

Knutselen met Je Knutsel Ei Kwijt April

De maand april: Pasen! Lente, (chocolade) eitjes, kuikentjes, de verrijzenis van Jezus, het feest van het licht en water, de paashaas, paasbrood, het vruchtbaarheidsfeest, te veel om allemaal op te noemen. Iedereen en ieder geloof viert op zijn eigen manier dit feest van vreugde.

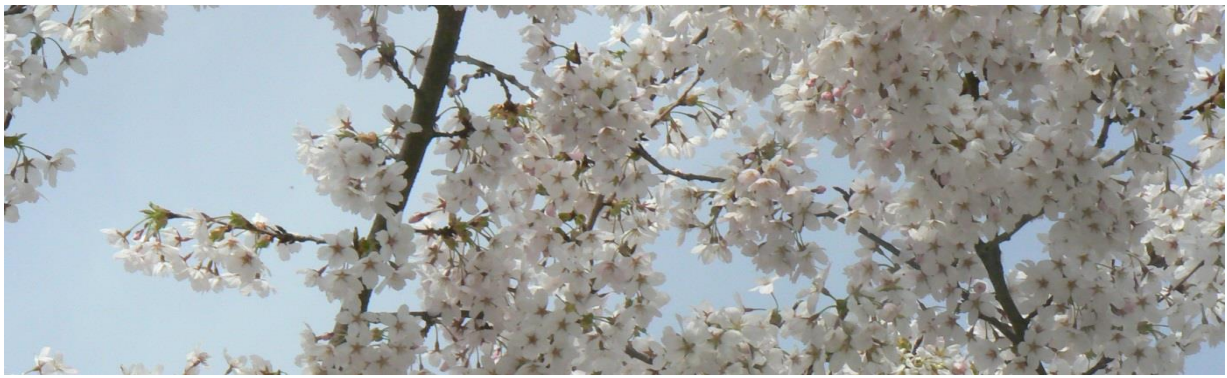
Je Knutsel Ei Kwijt viert Pasen in deze editie van "iKnutsel Magazine", met het kleuren van eieren. Op een natuurlijke manier zonder kunstmatige kleurstoffen. Een super mooi effect, gezond en je bent nog een middagje gezellig bezig ook.

Bij pasen hoort natuurlijk een paashaas, waarom? Nou, konijnen staan voor vruchtbaarheid en de haas en lente staan voor nieuw leven. Eieren staan ook voor nieuw leven, dus daarom verstopt de paashaas met pasen de eitjes in en rondom het huis. Een feest voor de kids!

Lees verder en ontdek hoe onze geknutselde paashaas eruitziet!

Ook willen we deze editie, aandacht besteden aan onze koning. We hebben van strijkkraaltjes leuke koningsdag versieringen gemaakt. En ben je jarig deze maand? Gebruik ons recept om lekkere cupCakes te maken en verzier ze met marsepijn in de kleuren van de Nederlandse vlag!

Wat een feestmaand!



Knutselen met Je Knutsel Ei Kwijt

April

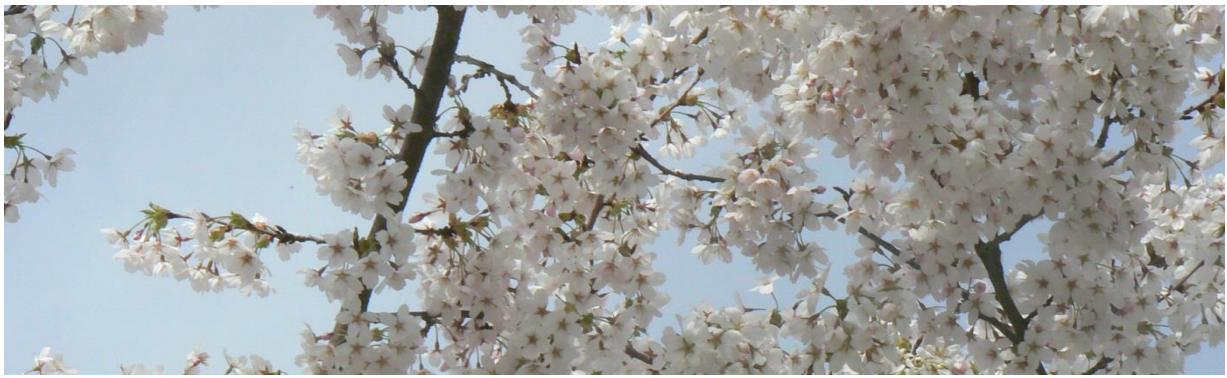
Eieren verven m.b.v. natuurlijk kleurstoffen

Benodigheden:

witte eieren
eien prikker
pannen
(voor kleuren zie tabel)
water
versiering
stickertjes
panty
elastiekjes



Gebruik de schil van een ui voor een mooie, diepe donker bruine kleur. Hoe langer je het ei laat koken hoe donkerder de tint.



