

Activiteit 1

Hier is een leuk verhaal over een haas, nee hoor, geen paashaas.

Haas wil een worteltjestaart bakken. Zou het lukken? Geniet maar van het **voorgelezen verhaaltje**.

[Worteltjestaart - YouTube](#)



Ik heb voor jullie nog enkel vraagjes over het verhaal:

- Waar gaat Haas naar toe om worteltjes te halen? (de markt)
- Verkoopt Rat fruit? Wat verkoopt hij dan wel? (groenten: broccoli, tomaten, asperges, rucola...)
- Haas gaat dan maar zelf worteltjes zaaien. Waarmee mengt hij de zaadjes? (met zand) Waarmee maakt hij de zaadjes nat? (plantenspuit)
- Haas heeft ook een weekkalender zoals wij er ook een hebben in de klas. Onze weekkalender in de klas ziet er anders uit. Trekken wij daar ook een blaadje af? Je kan aan mama en papa eens vertellen hoe onze weekkalender er uit ziet (7 kaartjes op een rij die de dagen van de week voorstellen en de wasknijper wordt op de juiste dag gezet)
- Waarvan droomt Haas elke nacht? (worteltjestaart)
- Wanneer zijn wortelplantjes wel groeien maar er geen oranje te zien is, wordt hij boos. Wat doet Haas dan? (hij pakt een bos wortelplantjes en rukt er aan)
- Wat zal rat nu ook wel verkopen op de markt? (worteltjes)

Jullie kunnen het verhaal over de worteltjestaart nog eens bekijken maar nu wordt het verhaal verteld via de poppenkastfiguren:

[Poppenkastvoorstelling Worteltjestaart - YouTube](#)



Kennen jullie een echte haas?

Enkele weetjes over een haas:

Een haas lijkt op een konijn, maar is groter, heeft grotere, langere oren en langere poten. Zijn oren kan hij afzonderlijk van elkaar bewegen en zo kunnen ze van iedere richting geluid opvangen.

Zijn achterpoten zijn langer dan zijn voorpoten. Elke poot heeft 5 tenen en die tenen hebben behaarde zoolkussentjes. Een haas beweegt zich meer met sprongen voort dan een konijn.

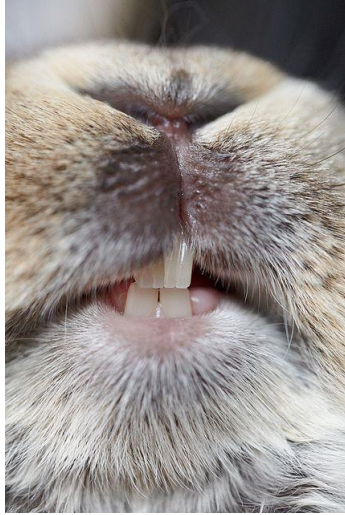
Zijn kakaatjes noemen we 'keutels'.

De haas eet planten en gras.

Het mannetje van de haas vecht wel graag, hij staat op zijn achterpoten en deelt flinke klappen en schoppen uit.

Enkel het moederdier zorgt voor de jongen, maar zij laat ze het grootste deel van de dag alleen.





Activiteit 2

Gelukkig brengt er een andere haas onze eitjes, de paashaas!



