



**PaardenpraatTV**  
**VAKANTIE**  
**BOEK**



Karakter Uitgevers B.V.  
[www.karakteruitgevers.nl](http://www.karakteruitgevers.nl)

# Ruiter en paard

Lees de aanwijzingen en verbind dan de ruiter met zijn of haar paard.



Harold



Keshia





Suzanne



Amir

## AANWIJZINGEN

1. Suzanne rijdt op een paard met behang
2. Harold rijdt op een paard dat heel geschikt is voor endurance
3. Amir is te groot om op zijn pony te rijden
4. Keshia's paard heeft een aalstreep

# Knutselen

## Van slang tot paard

**Je kent ze vast wel: zwemslangen. Dat zijn die schuimrubberen slangen waarmee je leert zwemmen. Ze worden ook wel noodles genoemd. Britt laat je zien hoe je zo'n zwemslang in een handomdraai omtovert tot... paard!**

### JE HEBT NODIG:

- ➔ 1 zwemslang of noodle
- ➔ wol of lint voor het hoofdstel
- ➔ plakogen of ogen die je zelf maakt van papier
- ➔ schaar
- ➔ lijm
- ➔ wol of papier voor de manen

### ZO MAAK JE HET:

Pak de zwemslang en buig de bovenkant om. Maak de omgebogen kant vast aan het rechte deel van de zwemslang met een stuk wol of een mooi lint, als een soort neusriem. Zo heb je in één keer een paardenhoofd en een hoofdstel gemaakt. Wil je ook teugels maken? Bevestig dan een lang lint of een streng gevlochten wol aan de 'neusriem' aan weerszijden van het hoofd.

Op het omgebogen deel plak je de plakogen. Je kunt ook zelf ogen maken door twee cirkels uit wit papier te knippen. Knip twee kleinere cirkels uit zwart papier voor de pupillen. Plak de zwarte cirkels op de witte cirkels en plak die vervolgens op het paardenhoofd.

Nu ga je de manen en de maantop maken.

Dat kun je op twee manieren doen:

1. Plak draden wol op het paardenhoofd en op een deel van het rechte stuk (de nek)
2. Knip manen van papier. Vouw bijvoorbeeld een A4'tje in de lengte en knip hier franjes aan. Let op: je knipt dus niet helemaal tot het einde van de strook papier.

Plak de manen en de maantop op het paardenhoofd.





# Paard-in-een-weilandcake

**Een eetbaar weiland!  
Niet voor paarden,  
maar voor jou!**

## JE HEBT NODIG:

- ➔ beslagkom
- ➔ mixer
- ➔ rond bakblik of taartvorm
- ➔ broodmes
- ➔ deegroller
- ➔ liniaal

## EN VERDER:

- ➔ 225 g zachte boter, plus 1 eetlepel boter voor het invetten
- ➔ 225 g suiker
- ➔ 4 eieren
- ➔ 250 g bloem, plus extra voor het bestuiven
- ➔ 7 g bakpoeder (ongeveer een half zakje)
- ➔ groene fondant
- ➔ witte fondant
- ➔ fondant in andere kleuren (bijvoorbeeld geel, roze of blauw) om bloemen van te maken, of snoepjes in de vorm van bloemen
- ➔ een paardenfiguurtje (bijvoorbeeld van Schleich of een My Little Pony, of een Barbiepaard)



- ➔ Verwarm de oven voor op 180 °C.

---

- ➔ Doe de boter en de suiker in de beslagkom en klop ze met de mixer tot een smeuijge massa. Vraag of een volwassene je hierbij helpt.

---

- ➔ Voeg een voor een de eieren toe en klop ze goed door het beslag.

---

- ➔ Voeg daarna de bloem en het bakpoeder toe. Roer alles goed door elkaar.

---

- ➔ Vet het bakblik in met boter. Stort het beslag in het bakblik en zet dat in de oven. Bak de cake in ongeveer 30 minuten gaar. Let op: de tijd die nodig is voor je cake om gaar te worden hangt af van de grootte van je bakblik en hoe dik de laag deeg is. Je kunt testen of de cake gaar is door er een satéprikker in te steken. Kleeft er nog deeg aan? Dan is je cake nog niet gaar en moet hij nog wat langer bakken. Komt de satéprikker schoon uit de cake? Dan is de cake gaar!

---

- ➔ Laat de cake afkoelen. Waarschijnlijk is de bovenkant niet mooi glad. Snijd dit er met een broodmes af (en eet het lekker op!), zodat je een ronde cake overhoudt.

---

- ➔ Rol de groene fondant uit. Dat gaat het makkelijkst als je je werkblad eerst met wat poedersuiker of bloem bestuift. Op die manier blijft de fondant niet aan het werkblad plakken. Rol de plak zo ver uit dat hij straks ruim over de cake valt. Rol de uitgerolde fondant over je deegroller.

---

- ➔ Leg de cake omgekeerd op een plat vlak, met de onderkant dus boven. Deze kant is namelijk het platst. Pak de deegroller met fondant. Rol de fondant uit over de cake, zodat je geen cake meer ziet en een mooi groen speelveld krijgt. Snijd de overtollige fondant weg.

---

- ➔ Nu ga je het weiland versieren. Je kunt uit gekleurde fondant bloemen snijden. Maak bijvoorbeeld witte blaadjes met een roze, geel of blauw hart. Je kunt natuurlijk ook snoepjes gebruiken om je weiland mee te versieren. Als je glazuur maakt van poedersuiker en een klein beetje water, kun je dat gebruiken als lijm om de fondant- of snoepbloemen op het weiland te plakken.

---

- ➔ Is laatste zet je er je eigen paardenfiguurtje op. Dan is je paard-in-een-weilandcake helemaal klaar!