Knutselen met Je Knutsel Ei Kwijt

April

Gebruik onderstaande basis ingrediënten, ze zijn te vinden bij de groenteboer, bloemenwinkel of in de supermarkt. Gebruik de onderstaande tabel om te bepalen welke kleur je de eieren wilt geven. Gebruik witte eieren, hier zie je de kleuren het mooist op.

Laat het gekozen natuurlijke ingrediënt eerst 20 minuten in water koken. Doe ook wat azijn in het water, dit zorgt ervoor, dat de kleur beter door de eieren wordt opgenomen. Prik met een naald of een eier prikker een kleine gaatje in de onderkant van het ei. Dit zorgt ervoor dat tijdens het koken het ei niet breekt. Daarna leg je voorzichtig de eitjes in het kokende water en hou je de normale kooktijd van de eitjes aan. Hoe korter hoe zachter het eitje, hoe langer hoe harder het eitje. Net wat je lekker vindt.



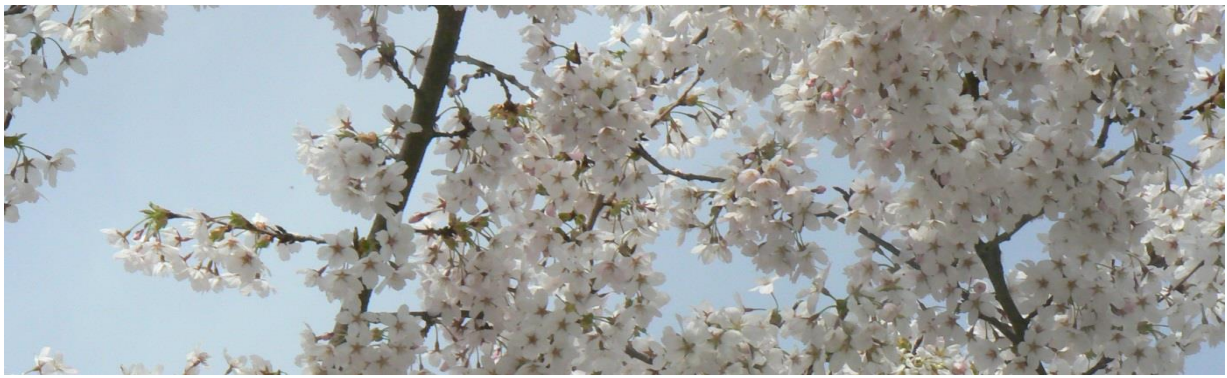
Ingrediënt	Kleur
Bietjes	Rood/paars
Rode Kool Korn bloem	blauw
Spinazi	Groen
Schil van ui Koffie	bruin
Kurkuma kruiden Kerriepoeder koenjit	geel

iKnutsel Magazine april 2014
<http://www.jeknutseleikwijt.nl/>
info@jeknutseleikwijt.nl

je Knutsel
Ei Kwijt

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopiëren, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

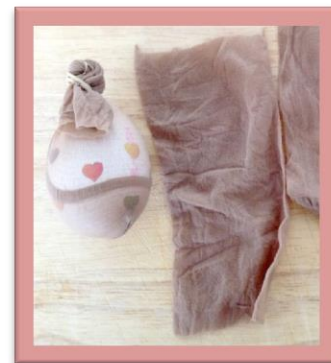


Knutselen met Je Knutsel Ei Kwijt

April



Beplak de eitjes met kleine stikkertjes, voor een mooi effect na het koken. Stop de eieren in een oude panty, zodat de stikkertjes op hun plek blijven zitten tijdens het koken. Daarna haal je de stickers van het ei af en blijven er leuke motiefjes achter op het ei.