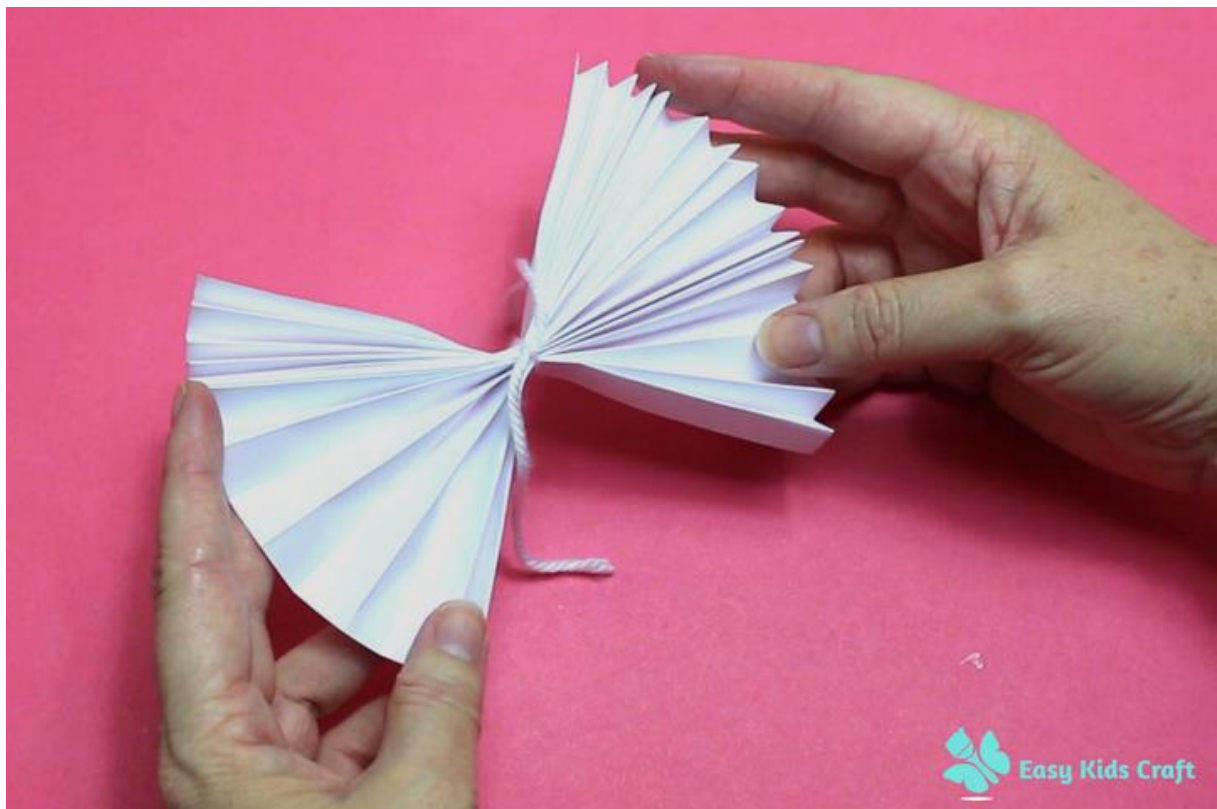
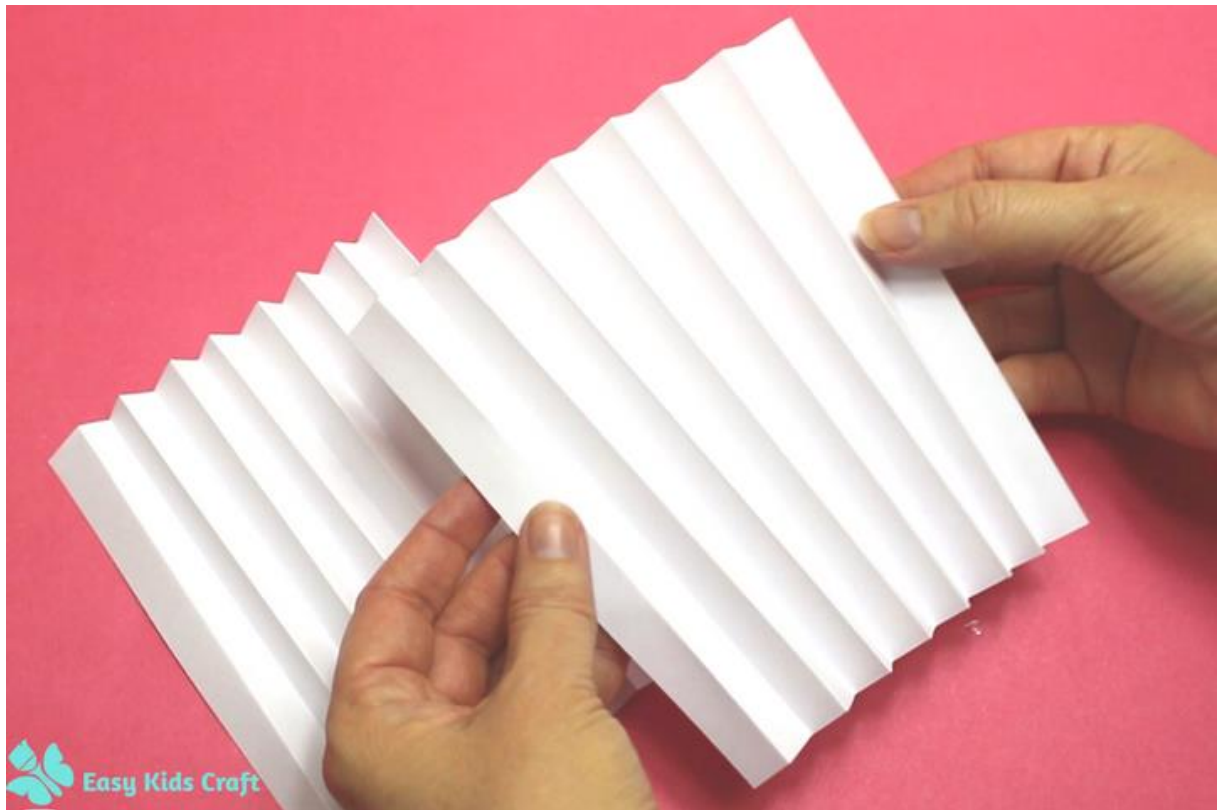
[KinderTube.nl](https://www.kindertube.nl) | [Gratis Pasen paashaas filmpjes kijken](#)

