

De NEE hoom

doeboek



NEE! MOETEN
WE ALWEER
IETS DOEN?

KLEUREN MAAR!



DIT BOEK IS VAN



Dit is mijn
lievelingskleur:

Dit is mijn
lievelingseten:

Dit is mijn
lievelingsboek:

Dit is mijn
lievelingslied:

Dit doe ik
heel graag:

Dit doe ik
niet zo graag:

Dit wil ik voor
mijn verjaardag:

Hier ben ik
het liefst:

Dit is mijn
lievelingsmop:

Dit wil ik
later worden:





TEL DE EENHOORNS!

In de schaduw van de reuzenrozen zonder doornen woont in het Hartenwoud een familie eenhoornen. Het Hartenwoud ligt in het Rijk der Dromen waar de bloemen zo groot zijn als bomen! De stenen van pluche zijn lila-rose-rood en iedereen eet koekjes in plaats van brood. Sinds het bezoek van de feeënkoningin zijn de wolken gemaakt van suikerspin. Elke dag schijnt de zon en alles is mega, er bestaan geen jagers of eenhoornslagers, want in het Hartenwoud is iedereen vega.

Kun jij tellen hoeveel eenhoorns je ziet?

Schrijf het getal op!

**TEKENEN
MAAK!**

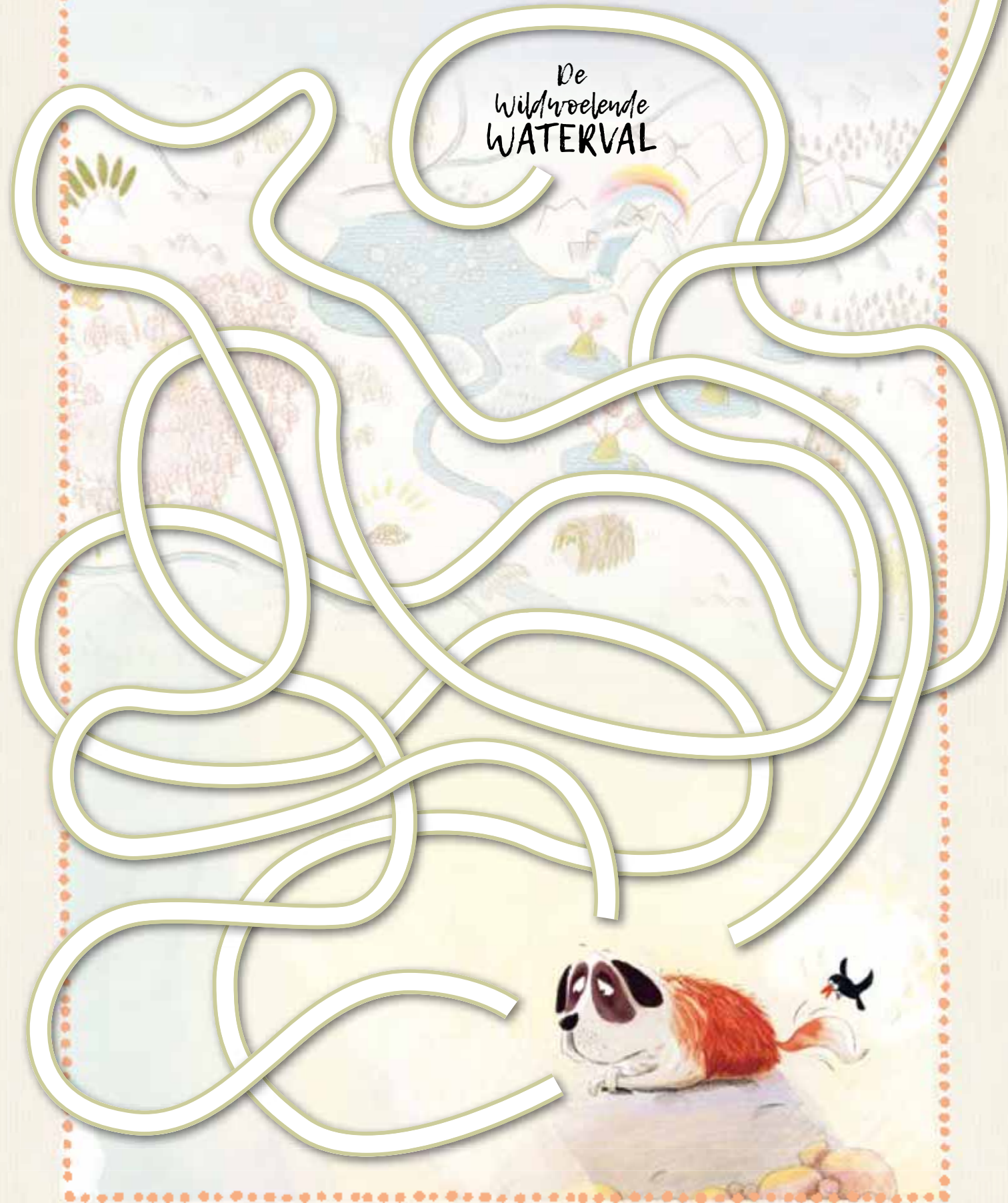


In het Heerlijke Hartenwoud
houdt iedereen van regenbogen.
Teken hier jouw mooiste regenboog!