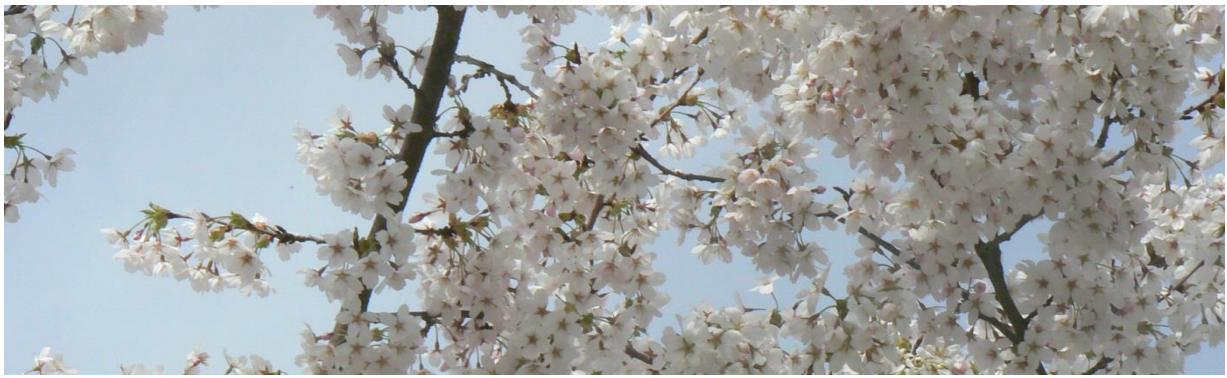
4 | Pagina

iKnutsel Magazine april 2014
<http://www.jeknutseleikwijt.nl/>
info@jeknutseleikwijt.nl

je Knutsel
Ei Kwijt

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



Knutselen met Je Knutsel Ei Kwijt April

Het resultaat!



Natuurlijk passen de gekleurde eitjes perfect bij het paasontbijt!

Kijk op <http://www.jeknutseleikwijt.nl> voor meer leuke paas versiering ideeën.

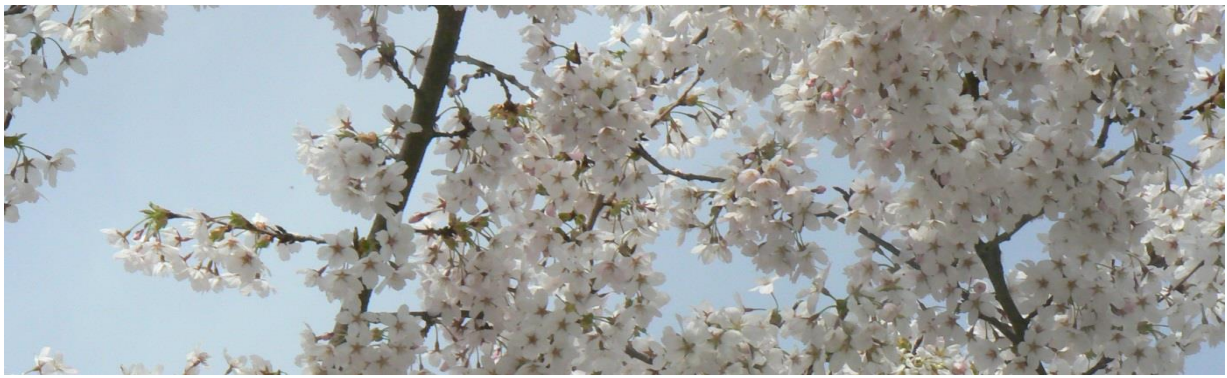
5 | Pagina

iKnutsel Magazine april 2014
<http://www.jeknutseleikwijt.nl/>
info@jeknutseleikwijt.nl