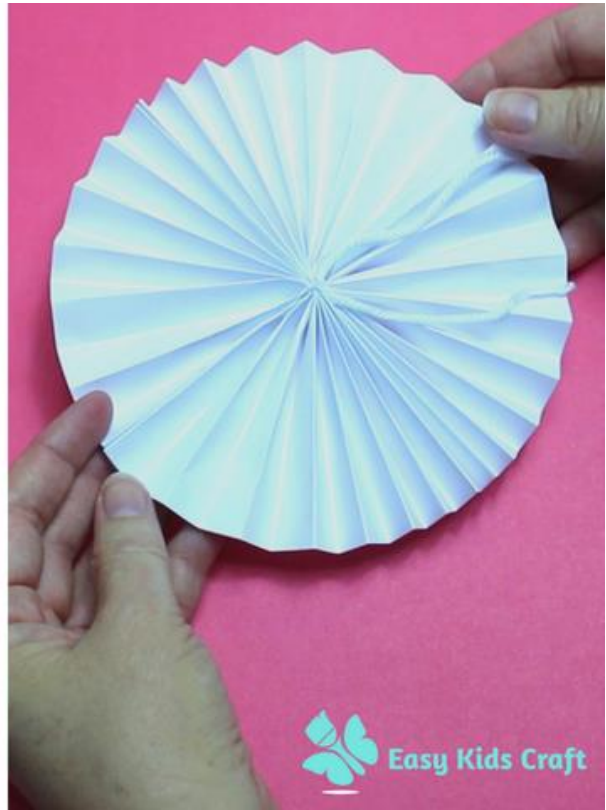
Zullen we eens paashaasjes knutselen?













