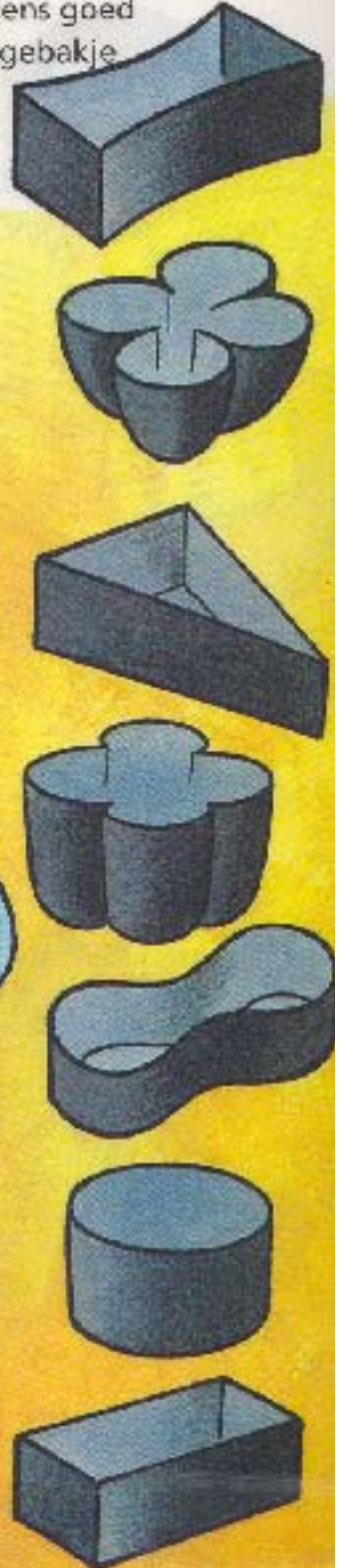
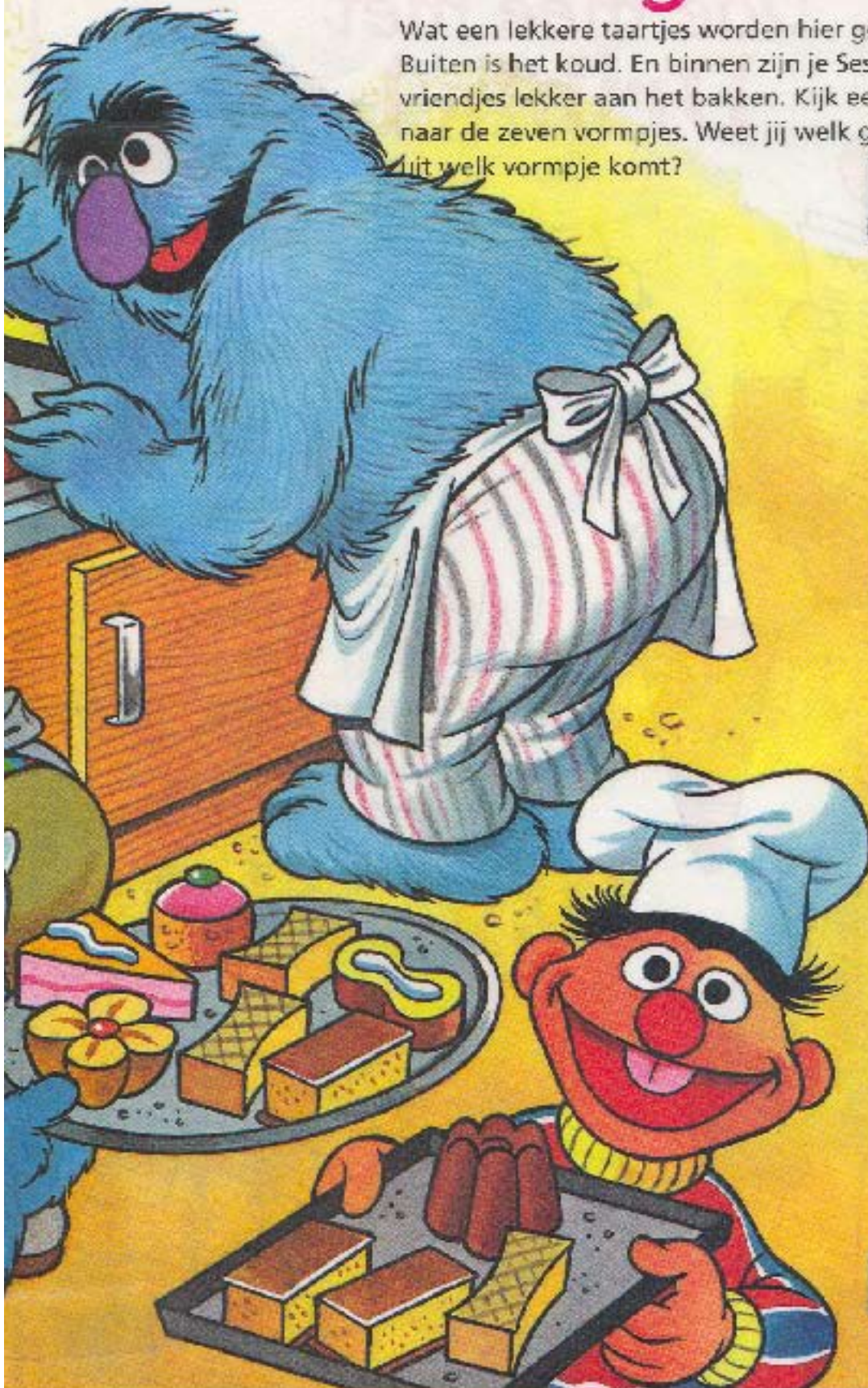


