



Marta ontvangt Jezus in haar huis

Onderweg in een dorp wordt Jezus heel hartelijk ontvangen door een vrouw die Marta heet. Haar zus, Maria, gaat bij Jezus zitten om naar hem te luisteren terwijl Marta eten voor Jezus klaar maakt. Marta is ongelukkig omdat Maria haar niet helpt maar Jezus zegt: 'Marta, toch, je bent zo bezorgd en je maakt je veel te druk. Maria heeft het beste deel gekozen en dat zal niemand van haar afnemen.' - Le 10, 34-42

VAKANTIETIJD = ONTMOETINGSTIJD

De vakantie schiet goed op. Ben je al op reis geweest? Of een daguistap gemaakt? Misschien heb je nu wel tijd om familie of vriendjes uit te nodigen. Wat dacht je van een tuifees? Wacht eerst maar een goed weerbericht af, maar misschien kan je nu al met de voorbereiding beginnen.

Maak een leuke uitnodiging, je kunt ook een thema kiezen, bijvoorbeeld 'sterrenfeest' of 'sprookjesfeest'. Maak een kaartje in de vorm van het thema of met een mooie tekening er op. Vergeet er niet bij te zetten wanneer en waar je feestje plaatsvindt, en of de gasten verkleed moeten zijn.

Enkele tips:

- Om het eten wat je klaar maakt, komt in de maag terecht. Dus, altijd eerst de handen grondig wassen. Met zeep!
- Voor je aan de slag gaat, leg je alles klaar wat je nodig hebt: kookgerief, groenten, fruit, ...
- De pan of pot niet meer nodig? Vul ze onmiddellijk met water. De vaat zal veel vlutter verlopen.
- Na gebruik, sluit je de potjes af. Wat je niet meer nodig hebt, zet je meteen weer weg.
- Moet een of ander op het vuur of in de oven? Zorg ervoor dat je je niet verbrandt! Tocht verbrand? Houd de verbronde vinger(s) of hand tien minuutjes onder lauw stromend water. Eerst water, de rest komt later.



RECEPTJES

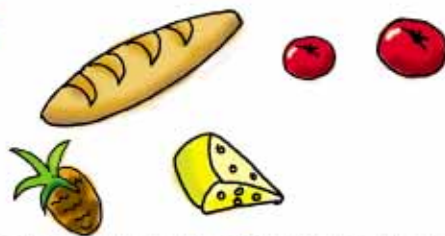
LET OP: vraag mama of papa om te helpen als dat nodig is.

Voor alles wat met het fornuis of de oven te maken heeft, moet je dat ALTIJD doen.

Pizzabroodjes

Nodig:

- voorgebakken stokbrood
- tomatensaus
- sneetjes ham
- plakjes tomaat
- ananas
- gemalen kaas



Bereiding: Snijd de broodjes in de lengte doormidden. Smeer de tomatensaus op de broodjes. Leg de plakjes tomaat, ham en ananas er op. Leg de broodjes op een licht ingevette bakplaat. Bestrooi ze met kaas. Plaats de bakplaat in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 12-15 minuten, totdat de kaas gesmolten is.

Gevulde eieren

Nodig:

- 4 eieren
- 30 gram mayonaise
- enkele slablaadjes



Bereiding: Leg de eieren voorzichtig in een steelpan. Giet er zoveel water bij dat ze net onder staan. Breng het water aan de kook. Zet de warmtebron lager en laat de eieren 7 minuten zachtjes koken. Leg de gekookte eieren in koud water om af te koelen. Pel de eieren, begin bij de punt van het ei. Snijd ze daarna voorzichtig in de lengte doormidden. Wip er met een lepeltje de eierdooiers uit. Prak de eierdooiers en de mayonaise met een vork in een diep bord. Vul hiermee de uitgeholde eieren op. Heb je een spuitzak, dan kan je met de vulling mooie roosjes spuiten. Met kleine stukjes tomaat, peterselie of bieskruid kan je er een leuk gezichtje op maken. Was de slablaadjes, zwier ze droog en leg ze op een schaal. Schik de eitjes op de sla.

TAFELVERSIERING

Het leukste is de tafel versieren. We geven je alvast enkele ideetjes:

- Misschien staan er in je tuin wel bloemen die afgeknipt mogen worden. Of vraag mama of papa of je even wat wilde bloempjes mag gaan plukken in een weide of langs de berm.
- Een afgewaarde tak is ook altijd leuk. Zeker als iedereen er zijn vakantie verhalen aan ophangt. Vraag aan elke bezoeker om een woord op een blaadje papier te schrijven dat hem of haar doet denken aan de vakantie. Hang de blaadjes aan de tak. Tijdens het feest trekt iedereen er eentje af. Om beurten vertelt iedereen zijn vakantie verhaal. Kleeft een briefje op de pot of vaas waarop je schrijft: Vakantieververtelt.
- De klimop groeit nu weelderig. Met enkele lange slierten kan je mooie vormen op je tafel toveren.
- Zorg voor kleurrijke bordjes, bekertjes en servetten. Witte of glazen bekertjes kan je zelf versieren met onpepapier of stickertjes.

Hawai-sandwich

Nodig (voor vier sandwiches):

- schijfjes ananas (uit blik)
- mayonaise
- 8 sneetjes brood
- 4 plakken ham
- 4 plakken kaas
- 4 blaadjes sla (gewassen)



Bereiding: Leg de plakjes ananas in het vergiet. Bewaar een beetje van het sap en laat de ananas goed uitlekken. Meng de mayonaise met een lepel van het ananassap. Leg vier sneetjes brood naast elkaar op de snijplank en besmeer ze met mayonaise. Op elk sneetje leg je een blaadje sla, een plakje ham, kaas en ananas. Leg de andere boterhammen er bovenop. Snijd de boterhammen diagonaal door.

Op zoek naar meer ideeën, kijk eens op: <http://www.speelzolder.com/koken>



OPROEP



Ging jij al op kamp deze zomer? Of ben je nog aan het aftellen? Ik verzamel leuke kampverhalen voor een volgende huppelkrant. Vertel me wat je op kamp allemaal beleefde en doe er een fotootje bij. Ik wacht vol spanning af! Mijn adres: Huppelkrant, Halewijnlaan 92, 2050 Antwerpen, huppelkrant@kerknet.be

Vele vakantiegroetjes!
Kangoe