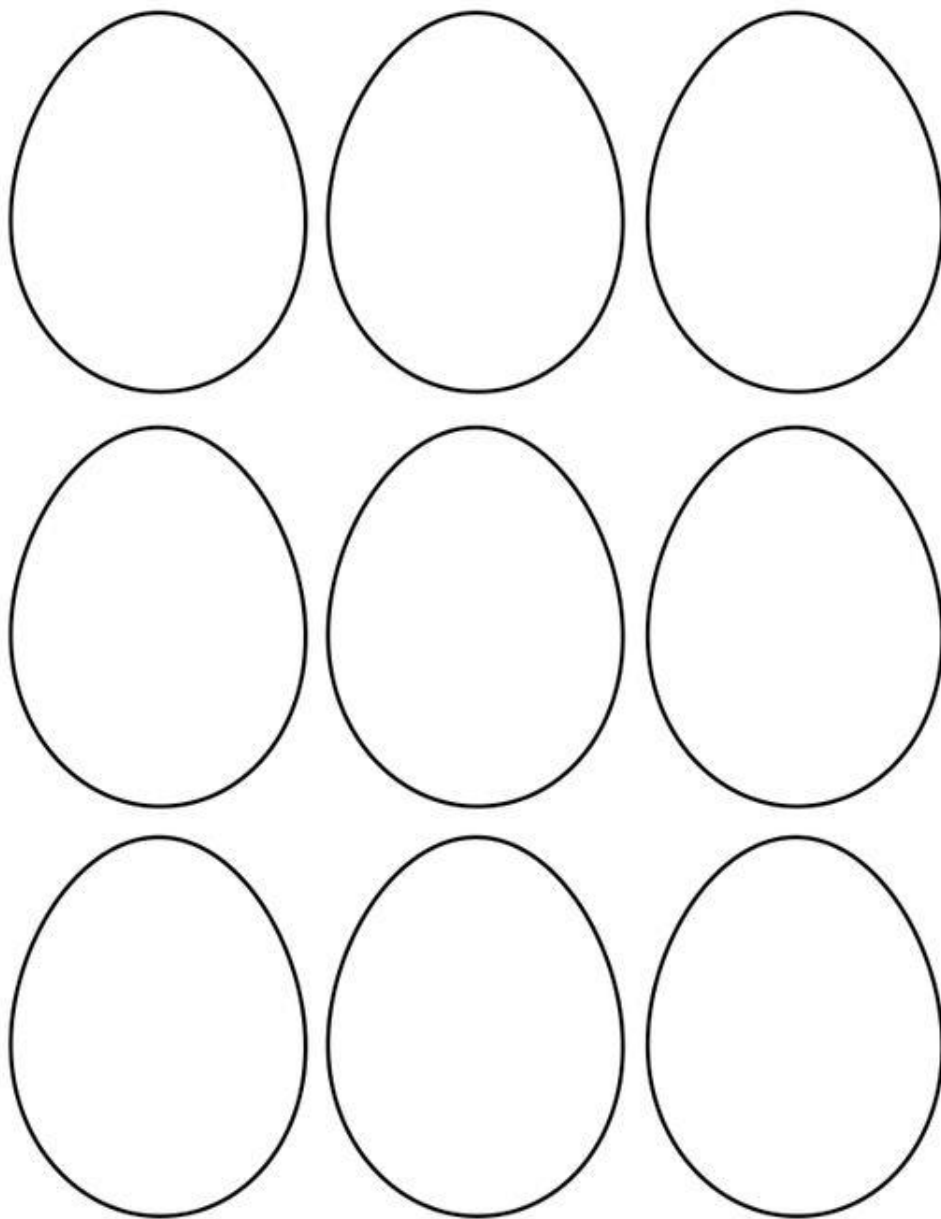
Sokken opvullen met rijst:
nodig: sok, lintje, stift, elastiek, rijst

Activiteit 3

We zijn op weg naar Pasen.(grote mensen noemen dit 'de vasten')

Op het wit bord in onze kring hing er een blad omhoog met allemaal getekende eitjes op. Elke dag kozen we het 'eitje van de dag'. (= het werkpuntje van de dag) Het was de bedoeling om elke dag in onze klas proberen iets goed te doen. (dat lukte steeds!) Eén eitje werd dan gekleurd door een vriendje van de klas.

Misschien kunnen jullie dat vanaf maandag ook thuis eens proberen? Jullie kiezen dan met mama, papa, broer of zus waar je die dag extra je best voor kan doen. Jullie kunnen elke dag één eitje kleuren, laat mama, papa datgene waar je voor koos in of onder het eitje schrijven; Zo kunnen we voor elkaar goede dingen doen zoals ook Jezus dat deed voor anderen.



Activiteit 4

Joepie, bijna Paasfeest, feest met onze eigen bubbel.

Misschien de woonkamer wat versieren?

Een paasslinger



Guirlande de carottes



Paasprikkers om in de bloempotjes te steken.



We kunnen ook onze paastafel mooi maken.

