

De kookavonturen van Kuifje

We doen de gerechten van 10 jaar geleden nog eens over, wedden dat ze even lekker smaken als toen? 10 jaar geleden en ook vandaag op het menu:



Magische Jansen & Janssen-cocktail

Standbeeld van professor Zonnebloem

Bianca Castafiora bakt muffins

Tarte Tintin voor kapitein Haddock

Greet Lybaert
Diëtiste - Kinderkooklessen
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel. 09 357 60 86
fax 09 357 78 35



Gemeentelijke jeugddienst



www.aandekook.be - greet.lybaert@greetlybaert.be

Magische Jansen & Janssen-cocktail

Zet het keukengerei klaar:

mes
citruspers
lepel
2 diepe borden
plank
maatbeker
1 hoog glas of longdrinkglas

Boodschappenlijst:

1 roze pompelmoes
anassap
citroenlimonade
limoensiroop
1 citroen -suiker

2



De cocktail

Werkwijze:

1 Pers de halve citroen uit en giet het sap in een diep bord.

Doe de suiker in het andere diep bord.

Dompel het glas met de rand in het citroensap... ..en daarna in de suiker.

2 Pers de halve pompelmoes uit.

3 Giet het sap in een tupperware[®] maatkan van 2l en voeg het ananassap en de citroenlimonade toe.

Roer er 2 koffielepels limoensiroop onder.

4 Was de limoen. Snijd er op de plank een mooie schijf van.

Snijd met het mes de schijf in van de rand tot het midden.

5 Versier het glas met de schijf ingesneden limoen en een rietje.

6 Doe een ijsblokje in het glas.

Giet het sap in het glas .

Dit heb je nodig voor 1 persoon:

½ roze pompelmoes
50 ml ananassap in brick
75 ml citroenlimonade
limoensiroop
Voor de versiering :
1 citroen -suiker



Tarte Tintin voor kapitein Haddock

ZET HET KEUKENGEREI KLAAR:

- plankje
- oude krant
- dunschiller & aardappelmes

Werkwijze

Meng in een kom : 6 soeplepels zelfrijzende bloem, 5 soeplepels gries-of bloemsuiker, 3 soeplepels zonnebloemolie, 4 soeplepels melk, 1 ei, (1 zakje vanillesuiker)
Snijd 2 grote appels met een aardappelmes in 4 stukken. Schil de stukken. Snijd het klokhuis eruit. Snijd de appels in blokjes en doe ze in de kom.

Besmeer een beboterde bakvorm met paneermeel.
Verwarm de heteluchtoven voor op 160°C (180°C).
Giet het mengsel in de vorm en bak minuten tot de bovenkant lichtjes bruin wordt.

Dit heb je nodig:
6 soeplepels zelfrijzende bloem,
5 soeplepels gries-of bloemsuiker,
3 soeplepels zonnebloemolie,
4 soeplepels melk,
1 ei
(1 zakje vanillesuiker)
2 grote appels
paneermeel
boter om in te vetten

4



Tarte Tintin: siroop

Werkwijze

mogelijkheid 1

Laat 75 g boter smelten. Eventjes laten afkoelen.

Voeg 4 soeplepels suiker, 1 ei en

(1 zakje vanillesuiker) toe.

Haal de lichtbruine taart uit de oven.

Giet de siroop over de taart (Goed langs de rand, want

de taart krimpt!)

en plaats nog een flink kwartiertje in de oven tot de

taart helemaal mooi bruin wordt.

Laat afkoelen & ontvorm.

Mogelijkheid 2

Klop 2 eieren met 8 soeplepels suiker en 2 zakjes valiesuiker luchtig op met de mixer.

Voeg vlak voor het opdienen hierbij 160 g licht afgekoelde gesmolten boter.

Geef de saus apart bij de taart.

Dit heb je nodig:

75 g boter

4 soeplepels suiker,

1 ei

(1 zakje vanillesuiker)



Standbeeld voor professor Zonnebloem

Zet het keukengerei klaar:

plankje
scherp mes om kaas te snijden
mes zonder tandjes
bord
een plan met een grote nagel erdoor
bril

Boodschappenlijstje:

1 kool
1 stuk kaas van 1 cm dik
een halve kg druiven
2 trosjes kleine druifjes
zilverpapier
tandenstokers





Standbeeld voor professor Zonnebloem

Werkwijze

- 1 Wikkel de kool in zilverpapier.
- 2 Hang, voor het haar, aan beide zijden een trosje druiven over de tandenstokers.
- 3 Zet een bril vast tussen tandenstokers.
- 4 Maak ogen en een neus met een druif. Maak een mond met kaas en een druif.
- 5 Snijd met **een scherp mes** de kaarst eerst in repen van 1 cm dik, dan met een **mes zonder tandjes** in blokjes.
- 6 Steek een tandenstoker door elk blokje kaas. Steek hierop een druif.
- 7 Prik de kool vol lekkere prikkers. De zilveren kaalkop is klaar.

