

Misschien sta ik in [kiosk van het psychiatrisch centrum \(Sleidinge\)](#)



Onze bedoeling is om op **5.7.2009** zoveel mogelijk sleidingenaars naar onze instelling te laten komen om hen onrechtstreeks in contact te brengen met patiënten (zij werken ook mee aan het tot stand komen van deze dag) Wij willen aantonen dat de patiënten voor het overgrote deel mensen zijn zoals jij en ik en we denken dit het beste op deze manier te kunnen doen. Met allerlei demonstraties en standjes.

We hebben de ervaring dat ook veel kinderen naar deze namiddag komen  
Dit kadert binnen de week van de buurtfeesten



**Toastjes met eiersla**





### Dit heb je nodig voor 6 personen:

- 1 grote eetlepel mayonaise met citroen
- toastjes
- 3 hard gekookte eierdooiers
- 1 kleine sjalot
- 1 soeplepel gemalen peterselie
- voor de versiering:
- fijngehakt hard gekookt wit van ei
- (30 g garnalen) -Flandria-peterselie

### Werkwijze :

#### 1 Hard gekookte eieren:

- *Prik een gaatje in de bolle kant van de eieren. Leg de eieren in een pannetje. Zet ze onder(koud) water. Breng het water aan de kook. Laat ze 8 à 10 minuten koken.(Reken vanaf het kookpunt van het water.)Laat koud water over de eieren stromen(=schrikken).  
Of plaats de eieren met het gaatje naar boven in de eierkoker.Vul het maatbekertje met water tot aan de maatstreep voor hard gekookte eieren. Giet het water in de eierkoker. Steek de stekker in het stopcontact. Laat na het signaal koud water over de eieren stromen(=schrikken.)*
- 3 Snijd de eieren overlans door.
- 4 Haal de dooiers eruit. Zet de halve witten van ei opzij.
- 5 Prak de dooiers met een vork.
- 6 Knip de peterselie zonder steeltjes met een schaar klein. Was de peterselie. Droog met een keukenhanddoek. Maal de peterselie met de keukenmachine.Of maal de peterselie boven een kom met de peterseliemolen.Of knip de peterselie met een schaar fijn in een glas.
- 7 Pel de sjalot. Snipper ze op een plank met een aardappelmes fijn.
- 8 Meng 1 grote soeplepel mayonaise, geprakte eidooier, sjalot en 1 soeplepel gemalen peterselie.9 Opdiening: Hak het wit van ei fijn. Besmeer toastjes met eiersalade.Versier met fijngehakt hard gekookt wit van ei (garnalen) & peterselie.

Dit heb je nodig voor marsepein:

- 200 g amandelpoeder
- 150 g bloedsuiker
- 1 eiwit

**Werkwijze:**

Meng het amandelpoeder & de bloedsuiker in een grote kom.

Voeg het eiwit toe en kneed tot een glad deeg

Doe 1/2 koffielepel cacaopoeder in een diep bord. Weeg 45 gram marsepein af. Kleur de marsepein al knedend met de cacaopoeder. Was je handen.





**Voor muizen voor Titus, In het Bob de Bouwer magazine Nr 71 gemaakt in boetseerklei, gebruik ik de werkwijze die ik kreeg op het droomatelier '96 in BAKKERIJSCHOOL "TER GROENE POORTE"**

**Dit heb je nodig voor 1 muisje van 50 g :**

- 45 g witte marsepein voor de romp
- 2 g chocolade marsepein voor de staart
- 3 g chocolade marsepein voor de oren

**Werkwijze:**

1. 45 g marsepein vormen tot het lijfje (peervorm)
2. Het bolletje marsepein voor de oren in 2 delen.

3. Het staartje langwerpig en een weinig puntig maken en achteraan het figuur vast maken
4. **Maak het muisje aantrekkelijk:**
5. Maak oogjes van eiwit gemengd met bloedsuiker en citroensap, chocolade(druppels) voor de oogpupillen.  
Garneer het neusje met gesmolten chocolade puur + 10% olie.





## Pastadeeg



Ik bekleed de verpakking van spaghetti met een blanco papier & laat de kinderen tekenen op de dozen.



### Dit heb je nodig:

- 1 kg bloem
- 8 eieren
- 4 eetlepels water
- een klein beetje olijfolie

### Werkwijze:

Doe de bloem in een kom. Maak een putje in het midden. Leg de gebroken eieren in het midden.

Meng met een vork de eieren onder de bloem. Voeg het water & olijfolie toe.

Kneed het deeg eerst met de mixer & dan met de handen. Vorm een bol. Laat het deeg 1 uur rusten in een handdoek.

Snijd de deegbol in sneden.

Zet de pastamachine op stand 1. Passeer elke snede door de machine.

Vouw het deeg dubbel, draai het weer door de machine op stand 1. (strooi bloem tussen de 2 lagen indien nodig)

Zet de machine op hogere standen. Draai het deeg erdoor tot gewenste dikte.

Draai het deeg door de snijmachine. Vang de strips op een handdoek of hang ze over een borstelsteel tussen 2 stoelen om te drogen



*Ik zat in mijn archieven & vond dat het sap van een grote citroen past bij 250 g jeneverbessen geplet met 1 zakje [Quick & Fruity](#).*



*Quick & fruity grenadine*

**Dit heb je nodig voor 16 fluitglazen:**

- 162 g jeneverbessen
- 50 g frambozen
- 1 citroen
- 125 g [Quick & Fruity](#) (1 zakje)

**Wrijf door een zeef!**

2 blikjes sprite

750 ml bruiswater





### Ingrediënten voor 9 personen

- chocoladedruppels  
1/2 l abrikozen en 1/4 l schijfjes perziken in blik
- 1/4 l fruitcocktail in blik of glas
- Druiven