je Knutsel
Ei Kwijt

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

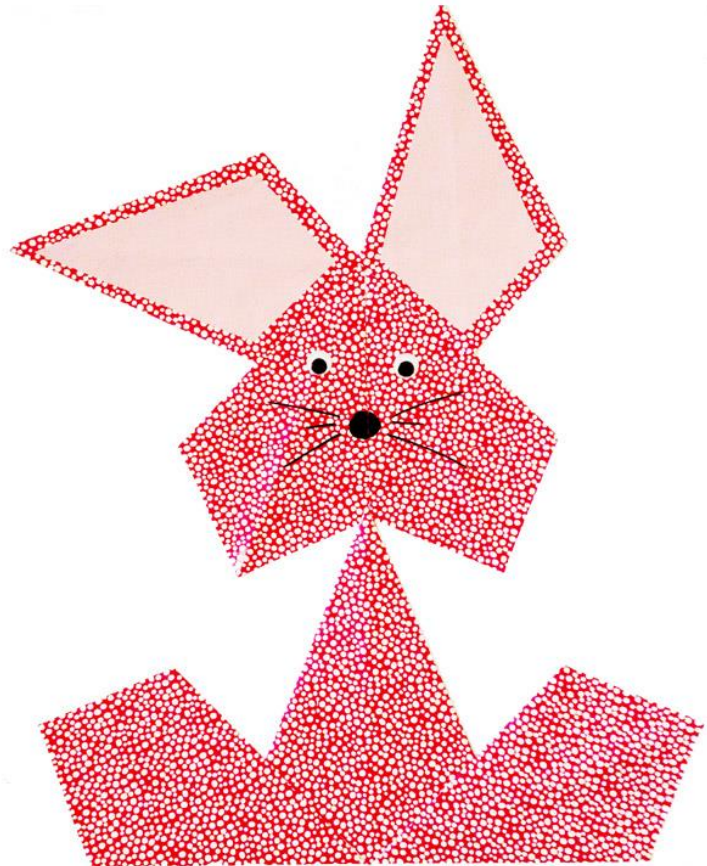


Knutselen met Je Knutsel Ei Kwijt

April

Paashaas vouwen

Benodigdheden:
Vouwblaadjes
A3 papier
Schaar
Stift
Wiebeloogjes



Vouw van 7 vouwblaadjes 7 vliegers. Kijk goed naar de foto, waar en hoe je de vliegers op moet plakken. Voordat je de vliegers opplakt, kun je beter een beetje passen en meten. Het hangt van de grote van de vouwblaadjes af, hoe groot je paashaas uiteindelijk gaat worden. Als je wilt kun je natuurlijk voor de verschillende lichaamsdelen van de paashaas, verschillende kleuren vliegers gebruiken. Knip twee iets kleinere roze vliegers en gebruik deze om op de oren te plakken. Met een stift teken je de snorharen en gebruik twee wiebeloogjes voor de ogen van de paashaas.

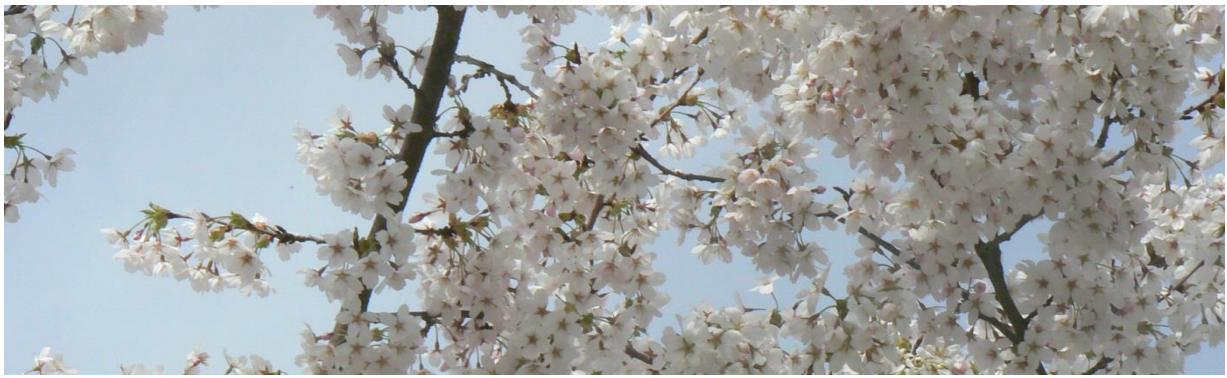
6 | Pagina

iKnutsel Magazine april 2014
<http://www.jeknutseleikwijt.nl/>
info@jeknutseleikwijt.nl

je Knutsel
Ei Kwijt

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

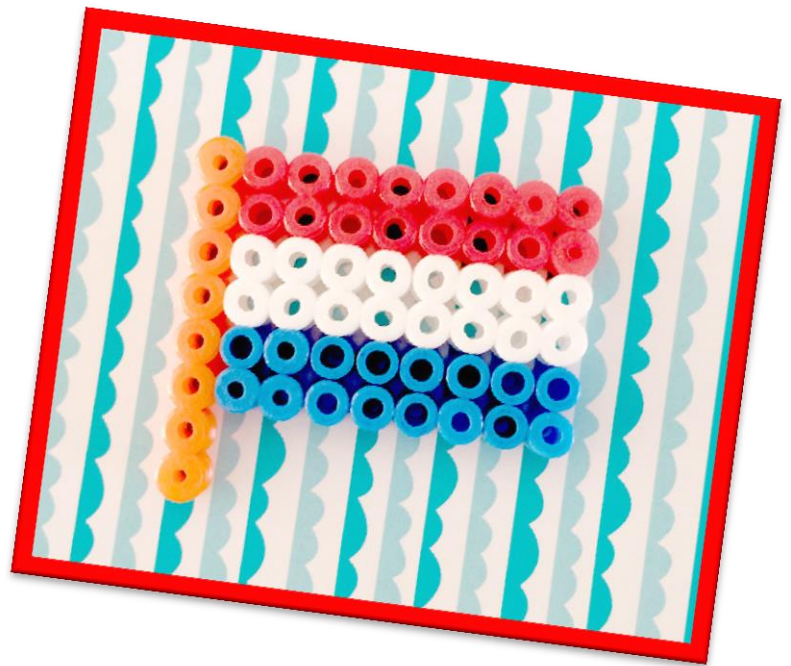
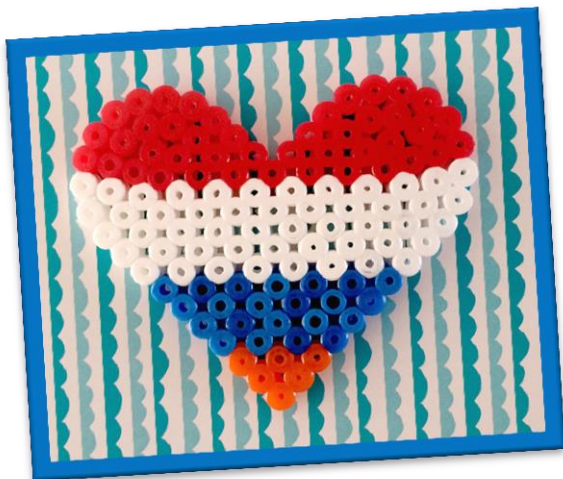