Polenstraat smulgebak

Wat een lekkere taartjes worden hier gemaakt! Buiten is het koud. En binnen zijn je Sesamstraat-vriendjes lekker aan het bakken. Kijk eens goed naar de zeven vormpjes. Weet jij welk gebakje uit welk vormpje komt?



Smulgebak voor koekiemonster 9

4.11.'99

Greet lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60;86

koekjes

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen
koffielepel
kom
grote plank
deegrol
bakplaat
koekjesvormpjes (sterretjes)
taartrooster
paletmes
wekker

Boodschappenlijst:

1 pak bloem
1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
citroenrasp van Baukje bij Aveve
1 pak zout
chocoladedruppels
Mini smarties
Zilveren parels





2 Het deeg

Dit heb je nodig voor nopjeskoekjes

250g bloem
125g zachte boter
125g suiker
1 ei
snuifje zout
1 koffielepel citroenrasp

Verder:
chocoladedruppels, mini smarties, zilveren parels

Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.
1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.
2 Voeg suiker, zout, ei en citroenrasp toe.
3 Kneed het deeg goed.



Nopjeskoekjes

3 De koekjes

4 Duw een bol deeg lichtjes plat.

5 Vet een bakplaat in.

6 Steek met vormpjes zeesterretjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat

7 Maak zuignapjes en een gezichtje met chocoladedruppels.

8 Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.

9 Laat ze afkoelen op een rooster.



Popjes van chocolade – of rozijnenbrood

1 Zet het keukengerei klaar:

voor het deeg
zeef
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
vormpjes
kleine kom
borstel
taartrooster

Boodschappenlijst

1 pak suiker
1 pak bloem
1 pakje verse gist
1 pakje gezouten boter
1 pak zout
6 eieren
een halve liter melk
200 gram chocoladedruppels of rozijnen
1 doos suikerparels





2 Het deeg

Dit heb je nodig voor 16 popjes:

510 gram bloem
42 gram verse gist
110 gram gezouten boter
50 gram suiker
anderhalve koffielepel zout
2 dl melk
1 ei
verder:
chocoladedruppels
suikerparels
1 ei

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem, en de boter af.

Meet 2 dl melk af.

1 Verwarm de melk tot ze lauw is. Doe de gist en een beetje lauwe melk in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe de rest van de melk, het ei en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten

3 De broodjes

8 Neem een bakplaat of aluminium folie. Vet de bakplaat in.

9 Verdeel het deeg in porties van 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)

10 Sla het deeg door.



11 Vet de vormpjes in.

12 Neem van ieder bolletje een deel van het deeg (20g) weg. Duw dit in het hoofdje.

13 Weeg porties van 10 gram chocoladedruppels of rozijnen af.

14 Duw 30 gram deeg plat. Leg chocoladedruppels in het midden van het deeg. Vouw het deeg rond de chocoladedruppels. Kneed de chocoladedruppels in het deeg. Of kneed de rozijnen in het deeg.

