

Maak je eigen paasei!



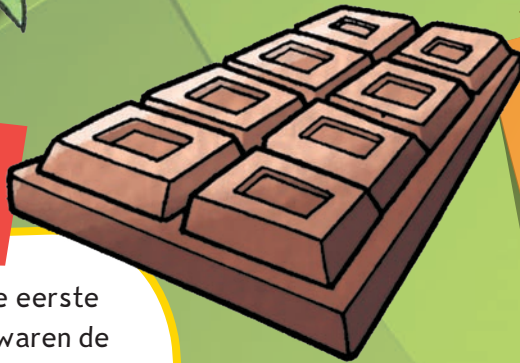
Weet je wat ik zo muizenissig vind aan Pasen? De paaseieren natuurlijk! ik ga elk jaar met Thea en mijn neven paaseieren zoeken bij tante Lilly.

Paaseieren uit de achttiende eeuw

Wist jij dat pas in de achttiende eeuw de eerste chocolade-eitjes werden gemaakt? Dat waren de Fransen. Ze gebruikten hiervoor de schaal van een echt kippenei als vorm. En jij kunt op dezelfde manier zelf een paasei van **CHOCOLADE** maken!

Dit heb je nodig: een groot ei - een naald - een maatbeker - chocolade in jouw favoriete smaak - eierdopje

- Maak een gat in het ei en laat het leeglopen.
- Spoel het ei voorzichtig uit met water en laat het drogen.
- Zet het lege eitje in het eierdopje met het gat naar boven.
- Smelt de chocolade en doe de gesmolten chocolade in de beker.
- Vul het eitje met de chocolade.
- Zet het ei op een koude plaats en laat de chocola opstijven.
- Verwijder de schaal. Hierna kan je het ei versieren.
- Je kunt nu smullen van je zelfgemaakte chocolade-ei!



Weetje:

Chocolade wordt gemaakt van cacaobonen. Die bonen worden gebrand en gemalen, zoals koffie. Daarna wordt het cacaopoeder gemengd met suiker, cacaoboter en eventueel melk.

Pssst! Hoi, hier Klem! Nog even een paasmopje voor je aan de slag gaat:

Waarom legt een kip eieren? Als ze de eieren gooit, vallen ze kapot!

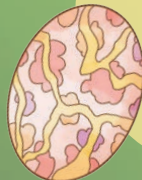
HAHAHAHAHAHAHAHA!



Het **vrouwelijk** zeepaardje legt wel 200 eitjes in de buidel van het mannetje. Na vier weken komen de eitjes uit. Het lijkt alsof het mannetje de kinderen baart!



Draken komen ook uit eieren! Drakeneieren zien er vaak wat eigenaardig uit, en zijn heel erg **kleurrijk**.



Emoes leggen **SMARAGDROENE** eieren die door de mannetjes uitgebroed worden.

Vissen leggen miljoenen eieren per jaar, maar laten deze aan hun lot over.