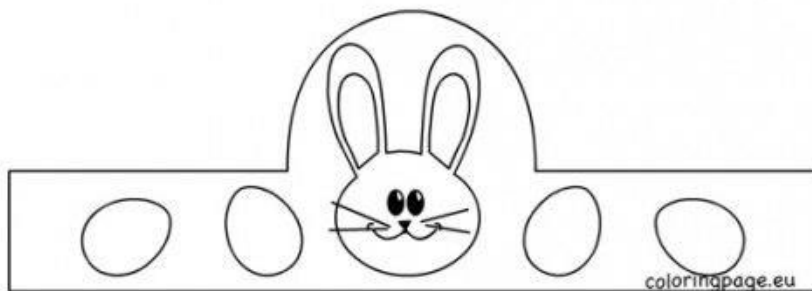
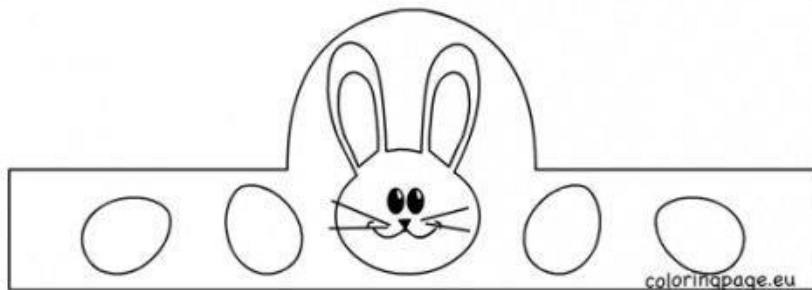
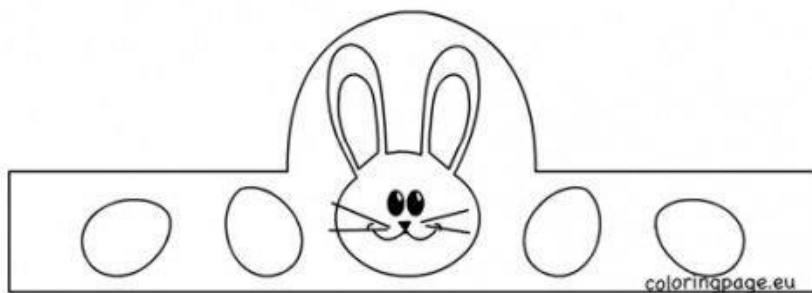
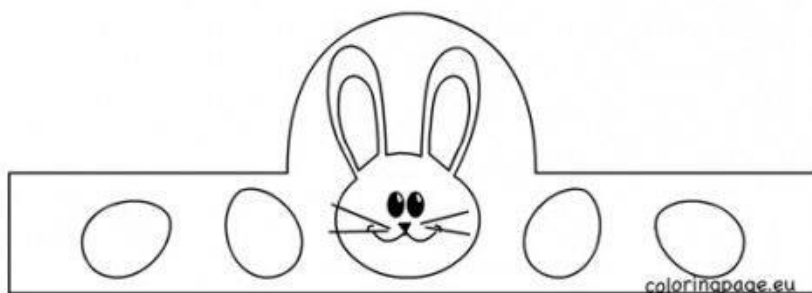
Servetringen in de vorm van haasjes.



Een zakje om je snacks, je bestek of je servet in te stoppen.



We kunnen onszelf ook wat 'versieren'. Grote mensen noemen dat zelfs 'op zijn paasbest'.



Samen lekker eten klaarmaken



HOW TO MAKE A BUNNY WRAP



Worteltjestaart

Dit heb je nodig:

- 300 gram boter
- 300 gram fijne kristalsuiker
- 50 gram bruine basterdsuiker
- zakje vanillesuiker of vanillearoma
- snuf zout
- 4 eieren
- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 theelepels kaneel
- 1 theelepel kruidnagelpoeder
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1,5 theelepel bakpoeder
- 350 gram geraspte wortel
- 100 gram gehakte pecan- of walnoten
- 100 gram rozijnen

Voor het glazuur:

- 100 gram roomkaas
- 2 lepels crème fraîche
- 1 eetlepel boter
- 125 gram poedersuiker
- zakje vanillesuiker of vanillearoma
- 1 eetlepel sinaasappelsap
- 1 geraspte schil van een halve sinaasappel

bakvorm van 25 cm doorsnee



Zo doe je het:

1

Vet de bakvorm in en bestrooi hem licht met griesmeel of paneermeel. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.



2

Klop de boter zacht met de suiker, de vanille en het zout.



3

Klop er dan met de mixer een voor een de eieren door tot ze volledig zijn opgenomen.



4

Meng de specerijen en het bakpoeder door het bakmeel en schep dit voorzichtig door het beslag.



5

Rasp de wortel en schep die samen met de noten en de rozijnen door het beslag.



6

Doe alles over in de bakvorm en dek af met aluminiumfolie. Zet dit in de voorverwarmde oven. Bak de taart in ruim anderhalf uur gaar. Verwijder na een uur het aluminiumfolie. Prik met een naald om te controleren of hij van binnen gaar is.



7

Maak een zacht glazuur door de poedersuiker met de boter, de roomkaas, de crème fraîche, de vanille, de geraspte sinaasappelschil en het sinaasappelsap romig te kloppen. Spatel het glazuur over de worteltjestaart, wanneer deze is afgekoeld.

Versier de taart desgewenst met marsepeinen worteltjes.



Activiteit 5

Volgende week wordt het mooi weer. Dus hop, naar buiten om spulletjes te verzamelen. Je tekent de vorm van een paasei (of paasklok, kip, kuikentje) op sterk papier of karton en je kan het dan versieren met de verzamelde spulletjes.



**Nog vele lieve paasgroetjes en tot de
volgende keer!**

