

Ferm

Appelbabbel
Nieuwsbrief
AUGUSTUS

2021

Kom en
beleef
FERM

SamenFerm.be



Smullen maar ...

Josiane's appeltaartje

Een dessert of vieruurtje om duimen en vingers af te likken.

Ingrediënten (4p)

- bladerdeeg (kleine vierkanten)
- 4 appels (jonagold)
- 2 eetlepels witte rozijnen
- 1 eetlepel rum (witte of bruine)
- 2 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels amandelpoeder
- kaneelpoeder
- rietsuiker
- patisserie boter
- vanille-ijs
- slagroom
- kleine bakvormpjes



Bereiding

- Laat de rozijnen weken in de rum
- Beboter je bakvormpjes en leg de bladerdeeg erin, druk goed aan en rol met de deegrol het overtollige deeg weg. Smeer eigeel op de randen en prik de bodem in met een vork.
- Schil de appels en verwijder het klokkenhuis. Snij in kleine stukjes.
- Haal de rozijnen uit de rum.
- Meng de appel met de bruine suiker, kaneelpoeder, amandelpoeder en de rozijnen goed door elkaar. Verdeel het mengsel over de vormpjes.
- Leg een tweede stuk bladerdeeg erover en druk de randen goed tegen elkaar aan, eigeel doet dit al kleven.
- Smeer in met eigeel, je mag het deegdeksel ook even inknippen.
- Verdeel de rietsuiker over het deeg.
- Bak de taartjes 20 min in een voorverwarmde oven van 190 á 200 graden.
- haal ze uit de vormpjes, leg ze op een bord, serveer er een bolletje vanille-ijs bij en eventueel slagroom.

Tip:

Je kan ook 2 grote deegcirkels gebruiken, dan heb je 1 grote taart.

Hippe balpennen in een jasje van klei.

Gedaan met saaie balpennen, maak zelf deze kleurrijke exemplaren. Leuk voor volwassenen, maar ook als activiteit met de kinderen!

Dit heb je nodig

- Balpennen met afneembaar dopje en waar je de vulling uit kan nemen.
- Oven bake clay (klei die je kan bakken in de oven)
- Schaar of mes
- Werkplankje
- Bakpapier
- Oven met bakplaat
- Eventueel kleurloze nagellak of vernis om een glans op het jasje te leggen.



Zo maak je het

Stel 3 kleuren samen. Maak van ieder kleur een reepje van 5,5 cm op 0,5 cm. Ieder kleur apart in je handen rollen tot bolletjes en daarna rolletjes. Je legt de rolletjes naast elkaar en draait ze samen tot 1 rol. Draaien doe je met één hand en met de andere neem je het uiteinde van de rol vast. Daarna plooi je de rol nog eens dubbel en herhaal je de handeling van het draaien. Hoe meer je draait, hoe kleiner de vlekjes worden. Knip of snij de rol in stukjes van 1 cm. Druk deze plat met je duim. Neem een balpen en verwijder de dop en vulling. Druk de platgedrukte stukjes op het omhulsel van de balpen naast mekaar en bekleed de volledige lengte. Daarna de balpen rollen op je plankje tot de klei egaal wordt. Balpen op bakpapier en dan 10min in de oven op 100 graden. (geen vulling!) Laten afkoelen en klaar!



1								6
		6		2		7		
7	8	9	4	5		1		3
			8		7			4
				3				
	9				4	2		1
3	1	2	9	7			4	
	4			1	2		7	8
9		8						

Raadsels

1. Welke letter kun je drinken?
2. Wat wordt er nat tijdens het drogen?
3. Wat gaat omhoog maar nooit naar beneden?
4. Ik heb een hoofd, maar ik kan niet praten, ik heb vier poten maar toch kan ik niet lopen, wat ben ik?

Voor de leesfanaten onder ons Kristien In-'t-Ven: Het boek voor ontdekkingsreizigers in België
Na het succes van hun boek 'België voor kinderen en hun baasjes' komen de enige echte Dingenzoekers met een nieuwe bijbelvoor al wie houdt van ontdekkingen in eigen land: Het boek voor ontdekkingsreizigers in België.



© MarkusSpiske_Unsplashh

Nog een appelweetje:
Appels bewaar je best in de koelkast, bij maximum 7°C. Zo blijven ze het langst vers. Ze behouden meer hun smaak en vitaminen. Verse appels kan je zo tot wel 30 dagen bewaren.