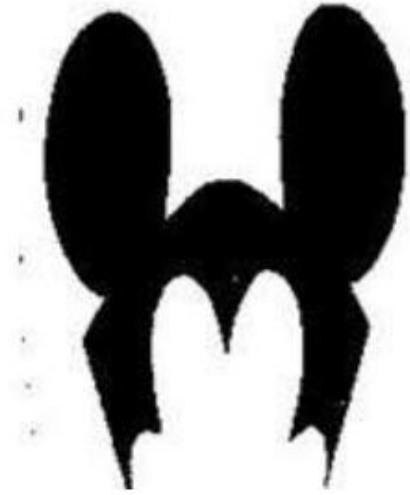
- Pakjes appelsap
- Potloden
- Tekening van Bob de Bouwer
- Aluminiumfolie
- Schaar
- Plakband



Bereidingswijze

1. Pak de pakjes appelsap in aluminiumfolie.
2. Knip Bob de Bouwer uit en plak deze op de zijkant van het pakje appelsap.
3. Plak 2 potloden met een plakbandje op het pakje.

MICKEY MOUSE



Benodigdheden

- Zwart karton
- Koffiefilter
- Zwarte en rode watervastestift
- Nietmachine
- Zoute popcorn

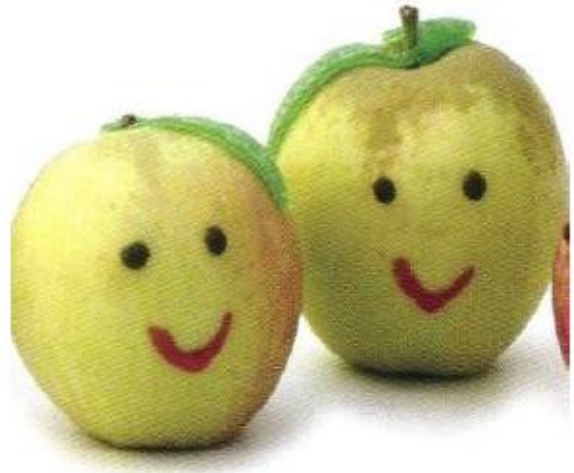
Bereidingswijze

1. Teken het sjabloon op zwart karton uit.
2. Knip de getekende vorm uit.
3. Niet deze vorm vast aan het voorste deel van de koffiefilter.
4. Teken het gezicht van Mickey Mouse.
5. Vul de filter met zoute popcorn.

APPELGEZICHTJES

Benodigheden

- 1 kleine zoetzure appel met steel
- een halve groene zure mat
- poedersuiker en water
- rode en zwarte voedselkleurstof



Bereidingswijze

1. Was de appel en droog hem. Vouw de zure mat dubbel en knip er een blaadje uit. Vouw de zure mat weer open, maak een gaatje in het midden met bijvoorbeeld een cocktail-prikker en steek de blaadjes aan het steeltje.
2. Maak glazuur om te tekenen. Verdeel het over twee kommetjes. Roer door de ene een piepklein beetje zwarte en door de andere rode kleurstof. Teken de ogen en de mond met glazuur en een cocktail-prikker. Laat ze goed drogen.
3. Presentatie: Leg de appelgezichtjes of in een mandje met raffia. Bijvoorbeeld in een kistje met groene servetten.
4. Dit recept komt uit het boek *Peutertraktaties* van Geny Soeteman, zie ook www.genysoeteman.nl

BANAAN MET FOTO



Benodigheden

- Geel papier of karton van ca. 8 x 15 cm.
- 1 Fotootje van je kind
- 1 Banaan

Bereidingswijze

1. Maak een sjabloon voor de armen en benen.
Neem ze over op geel papier of karton en knip ze uit.
2. Maak met een zwarte stift een rondje om het hoofd van het kind op de foto en knip ze uit.
3. Plak het hoofd met een plakstift of dubbelzijdig tape op de banaan.
4. Plak de armen en benen met plakband achter op de banaan.
5. Leg de bananen op een vrolijk versierd dienblad.

