

EVERGEM

GRABBELPASSERS MOGEN GEZOND KOKKERELLEN



De kinderen maakten gezonde hapjes klaar. FOTO: JNK

Twaalf kinderen uit Evergem hebben gisteren met de Grabbelpaswerking de kookpotten bopengehouden. Samen met mama Greet Lybaert hebben de kinderen gezonde hapjes kleargemaakt in het te-

ken van de maanen de sterren. De kinderen waren allemaal tussen 6 en 12 jaar oud en maakten een liefdescocktail van Venus, pizzasterretjes en sterretjes-soep.

Het waren niet alleen fantasti-

sche kookavonturen, maar de kinderen hebben met een ook geleerd, hoe ze in de winter wat extra vitaminenjes kunnen binnenwerken, zegt een enthousiaste Filip Bironneel van de gemeentelijke jeugddienst. (JA)

Eet de maskers maar op!

Clowntjes van sandwichdeeg
Plopsa vleessalade op lekkere gezichtjes
rode cocktail

Een eetbaar standbeeld

Pizzamaskers
Toverstafjes

Clown van yoghurtcake met citroen

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

Gemeentelijke Jeugddienst
Kluizendorpstraat 80
9940 Evergem



nazien Boodschappenlijst 3 p

- 1 pak suiker
- 7 bloedsinaasappelen
- 1 (roze) pomelmoes
- 1 citroen

Zet het keukengerei klaar:

- Mes
- citruspers
- lepel
- 2 diepe borden x2
- plank
- maatbeker
- 2 hoge glazen of longdrinkglazen
- ijsblokjes
- rietjes

Dit heb je nodig

voor de versiering :

- 1 bloedsinaasappel
- 1 citroen
- suiker
- stukjes ananas
- satéprikkers

voor 3 personen:

- 6 bloedsinaasappelen
- 1 (roze) pomelmoes

Voor 5 personen:

- 6 bloedsinaasappelen
- 450 ml ananassap

Werkwijze:

- 1 Pers een 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 pomelmoes en de bloedsinaasappelen uit.
- 3 Giet het sap in een maatbeker van 2 liter.
- 4 Snijd op de plank een mooie schijf bloedsinaasappel. Maak een insnijding van het midden tot het rand.
- 5 Versier de glazen met een schijf ingesneden bloedsinaasappel en een rietje
- 6 Doe een ijsblokje in het glas.
- 6 Giet het sap in de glazen.



Rode cocktail

Dit heb je nodig

voor de versiering :

stukjes ananas
satéprikkers

voor 5 personen:

6 bloedsinaasappelen
450 ml ananassap



Werkwijze:

- 1 Pers een halve wijnappelsien 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 wijnappelsiensap... ..en daarna in de suiker.
- 2 Pers de bloedsinaasappelen uit.
- 3 Giet bij het ananassap in een maatbeker van 2 liter.

Doe een ijsblokje in het glas.
Snijd op een plank 2 stukjes ananas.
Prik deze op een satéstok en plaats in het glas



Mini pizzamaskers uit sos Piet elders & toverstafjes uit de zilveren lepel voor kinderen

1 Zet het keukengerei voor de mini pizza's klaar:

voor pizzadeeg

lepel/mes

mixer met kneedhaken (kenwood)

weegschaal

2 koffielepels / beker

kom

kleine kookpot

wekker

voor mini pizza's

rond koekjesvormpje (bodems 12 cm)

deegrol of pastamachine

koffielepel

(blikopener)

plankjes???

messen

bodems 12 cm

servetten of keukenrol

pannenkoekenmes

2 paar pannenlappen

2 bakplaten

maatbeker

schaaltje voor boter

Boodschappenlijst:

1 pak bloem / 1 pak zout

1 pakje verse gist

olijfolie

100 g Ardeense salami

400 gram tomatenblokjes
(cubetti)

2 blikjes TV worstjes,

2 sn gekookte hesp,

ananasblokjes

100 g gemalen Gruyère

kerstomaatjes

droge gist

(PH Italian mix)





2 deeg

**2 Dit heb je nodig voor 16 toverstafjes uit de zilveren lepel voor kinderen
& pizzadeeg uit sos Piet elders voor 14 personen:**

420	+ 225 gram bloem
10 gram verse gist	+ 7 g droge gist
2 el	+ 2 el olijfolie
snuif	+ 3/4 koffielepel zout?
210 ml	+ 150 ml water

Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de gist en de boter af.
- 3 Meet het water af.
- 4 Verwarm het water in een kleine kookpot tot het lauw is. Voel met je vinger.
- 5 Doe de gist en een beetje lauw water in een beker.
Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
- 6 Zeef de bloem met het zout in een kom.
- 7 Maak in het midden een kuiltje.
- 8 Giet de vloeibare gist in de kuil.
- 9 Doe de rest van het water en de boter erbij.
- 10 Kneed goed met de mixer.
- 11 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten.