Dit heb je nodig voor een feestelijke kaalkop voor 15 personen:

1 kool
1 stuk kaas van 1 cm dik
een halve kg druiven
2 trosjes kleine druifjes
zilverpapier
tandenstokers

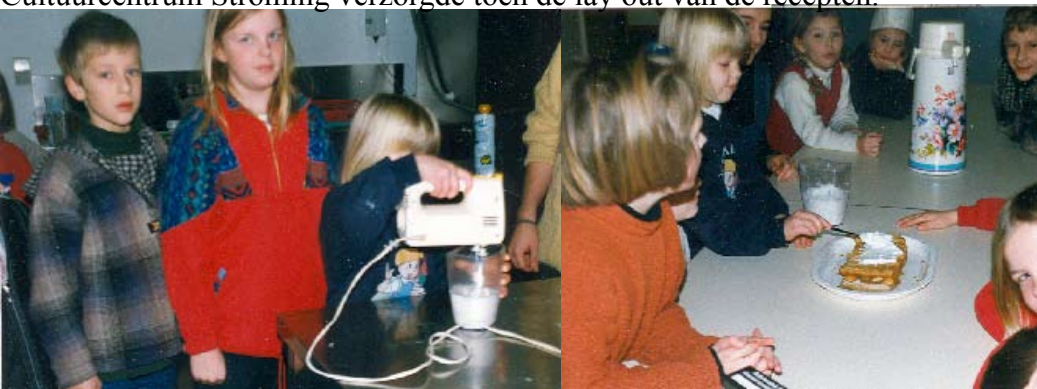


30-31/12-'96 & 3.1.'97 *Kleine patroons aan het fornuis*

Het is precies 10 jaar geleden dat de jeugddienst samen met mij 6 keer deze kookworkshop voor vijftien 6-7-8 jarigen in het kader van grabbelpas organiseerde.

Met de hulp van Ruben Lybaert (mijn neef), Sigrid uit Wortegem en Isabelle (3 stagiaires) liep dit kookavontuur van een leien dakje, onder het wakend oog van Sandra (de jeugdconsulente) die (nog) altijd iets van het lekkers komt meepikken.

Cultuurcentrum Stroming verzorgde toen de lay out van de recepten.



Bianca Castafiora bakt muffins

Zet het keukengerei
klaar:

2 potjes om af te wegen
schaaltje om boter af te
wegen
mixer met kloppers
weegschaal
pannenlikker
keukenwekker
pannenlappen
lange naald
Slappe vorm met putjes
kom
taartrooster

Boodschappenlijstje

1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
1 pak bloem
1 doosje vanillesuiker
1 doosje bakpoeder



Muffins

Werkwijze

Zet alles klaar.

Weeg af.

1 Verwarm de oven voor op 160°C.

2 Roer de boter met de suiker romig.

3 Doe er de eieren en de bloem bij. Klop met de mixer tot het deeg er bleek uit ziet.

4 Vet de putjes van de slappe vorm in.

5 Vul de putjes van de vorm met een koffielepel met deeg.

6 Bak 20 minuten op 160°C.

7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is. Haal de vorm uit de oven. Ontvorm de cakejes. Laat afkoelen op een taartrooster.

Dit heb je nodig:

- 100 gram malse boter
- 100 gram suiker
- 2 eieren
- 100 gram zelfrijzende bloem
- 5 gram (= 1/2 zakje vanillesuiker)
- 1/4 zakje bakpoeder



VERJAARDAGSFEESTJE?

Zoekt u iets origineels voor het verjaardagsfeestje van jouw zoon/dochter?

KOKEN VOOR KINDEREN!

12

VERSCHILLENDE THEMA'S:

- Koken met het wijze Chees
- Kieken beest

WANNEER?

Tijdens de schoolvakanties: alle werkdagen
Tijdens het schooljaar: op zaterdag

MEER INFO?

Griet Lybaert
Polenstraat 168a
9940 Evergem
tel. 09 357 60 66
fax 09 357 78 36
email: Griet.lybaert@acetrading.be
www.grietlybaert.be