ERNIE TRAKTATIE



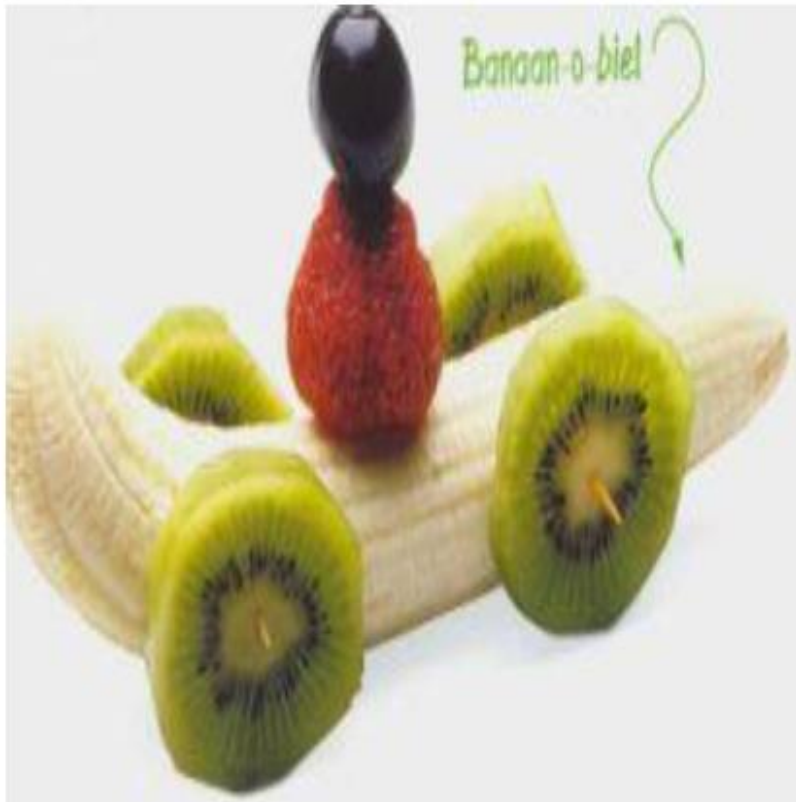
Benodigheden

- Oranje mandarijnen (1 p.p.)
- Zwarte dropsveters (1 p.p.)
- Rode mini smarties (1 p.p.)
- Glazuur (poedersuiker mengen met drupje water)
- Plakoogjes (2 p.p. gekocht bij de Hema)
- Zwarte merkstift
- Schaar
- Lijm
- Dienblad

Bereidingswijze

1. Neem een mandarijn en knoop een dropveter om de mandarijn om de haartjes van Ernie te maken.
2. Knip de te lange uiteinden af en knip die in kleinere stukken.
3. Knoop de afgeknipte kleinere stukken om de dropveter die al om de mandarijn zit.
4. Plak de plakoogjes met lijm op de mandarijn.
5. Plak de smartie met glazuur op de mandarijn.
6. Teken een mondje op de mandarijn.
7. Leg alle Ernie's op het dienblad.

BANAAN-O-BIEL



Benodigdheden

- Banaan
- Kiwi
- Aardbei
- Kers
- Cocktailprikkers
- Citroensap

Bereidingswijze

1. Schil van de banaan afhaken en de banaan besprenkelen met citroensap (dan word de banaan niet bruin).
2. Kiwi schillen en in plakjes snijden.
3. Prik 4 plakjes kiwi met cocktailprikker aan de banaan als wielen.
4. Prik een aardbei met een kers op de banaan met een cocktailprikker.

GEZONDE BLOEMEN

Benodigheden

- Kaas
- Worst
- Aardbei
- Komkommer
- Piepschuim met bloemenveldjes
- Satéprikker
- Bloemvormpje



Bereidingswijze kaasbloem

1. Druk uit de kaas een bloem.
2. Voeg deze met een stukje komkommer toe aan de satéprikker.
3. Onderaan als potje een aardbei.

Bereidingswijze worstbloem

1. Snijd de worst zo schuin mogelijk af.
2. Snijd een aantal puntjes eruit, zodat er een tulp ontstaat.
3. Voeg ook hier weer een stukje komkommer en een aardbei toe.

GEZONDE HARTJE



Benodigdheden

- Watermeloen
- Sinaasappel
- Satéprikker
- Schaaltje
- Mes
- Vormpje van een hart

Bereidingswijze

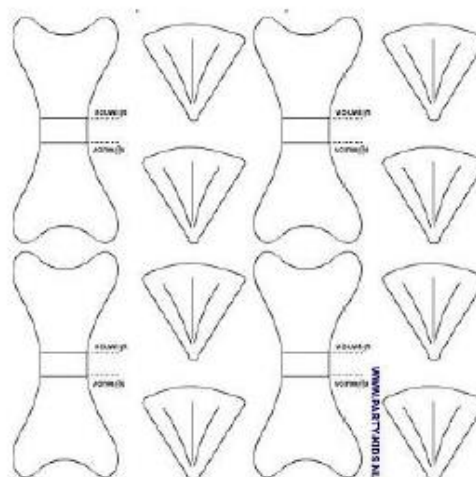
- Snijd dikke plakken van een rode watermeloen.
- Steek hartjes eruit.
- Doorboor het hart met een satéprikker.
- Maak met uitgesneden stukjes sinaasappel de pijl af.