3 16 Toverstafjes

Verwarm de warmelucht oven voor op 170°C

Werkwijze:

- 1 Weeg porties van 25 gram deeg af.
 - 2 Vet 2 bakplaten in.
 - 3 Rol het deeg tot lange worstjes van een halve cm dik. Leg ze op de bakplaten.
 - 4 Laat de worstjes 15 minuten rijzen.
 - 5 Besprenkel de worstjes met water.
 - 6 Bak de soepstengels 15 minuten in de warmelucht oven op 170°C.
- Leg 2 paar pannelappen boven elkaar.
Haal de bakplaat uit de oven.
Laat ze afkoelen op een rooster.

Beleg voor mini pizzamaskers

Dit heb je nodig voor 14 personen:

- 100 g Ardeense salami, 2 sn gekookte hesp, ananasblokjes
- 400 gram tomatenblokjes (cubetti)
- 2 blikjes TV worstjes
- 100 gram gemalen Gruyèrekaas
- kerstomaatjes

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op maximum

Open het blikje met ananas. Laat de ananas uitlekken in een zeef.

1 Vet 2 bakplaten in.

2 Rol het deeg zeer dun uit. Leg het uitgerolde deeg op de bakplaten.
Steek ronde vormpjes uit het deeg.

3 Voor het haar:

Rol 2 stukjes deeg uit met een pasta machine.

Draai ze daarna door het hulpstuk voor spaghetti.

Duw ze aan beide zijden van het hoofd.

4 Leg hierop gezeefde tomaten.

5 Snijd reepjes gekookte hesp voor een strik , TV worstjes in 2 voor de (rechtop-
standde) neus en kerstomaatjes in 2 voor de ogen.

6 Snijd TV worstjes overlans door voor de mond.

7 Bestrooi de pizza's met 100 gram gemalen kaas voor het haar.

8 Bak de pizza's 10 minuten in de oven op 250°C. Leg 2 paar pannelappen boven
elkaar. Haal de bakplaat uit de oven. Maak de pizza's los met een pannenkoekenmes. Leg
ze op een bordje.



Clown van yoghurtcake met citroen uit dagelijkse kost 2

Boodschappenlijst:

1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
1 pak bloem
vanillestok
1 doosje bakpoeder
250 g Griekse yoghurt
1 onbespoten citroen
2 dl room
bloemsuiker

Zet het keukengerei klaar:

2 potjes om af te wegen
kleine kookpot + borstel
schaaltje om boter af te wegen
mixer met kloppers
weegschaal
pannenlikker
keukenwekker
pannenlappen
lange naald
rechte cakevorm
kom
taartrooster
broodmes
rasp
bloemsuikerzeef



Clown van yoghurtcake met citroen uit dagelijkse kost 2:

klassieke cake, maar toch helemaal anders...
quatre qua

Werkwijze op 13.4.2011:

Weeg 180 g boter op kamertemperatuur af & verdeel in blokjes in een mengkom van de kenwood.
Kneed de boter (gentle, rustig) mals met de K klopper met 250 g suiker (moet een beetje juist zijn).
Doe er de eieren een na een bij (1 vanillestok opensnijden & uitschrapen + zaadjes vanillestok = rijkelijker, gastronomischer)
+ geraspte citroenschil = fris
+ 250 g bloem zeven
+ 250 g yoghurt = 1 1/2 potje)
kneden (mengen)
Gaat supercakeske worden sé
+ 1/2 el (goeie scheut in mensentaal) bakpoeder
Mix tot het mengsel er bleek uitziet.
Verwarm de heteluchtoven voor op 160°C (oven op 180°C).
4 Vet een rechte cakevorm in met gesmolten boter. Bebloemen.
5 Doe het beslag in de vorm.
6 Bak 1 klein uurtje
7 Prik na 50' met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is.

cakeske, waar ge gaat blijven van eten.