15 Duw dit in het lijfje.

16 Breek een ei in een kom. Klop het los met een vork. Smeer met een borstel de popjes in met ei. Maak oogjes, mondje en knoopjes of een initiaal met de suikerparels.

17 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.) Laat nog een half uur rijzen.

Verwarm de warmeluchtoven voor op 200 graden.

18 Bak de broodjes 12 minuten. Haal ze van de bakplaat. Laat ze afkoelen op een taartrooster.







Tupperware®

Aardappeltaartjes

Boodschappenlijst:

Benodigheden voor 7 stuks :

100g aardappel (dit mag een restje zijn)
suiker
eieren
1 banaan
abrikozenjam
papiervormpjes.
MIX voor pasteibakkersroom
van AVEVE
melk

1 Zet het keukengerei klaar:

vork
Tupperware 2 l
Potjes om ei te splitsen
mixer met kloppers
maatbeker
houten lepel
pottenlikker
weegschaal
maatbeker



AARDAPPELTAARTJES

Benodigdheden voor 7 stuks :

100g gekookte aardappel (dit mag een restje zijn)

100g suiker

1 ei

1 banaan

abrikozenjam

papiervormpjes.

MIX voor pasteibakkersroom van AVEVE

100ml koude melk

Werkwijze:

Verkruimel de aardappel met een vork in een kom en voeg de suiker toe

Splits het ei. Doe de dooier bij het deeg en meng alles goed door elkaar.

Klop het eiwit stijf tot je de kom kan omdraaien.

Schep het eiwit met een houten lepel onder het deeg.

Vul de (papier)vormpjes met het deeg en bak 15 minuten in de oven op 175°C.

Haal de gebakjes uit de oven en laat afkoelen.

Maak pasteibakkersroom :

Klop hiervoor 33g Mix voor pasteibakkersroom van AVEVE met 100ml koude melk in een maatbeker. Laat even opstijven.

Bedek de taartjes met een laagje pasteibakkersroom. Leg hierop banaanschijfjes.

Bedek de banaanschijfjes met een laagje opgewarmde abrikozenjam



Chocoladekoekjes

Boodschappenlijst:

pakje boter
pak resi of ozo
plak chocolade
pak bloedsuiker
pak petit beurre
eieren
aluminiumfolie

Zet het keukengerei klaar:

kookpot
houten lepel
schaaltje om boter af te wegen
Potje om koekjes te verkruimelen
2 koffielepels



Chocoladekoekjes

Benodigheden :

35g boter

40g resi of ozo

100g chocolade

50g bloedsuiker

120g petit beurre

1ei

aluminiumfolie

Werkwijze :

Smelt frietvet.

Voeg van het vuur af voorzichtig de chocolade toe en roer alles na enkele minuten glad.

Roer er de suiker, de boter het ei en de verkruimelde koekjes onder.

Leg met 2 koffielepels kleine hoopjes op aluminiumfolie en zet ze 1 uur in de koelkast.

De koekjes in een gesloten doos op een koele plaats bewaren.



Banaan in een jasje

Boodschappenlijst

2 dozen chocoglazuur
2 bananen
tandenstokers

1 Zet het keukengerei klaar:

kookplaatje
pannetje
diep bord
borstel
vismessen
alufolie
plankje
bain-marie
plateau
oude krant
schaar



Dit heb je nodig voor banaan in een jasje

2 dozen chocoglazuur
2 bananen
tandenstokers

Werkwijze :

Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Verwijder de schil van de banaan en snij ze in schijfjes

Leg een vel aluminiumfolie op een dienblad.

Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer.

Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is!

Knip een hoekje van het zakje af.

Giet de vloeibare chocoglazuur in een diep bord. Zet het bord bovenop de pan met kokend water.