NEMO VISJES



Benodigheden

- Mandarijnen
- Oranje papier
- Plakband
- Viltstift



Bereidingswijze

1. Knip uit het papier voor elke vis een staart en twee vinnen.
2. Plak dit met plakband op de mandarijntjes zodat je een visje krijgt.
3. Teken voorop een paar ogen en een mondje.
4. Wanneer je deze visjes op een zilverkleurig blad legt met doorzichtige folie lijkt het alsof ze in het water dobberen.

PADDENSTOEL

Benodigheden

- Wc rolletje
- Rood crème papier
- Correctie pen
- Mandarijntje
- Plakband



Bereidingswijze

1. Pak de mandarijn in de rood crème papier.
2. Maak hier stippen op met de pen.
3. Knip een wc rol door midden en leg hier de ingepakte mandarijn op.

POPCORNHANDJES



Benodigheden

- Doorzichtige plastic wegwerphandschoenen
- Popcorn
- Zoet of zout krullint

Bereidingswijze

1. Vul elke handschoen met popcorn en bind deze aan de bovenkant af met een krullint.
2. Als het bij jouw kind op school de gewoonte is er ook nog een niet consumeerbare traktatie bij te geven dan kun je deze vastbinden aan het krullint. Hierbij kun je bijvoorbeeld denken aan een bellenblaas, een kleine toeter of een ballon.

BANAAN "SCHIP AHOY"



Benodigdheden

- Vlaggetje
- Knipvel naar keuze (Google)
- Papier (100/150 gr)
- Schaar
- Lijm
- Cocktailprikkers
- Papieren cakevormpjes
- Mes

Bereidingswijze

1. Pak een banaan en snijdt de banaan door midden.
2. Zet het door gesneden stuk banaan in het papieren cakevormpje.
3. Zoek een knipvel naar keuze uit en knip deze uit. (Google)
4. Maak het figuurtje vast aan de banaan.

TIP: Op de bijpassende vlaggetjes kun je de naam van je kind schrijven, voor een extra leuk effect!



NIJNTJE BROODJES



Benodigheden

- Nijntje broodje (bakkerij Bart)
- Papier
- Printer
- Schaar
- Lijm
- Piepschuim

Bereidingswijze

1. Print voor het lijfje van nijntje van papier een lijfje uit met de computer. Je hebt voor een lijfje afbeeldingen nodig in spiegelbeeld. Je kunt de naam en de leeftijd van het kind erop printen.
2. Plak de twee lijfjes tegen elkaar met een stevige saté prikker ertussen.
3. Prik het nijntje broodje boven op het lijfje. Zet alle nijntjes in het "gras" van piepschuim.

PADDENSTOEL MET TOMAAT

Benodigheden

Ingrediënten voor 6 stuks:

- 6 Tasty tom tomaten
- 6 Eieren
- 150 gram Volle Kwark
- Mes
- Zout
- Schaaltje
- Boterhamzakje
- (eventueel) Bieslook



Bereidingswijze

1. Kook de eieren in 8 minuten hard, spoel ze af onder koud stromend water en pel ze. Snijd van elk ei een klein stukje van de onderkant en van de bovenkant.
2. Halveer alle tomaten, en verwijder van alle onderkanten (dus het stuk zonder kroontje) de binnenkant. Dep de binnen- en buitenkant helemaal droog (de rest van de tomaat wordt in dit recept verder niet gebruikt).
3. Breng de kwark met een klein beetje zout op smaak. Zet alle eieren rechtop op een schaaltje en leg op de bovenkant van elk ei een klein beetje kwark.
4. Doe de rest van de kwark in een boterhamzakje en knip van een van de zijkanten een puntje, zodat het als een spuitzakje gebruikt kan worden. Maak met behulp van het spuitzakje stippen op elk tomatenkapje, en leg er 1 op elk ei. Garneer de paddenstoelen eventueel met bieslook.