Opgeklopte vanilleroom: 2 dl room half opkloppen (lobbig)+ zaadjes van 1 vanillestok + 2 scheppen suiker (40 g)
Pottenlikken, echt lekker

Hopen dat hij er goed uitkomt
Perfect, maar warm
Bloemsuiker erop
rand eraf
snijden
goeie z(w)a(r)te kaffé, waarom niet?
= met zwarte koffie
Groot feest
Niet teveel cinema verkopen
2 schijven op bord
vanilleroom erop
afwerken met exta zeste

Dit heb je nodig :

180 g malse boter
250 gram suiker
5 eieren (eiers)
250 gram bloem
1 vanillestok
een halve eetlepel bakpoeder
250 g Griekse yoghurt (luchtig, niet lopend)
zeste van 1 onbespoten citroen
2 dl room+ 40 gram suiker + 1 vanillestok



YOGHURTCAKE MET CITROEN EN VANILLEROOM

Bereidingstijd
90 minuten
(incl. baktijd)

Ingrediënten (4 personen)

VOOR DE CAKE
180 g melkerijboter (op kamertemperatuur)
250 g suiker
250 g bloem
250 g Griekse yoghurt
5 eieren
1 biologische citroen
1 theelepeltje bakpoeder
1 vanillestokje

Tip: Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.

VOOR DE OPGEKLOPTE

Bereiding

- 1 Doe de malse boter en de suiker in de mengkom van de keukenmachine en meng. (Wanneer je koude boter gebruikt dan snij je deze best in kleine blokjes.)
- 2 Laat de machine draaien op lage snelheid en voeg een voor een de eieren toe.
- 3 Snij een vanillestokje overlangs in twee en schraap met een mespunt de zaadjes uit de peul. Voeg de zaadjes toe aan het botersuikermengsel.
- 4 Rasp de schil van de citroen en doe die ook bij het beslag enkel het gele deel van de schil.)
- 5 Zeef de bloem en voeg ze bij het beslag.
- 6 Schep de Griekse yoghurt in de mengkom met het cakebeslag.
- 7 Voeg ten slotte het bakpoeder toe en laat de machine draaien op mediumsnelheid tot je een egiaal cakebeslag verkrijgt.
- 8 Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- 9 Smelt een klontje boter in een pannetje en smeer de cakevorm zorgvuldig in met het gesmolten vet.
- 10 Strooi een lepeltje bloem in de cakevorm, schud, draai het zorg er zo voor dat de bodem en de 4 zijanten met bloem bedekt zijn. Verwijder de overblijvende bloem.
- 11 Smeer het beslag in de cakevorm en zet deze in de

Feestelijke kaalkop

Zet het keukengerei voor de feestelijk kaalkop klaar:

plankje
scherp mes om kaas te snijden
mes zonder tandjes
bord
een plank 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





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 kaas 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



Eet de maskers maar op...

Zoete clowntjes
Florentientjes
Clowntjes van sandwichdeeg
Lekkere gezichtjes



Greet Iybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 6086
fax: 09 357 78 35

3.3.2003



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

Clowntjes van sandwichdeeg uit Sos Piet zalig zoet

1 Zet het keukengerei klaar:

voor het deeg
lepel /mes
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
kleine kom
borstel/schaaltje + 2 vorken
pastamachine
taartrooster
Bakpapier of aluminiumfolie

Boodschappenlijst

1 pak suiker
1 pak bloem
2 pakjes verse gist
1 pakje gezouten boter
1 pak zout
6 eieren
een halve liter melk
chocoladedruppels of rozijnen
Cashwnoten





2 Het deeg

Dit heb je nodig voor 18-19 clowntjes x100 gram:

1 kg + 50 gram bloem
75 gram verse gist
180 gram gezouten boter
105 gram suiker
3 koffielepels zout
3 dl melk
3 eieren
verder
cashewnoten, chocoladedruppels of rozijnen
1 ei

Werkwijze:

1 Zet alles klaar.
2 Weeg de bloem,
en de boter af.
3 Meet 4 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, de eieren en de boter erbij.

6 Kneed goed
met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten
rusten



8 Neem een bakplaat of aluminium folie.

Vet de bakplaat in.

9 Verdeel het deeg in porties van 2 maal 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)

10 Sla het deeg door.

12 Maak 50 g deeg eivormig voor het hoofd.

Leg het op de bakplaat of op bakpapier (aluminium folie).

13 Neem van het andere stuk deeg een deeltje weg en rol een dun worstje. Maak hiermee een bril.

14 Rol nog een klein worstje voor de haarlok

Leg het op het voorhoofd.

15 Gebruik een cashewnoot voor de mond.

16 Duw een stukje deeg plat voor de tong.

17 Rol een stukje deeg wortelvormig voor het neusje.

18 Voor het haar:

Verdeel het resterend deeg in 2 stukken.

Rol ze uit met een pasta machine.

Draai ze daarna door het hulpstuk voor spaghetti.

Duw ze aan beide zijden van het hoofd.