Knutselen met Je Knutsel Ei Kwijt

April

Twee Koningsdag strijkkraal patronen

Benodigdheden:
strijkkraaltjes
strijkkraal matje
bakpapier
strijkijzer



Deze spreken voor zich. Gebruik natuurlijk je eigen fantasie om andere patronen te bedenken. Om te zorgen dat de strijkkraaltjes niet aan het strijkijzer plakken, kun je een velletje bakpapier gebruiken om tussen de kraaltjes en het strijkijzer te leggen.

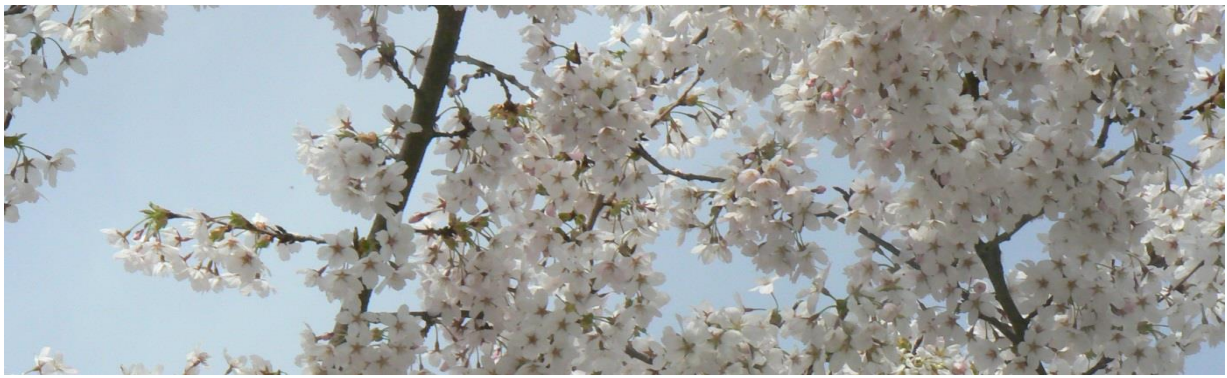
7 | Pagina

iKnutsel Magazine april 2014
<http://www.jeknutscheleikwijt.nl/>
info@jeknutscheleikwijt.nl

je Knutsel
Ei Kwijt

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



Knutselen met Je Knutsel Ei Kwijt

April

Cupcake traktatie met Nederlandse vlag

Recept:

230g boter (zacht)
230g kristalsuiker (fijn)
230g zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
4 eieren
1 theelepel vanille aroma
rood/wit/blauw marsepijn



Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe alle ingrediënten in een kom en klop ze 2 tot 3 minuten goed door. Verdeel het beslag over 18 cupcake vormpjes. Bak de cakejes af in ongeveer 15 tot 20 minuten. Rol de marsepijn uit in dunne plakken en gebruik een glas zo groot als het cakeje om de juiste ronde vorm van de vlag te maken. Versier het geheel met wat hagelslag. Gefeliciteerd!

Fijne paas en Koningsdag gewenst van het 'Je Knutsel Ei Kwijt' team!

8 | Pagina

iKnutsel Magazine april 2014
<http://www.jeknutseleikwijt.nl/>
info@jeknutseleikwijt.nl

je Knutsel
Ei Kwijt

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopiëren, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.