VERDWAALD

De KUS-m'n-KONT-hond wil heel graag gaan zwemmen bij de
Wildwoelende Waterval, maar hij is verdwaald. Kun jij hem helpen de weg te vinden?

De
Wildwoelende
WATERVAL



VOORLEZEN

Niemand in het fantastische Rijk der Dromen was ooit zo'n chagrijnige eenhoorn tegengekomen.

Wat wil je dan wel?

IK HEB ER GENOEG VAN...

vroegen de zeven eenhoorns radeloos in koor. Een van hen deed vervolgens een stapje naar voor.

'Want zo langzamerhand worden we moe van jou ge-nee en jouw gedoe.'

'Ik wil,' schreeuwde de NEEhoorn, 'gewoon rust aan mijn kop! Of is dat soms te veel gevraagd?'

'Nou ja... goh, ehm... tja... Natuurlijk niet. Nee...'
zeiden de anderen. 'Als je dat wilt, dan is dat oké.'

'Maar hoezo toch?' vroeg de eenhoornopa. 'Ik begrijp niet waarom. Waarom ben je niet zo vrolijk als wij? En vind je alles stom?'

'Nou, de hele dag dat geglimlach. Die lijkt wel op jullie bek gelijmd. En ik vind het ook heel irritant dat elke zin steeds moet rijmen.'

'Ach zo, nou ja,' zeiden de anderen.

'Goed,' zei de NEEhoorn. 'Ik ga ervandoor. Toedelo.'

RIJMEN

Op de vorige bladzijde kon je lezen dat de NEEhoorn helemaal niet van rijmen houdt... Maar rijmen kan juist heel leuk zijn, kun jij goed rijmen?
Trek lijnen tussen de tekeningen die op elkaar rijmen.



KLEUREN MAAR!





Wie van jullie
gaat koekjes voor
mij bakken?

De NEEhoorn en zijn
vrienden snoepen graag van
de gelukskoekjes.
Bak deze lekkere zandkoekjes
en proef ze ook! Vraag hulp
bij het gebruik van de oven.
Je kunt 30 tot 40 koekjes
maken met dit recept.

GELUKSKOEKJES BAKKEN

Wat heb je nodig voor het deeg

185 gram roomboter, op
kamertemperatuur
1 citroen
250 gram bloem + extra
voor op het aanrecht
125 gram witte
basterdsuiker
1/2 ei
1/4 theelepel zout
1 theelepel vanille-extract
(zit in een klein flesje)

Verder heb je nodig

rasp
beslagkom
plasticfolie
deegroller
mesje of uitsteekvormpjes
1 vel bakpapier
1 ei, losgeklopt in een
kommetje
kwastje of lepeltje

- * Haal de boter voordat je begint uit de koelkast, zo komt hij op kamertemperatuur.
- * Boen de citroen met een theedoek goed schoon. Rasp de helft van de citroenschil in een kommetje.
- * Doe de bloem, boter, witte basterdsuiker, citroenrasp, het halve ei, zout, en vanille-extract in een kom en kneed met je handen al deze ingrediënten tot een bal. Verpak de deegbal in plasticfolie en leg hem in de koelkast.
- * Haal na 1 uur het deeg uit de koelkast en verwarm de oven voor tot 175 °C. Kneed het deeg nog even kort door. Hierdoor kun je het deeg beter uitrollen.
- * Strooi een beetje bloem op het aanrecht. Rol met de deegroller het deeg uit tot een lap die net zo dik is als de vinger van je vader, moeder of verzorger.
- * Snijd met een mesje (doe voorzichtig!) leuke vormpjes uit de lap deeg. Je kunt ook uitsteekvormpjes gebruiken als je die hebt.
- * Leg het vel bakpapier op de bakplaat. Plaats de koekjes met voldoende afstand ertussen op de bakplaat. Misschien passen ze niet allemaal op 1 bakplaat. Dan bak je eerst deze plaat en vul je daarna de volgende plaat om te bakken.
- * Bestrijk met een kwastje of de achterkant van een lepeltje de koekjes met het losgeklopte ei. Schuif de bakplaat met koekjes in de oven. Bak ze in 15 tot 20 minuten in de oven gaar. Laat de koekjes goed afkoelen voordat je ze opeet.



DIT ZIJN MIJN VRIENDEN



Vraag of je vrienden, je ouders, opa's en oma's, broers of zussen of je klasgenootjes deze bladzijden willen invullen.



Dit is mijn naam:

Dit is mijn lievelingskleur:

Dit is mijn lievelingseten:

Dit is mijn lievelingsboek:

Dit is mijn lievelingslied:

Dit doe ik heel graag:

Dit doe ik niet zo graag:

Dit wil ik voor mijn verjaardag:

Hier ben ik het liefst:

Dit is mijn lievelingsmop:

Dit wil ik later worden:

Dit is mijn naam:

Dit is mijn lievelingskleur:

Dit is mijn lievelingseten:

Dit is mijn lievelingsboek:

Dit is mijn lievelingslied:

Dit doe ik heel graag:

Dit doe ik niet zo graag:

Dit wil ik voor mijn verjaardag:

Hier ben ik het liefst:

Dit is mijn lievelingsmop:

Dit wil ik later worden:

