



Muisenhapjes

Verskillende manieren om eetbare muisjes te maken

Mmmm, muisjes snoepen het eten meestal op, maar nu snoepen wij de muisjes op! Even in elkaar zetten en we kunnen smullen!

Duratie	: 15 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Creatief, Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig voor "de aardbeienmuizen"?

- Aardbeien
- Aardbeiveters
- Chocolade chips of amandelen
- Pijnboompitten
- Rietje
- Mes

Wat gaan we doen?

Van aardbeien en een aantal andere lekkere dingen maken we eetbare muisjes! Het is ze 'gepiept' en super lekker!

Kijk dit filmpje om te zien hoe je de aardbeienmuizen maakt:

- <https://youtu.be/GRSrfcQ-Bb4>

Aan de slag!

Duw het rietje vanaf de onderkant van de aardbei door de aardbei heen. Duw hem naar boven zodat je het groene dakje van de aardbei los krijgt. Haal die van de aardbei af.

Snijd nu aan de zijkant van de aardbei een stukje af zodat hij niet om gaat rollen. Snijd of knip nu een stuk aardbeiveter af. Stop deze aan de bovenkant van de aardbei in het gaatje zodat dit de staart van de muis wordt.

Stop nu een klein chocoladepuntje in de onderkant van de aardbei waar het rietje doorheen is geduwd zodat de muis een neus heeft.

Prik de pijnboompitten aan de bovenkant van de muis zodat hij ogen krijgt. Als je grotere chocoladechips hebt kun je die gebruiken als oren van de muis. Duw ze boven de ogen in de aardbei en je ziet dat de muis af is.

Als je liever amandelen gebruikt kun je daar een partje vanaf snijden en als oren in de aardbei duwen. Je kunt de muizen op een bord leggen met een stukje kaas erbij waar je gaten in gemaakt hebt. Maak zoveel muisjes als je wilt en snoepen maar!





Bron:

- <https://www.eatsamazing.co.uk/fun-food-for-kids/creative-food-tutorials/nutcracker-themed-food-strawberry-mice>

Wat heb je nodig voor "muisjes van eieren"?

Voor 4 personen heb je het volgende nodig:

- 4 eieren
- 2 radijsjes
- 1 wortel
- 4 stengels bieslook
- optioneel: zout
- optioneel: peper
- optioneel: 2 el mayonaise

Wat gaan we doen?

We gaan smullen van lekkere eitjes die er precies uitzien als muisjes. Dat is nog eens leuk!

Vorbereiding:

Kook de eieren hard, laat ze afkoelen en pel ze.

Aan de slag!

- Snijd een dun reepje van de lange kanten van elk ei zodat de muisjes op hun buik blijven liggen.
- Snijd de radijsjes in plakjes. Snijd van de wortel 4 kleine blokjes, 8 kleinere blokjes en 12 dunne reepjes. Dit worden uiteindelijk de neusjes, oogjes en snorharen van de muisjes.
- Maak met een mesje twee inkepingen in het ei voor de oren (radijs). Maak ook twee inkepingen voor de ogen, één inkeping voor de neus en zes inkepingen voor de snorharen.
- Vul de inkepingen met de wortel die je net gesneden hebt. Kijk gerust naar het voorbeeld als je niet goed weet welke stukjes wortel op welke plek moeten komen.
- Maak aan de achterkant een inkeping en vul het met een stengel bieslook. Dit is de staart.

Je kunt de muisjes eten met wat peper, zout en/of mayonaise. Eet smakelijk!





Bron:

- <https://recepten.lidl.nl/Recept/Witte-ei-muisjes-met-radijsjes-en-bieslook>

Wat heb je nodig voor "de appelmuisen"?

Voor 8 appelmuisen heb je het volgende nodig:

- 4 plakjes bladerdeeg
- 1 appel
- 1 el rozijnen
- 4 krenten
- 1 ei
- 1 dropveter
- 1/2 el donkere basterdsuiker
- rasp
- bakpapier
- bakblik

Wat gaan we doen?

Ren je normaal hard weg als je een muis ziet? Deze keer niet hoor, want we maken een eetbare variant. Lekker! Dit hapje doet je vast denken aan de welbekende appelflappen. Alleen deze zien er toch wat schattiger uit..

Vorbereiding:

- Laat het bladerdeeg ontdooien.
- Schil de appel en rasp het.
- Schep de rozijnen door de suiker.
- Knip alle krenten in 4 stukken en de dropveter in 8 gelijke stukken.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.





Aan de slag!

- Snijd de vellen bladerdeeg schuin door midden.
- Verdeel het appel mengsel met de rozijnen en de suiker over het bladerdeeg en vouw de lange punten over elkaar heen. Stop ze tussen het deeg en de vulling zodat er een vorm van een muis ontstaat.
- Druk in het dunne gedeelte aan beide kanten 1/4 krentje.
- Leg de muizen op het bakpapier in de oven.
- Bestrijk ze met een losgelopen ei en bak ze in de voorverwarmde oven ca. 15 min goudbruin.
- Laat ze dan afkoelen en prik de stukjes dropveter als een staartje in het dikke gedeelte van de muizenlijfjes. Je kunt hier eerst een klein gaatje in maken, voordat je de dropveter er in stopt.



Bronnen:

- <https://www.traktatieblog.com/2013/03/appelflap-muisjes.html>
- <https://www.blueband.nl/recepten/kindertraktatie-muizen-met-appel/>

