



Picknick party!

Je eigen picknick voorbereiden en dit vervolgens lekker opeten

Picknicken betekent 'eten en drinken in de natuur'. Die activiteit is al fantastisch, maar wij gaan zelf onze eigen picknick voorbereiden! Uiteraard wordt het hierna buiten lekker opgegeten.

Duratie	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: 30 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling, Sociaal-emotionele ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken, Natuur
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

- bekers of glazen
- scherp mes
- watermeloen
- blender
- 4 kopjes koud water
- 3/4 kopje citroensap
- 2/3 kopje suiker
- een kom/fles of glas
- optioneel: ijsblokjes, muntblaadjes
- snijplank
- ijsstokjes
- ingrediënten naar keuze zoals stukjes paprika, kaas, fruit, worst, komkommer, salami
- brood
- satéprikkers
- roomkaas of zuivelspread
- wraps
- komkommer
- aluminiumfolie
- picknickkleed

Wat gaan we doen?

Een heuse picknick houden, hoe gezellig is dat? Er zijn een aantal hapjes uitgewerkt, die makkelijk zijn om te maken en erg lekker!





Aan de slag!

Watermeloen limonade

Benodigheden: bekers of glazen, scherp mes, watermeloen, blender, 4 kopjes koud water, 3/4 kopje citroensap, 2/3 kopje suiker, een kom/fles of glas, ijsblokjes, muntblaadjes.

Bereiding: Doe ongeveer een kilo watermeloen in de blender tot het gepureerd is.

Doe nu 4 kopjes koud water, 3/4 kopje geperste citroensap en 2/3 kopje suiker in een kom/fles/glas waar je de limonade in wilt hebben. Meng dit door elkaar totdat de suiker opgelost is. Doe de gepureerde watermeloen erbij. Doe er eventueel ijsblokjes en muntblaadjes bij in en de limonade is klaar om geserveerd te worden!

Watermeloen op een stokje

Benodigheden: scherp mes, snijplank, ijs- of satéstokje.

Bereiding: Snijd het bovenste stuk van de watermeloen af. Snijd nu vervolgens een reep van ongeveer drie centimeter breed van de watermeloen af. Leg dit vlak op een snijplank en snijd het in taartstukjes. Nu zijn de stukjes klaar, maak een sneetje onderin en doe daar een ijs- of satéstokje in. Klaar zijn de watermeloenstukjes op een stokje, dit is zo handig om geen natte en kleverige handen te krijgen!



Broodstokjes

Benodigheden: ingrediënten naar keuze zoals stukjes paprika, kaas, fruit, worst, komkommer, salami. Brood, satéprikker, scherp mes, snijplank.

Bereiding: In plaats van 'normale' sneetjes brood te eten, maken we daar ook een feestje van! Doe allerlei verschillende ingrediënten in stukjes op een satéstokje en klaar is het broodstokje! Je kunt bijvoorbeeld stukjes paprika, kaas, fruit, worst, komkommer, salami en natuurlijk verschillende soorten brood op het stokje doen.





Komkommer wraps

Benodigheden: mes, roomkaas of zuivelspread, wraps, komkommer, aluminiumfolie.

Bereiding: Smeer een laagje roomkaas of zuivelspread op een wrap. Leg nu op de wrap allerlei komkommerplakjes (zie foto). Rol de wraps op en snijd hem in stukjes om op te kunnen eten!

Tip: Doe de wrap na het oprollen in aluminiumfolie in de koelkast en laat het daar even liggen. Snijd het vervolgens pas in stukjes als je het gaat opeten. Zo blijft de wrap beter aan elkaar zitten.