Wentel de banaanschijfjes door de chocoglazuur. Haal ze eruit met een tandenstokertje

Laat de overtollige chocolade eraf druipen boven het bord.

Leg de banaanschijfjes op aluminiumfolie.

Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie beginnen smullen.



Chocoladekoekjes

Boodschappenlijst:

pakje boter
pak resi of ozo
plak chocolade
pak bloedsuiker
pak petit beurre
eieren
aluminiumfolie

Zet het keukengerei klaar:

kookpot
houten lepel
schaaltje om boter af te wegen
Potje om koekjes te verkruimelen
2 koffielepels

Chocoladekoekjes

Benodigheden :

35g boter
40g resi of ozo
100g chocolade
50g bloedsuiker
120g petit beurre
1ei
aluminiumfolie

Werkwijze :

Smelt frietvet.
Voeg van het vuur af chocolade toe
en roer alles na enkele minuten glad.
Roer er de suiker, de boter het ei
en de verkruimelde koekjes onder.
Leg met 2 koffielepels kleine hoopjes op aluminiumfolie
en zet ze 1 uur in de koelkast.

**De koekjes in een gesloten doos
op een koele plaats bewaren.**



Banaan in een jasje

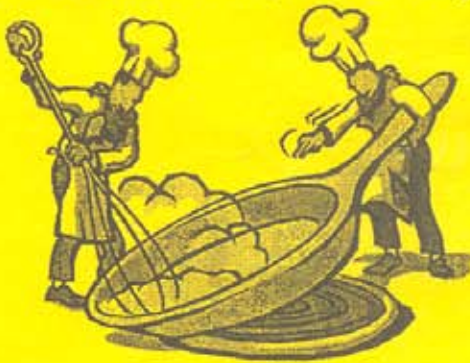
Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
Tel.: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35

3-11-'99



Kinderateljee tijdens de herfstvakantie !

Kinderateljee is een initiatief van de gemeentelijke jeugddienst waaraan alle kinderen uit het 1^o, 2^o en 3^o leerjaar kunnen deelnemen.



Kleine patroons aan het fornuis

Greet Lybaert leert uw kapoenen de heerlijkste hapjes en drankjes maken. Als volleerde chefs komen zij terug naar huis, dus u bent gewaarschuwd als uw fornuis in beslag

genomen wordt. Leuke, eenvoudige gerechtjes, die je thuis opnieuw kan proberen aan de hand van een receptenboekje, dat je meekrijgt naar huis.

Waar en Wanneer ?

- Woensdag 03 november '99, gemeentelijke basisschool te Evergem, Kapellestraat 73.
- Donderdag 04 november '99, gemeentelijke basisschool te Sleidinge, Sleidingedorp 142.
- Vrijdag 05 november '99, parochiezaal te Ertvelde, Lindenlaan 33.

Van 14.00 tot 17.00 uur
Begeleiding : Greet Lybaert
Maximum 16 deelnemers
Prijs : 50 BEF
+ 100 BEF materiaalkosten

Inschrijvingen Kinderateljee

Let op ! De eerste inschrijvingsdag is op maandag 04 oktober 1999.

- Ofwel bij de gemeentelijke jeugddienst, tel. 09/357.72.02, ofwel persoonlijk in Stroming, Weststraat 31 te Sleidinge.
- De bijdrage wordt ná de inschrijving ofwel gestort op rekeningnummer 091-0002770-83 van gemeentebestuur Evergem, met als vermelding de naam van de deelnemer en de datum van de activiteit, ofwel betaalt u direct bij de inschrijving indien u persoonlijk langskomt.
- Voor info : gemeentelijke jeugddienst, Weststraat 31 te Sleidinge.

Grabbelpas

Om deel te kunnen nemen is het noodzakelijk dat iedereen over een Grabbelpas beschikt. Deze Grabbelpas kost 100 BEF en is geldig voor 1999. De pas bied je talrijke voordelen en kortingen voor ontspanningsmogelijkheden in het ganse land, bvb. in pret- en dierenparken, musea en speeltuinen, bioscopen, ...

Wie dus nog geen Grabbelpas bezit, en wil deelnemen aan het Kinderateljee, dient er een te kopen op de gemeentelijke jeugddienst.