Clowntjes van sandwichdeeg

19 Breek een ei in een kom.
Klop het los met een vork.
Smeer met een borstel de clowntjes in met ei.

20 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)
Laat nog een half uur rijzen.
Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.
Bak de broodjes 12 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.



SNOEPCLOWNTJES

Zo ga je te werk :

Maak suikerlijm :Klop het eiwit los met 2 vorken. Meng er de bloedsuiker onder.

Doe met een koffielepel een beetje suikerlijm op de prince koeken. Zet hierop een marshmallow of een melocake vast.

Knip korte stukjes snoepveter voor het haar.

Leg met een borsteltje een beetje suikerlijm bovenop de marshmallow of melocake en plak de eindjes snoepveter vast.

Kleef een neusje erop als hoed.

Maak de oogjes met decoratiebolletjes.

Kleef een gebogen stukje snoepveter vast met suikerlijm voor de mond.

Knip een strikje uit eetpapier en kleef het onderaan vast met suikerlijm.

Dit heb je nodig :

- 1 eiwit
- 11 soeplepels bloedsuiker
- 1 pak prince koeken
- 1 zak roze en witte marshmallows(buisjes) verkrijgbaar bij ALDI
- 1 kleine doos melocakes
- snoepveters
- 1 zak neusjes
- decoratiebolletjes
- eetpapier



Lekkere gezichtjes

1 Zet het keukengerei ook voor vleesalade klaar:

aardappelmesje
platte kom
zeef
rauwkostmolen of rasp
dunschiller
bord
plankje
eiersnijder
oude krant
broodmes
vork
eierkoker

Boodschappenlijstje:

Pistolets

1 komkommer
6 eieren
1 bos wortelen
1 doosje kerstomaatjes
Ajuintjes
1 bokaaltje kappertjes
1 tube mayonaise
1 zakje gemengde sla
500 g varkensgebraad
300 g gekookte hesp
100 g samsonworst
100 g plopworst
300 g mayonaise





3 Pistolets

Benodigdheden:

Pistolets
vleessalade voor 20 personen

Voor de versiering:

komkommerschijfjes
hard gekookt ei
geraspte wortelen
kerstomaatjes
ajuintjes
kappertjes
1 tube mayonaise
krulsla...

Werkwijze:

- 1 Snijd de pistolets met een broodmes overlangs door.
 - 2 Beleg de 2 helften met Serranoham.
 - 3 Maak van de pistolet een gezicht:
 - Maak ogen, en neus en een mond met stukjes groenten, gekookt ei en mayonaise.
 - Geef je gezicht haren met sla, geraspte wortel...
- En je gezicht is klaar om op te eten!



4 Komkommer

Werkwijze :

- 1 Was de komkommer Snijd het uiteinde eraf.
- 2 Snijd een stuk van de komkommer met de schil eraan. Leg het andere stuk opzij.
- 3 Snijd op een plank, met een scherp mes, het stuk komkommer in schijfjes.
- 4 Leg de komkommerschijfjes in een kleine kom.

5 Geraspte wortelen

Werkwijze :

Als je groenten moet schoonmaken, leg je best een oude krant op het werkblad, zo kan je alle afval in 1 keer in de vuilnisbak gooien en dat bespaart je wat opruimwerk achteraf. Of geef het afval aan de kippen, of gooi het afval op de composthoop.

- 1 Neem de wortel bovenaan vast. Snijd met een dunschiller van boven naar onder het vel eraf. Draai met de wortel.
- 2 Snijd de boven en onderkant eraf met een mes.
- 3 Rasp de wortelen.
- 4 Doe de geraspte wortelen in een kom.



MASKERTJES van FLORENTIENTJES

Zo ga je te werk:

Vul een grote pan met water en breng dit aan de kook.

Zet een kleiner pannetje op het water en leg er de chocolade in.

De chocolade zal dan langzaam gaan smelten.

Dit heb je nodig:

500g chocolade
M&M/SMARTIES
Mengeling van noten
1 groot vel aluminiumfolie

Wanneer de chocolade gesmolten is, draai je het vuur uit, maar laat je het pannetje met chocolade wel op het water staan.

Leg het vel aluminiumfolie mooi open op de tafel of werkblad.

Schep een beetje chocolade op een koffielepeltje. Met een tweede koffielepeltje laat je de chocolade op de aluminiumfolie glijden, zodat je een mooi hoopje krijgt.

Druk heel lichtjes 2 SMARTIES of 2 hazelnoten voor de oogjes en een halve okernoot of M&M voor de neus en een cashewnoot of M&M voor de mond in de chocolade.

