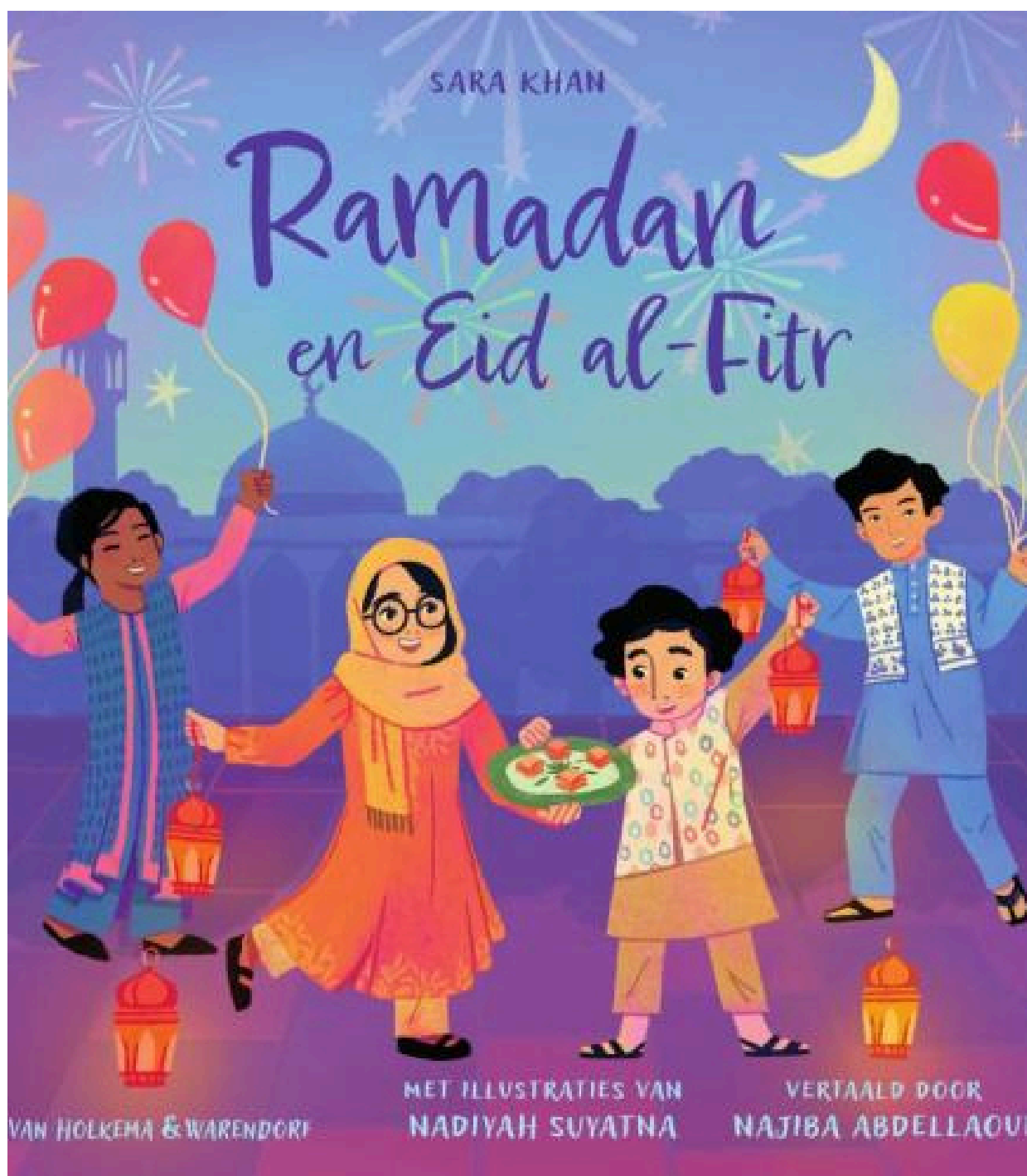


Activiteitenbladen
Ramadan Eid al-Fitr

Sara Khan en Nadiyah
Suyatna



Ramadan Kareem!

Aan het begin van de ramadan zeggen moslims 'Ramadan Mubarak' of 'Ramadan Kareem' tegen elkaar, wat 'een gezegende ramadan' of 'een gelukkige ramadan' betekent.

MAAK EEN RAMADAN POP-UPKAART

JE HEBT NODIG:

- Stevig papier
- Geleurd papier
- Schaar
- Lijm
- Potlood
- Kleurstiften
- Milieuvriendelijke glitter en/of siersteentjes



INSTRUCTIES:

1. Neem een stevig stuk A4- of A5-papier en vouw het dubbel.



2. Knip twee gleuven in het midden van de gevouwen kant van de kaart, ongeveer 2,5 cm uit elkaar en 2,5 cm lang.



3. Vouw de flap die je hebt uitgeknipt omhoog en druk hem plat om een vouw te maken.



5. Lijm een stukje geleurd papier op de achterkant van de kaart en zorg ervoor dat je de pop-upflap niet vastlijmt.



4. Open de kaart en druk met je vinger de papieren flap van achteren omhoog.



6. Versier de voorkant van de kaart met kleurstiften, milieuvriendelijke glitter of siersteentjes. Schrijf de woorden 'Ramadan Mubarak' of 'Ramadan Kareem' op de voorkant van de kaart.

7. Teken met een potlood een moskee en kleur deze in met stiften.

8. Knip de moskee uit met een schaar en bevestig hem met lijm op de pop-upflap.

9. Schrijf een boodschap in de kaart en geef hem aan iemand die meedoet aan de ramadan.



Een zoete iftar

Moslims verbreken hun vasten meestal met een dadel, net zoals de profeet Mo hammed (vrede zij met hem) deed. Dit is het perfecte voedsel om het vasten mee te verbreken omdat dadels veel natuurlijke suikers bevatten en de energie geven die nodig is na een lange dag vasten. Er zijn veel verschillende soorten dadels. Vooral Medjoul dadels zijn het proberen waard.

RAMADAN-KOEKJES

Deze gemakkelijk te maken boterkoekjes met suiker kunnen naturel of met gekleurd glazuur en hagel slag gegeten worden tijdens de ramadan of op Eid al-Fitr. Je kunt deze heerlijke traktatie met de hulp van een volwassene maken.

INGREDIËNTEN:

- 100 gram ongezouten boter op kamertemperatuur
- 100 gram basterdsuiker
- 1 ei
- 1 theelepel vanille-extract
- 275 gram bloem
- Gekleurd glazuur en hagel slag

INSTRUCTIES:

1. Klop de boter en suiker tot ze een luchtig mengsel vormen.
2. Klop het ei en het vanille-extract erdoorheen.
3. Roer de bloem erdoor, was je handen en kneed het deeg tot het een gladde bal is.
4. Zet het deeg 20-30 minuten in de koelkast.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor op 190°C (heteluchtoven) of 170°C (gasoven).



6. Rol het deeg met een bebloemde deegroller uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot het ongeveer 1 cm dik is.



7. Gebruik je favoriete vormpjes om het deeg in cirkels of andere vormen te snijden. Je kunt ook lampion- of moskeevormpjes gebruiken als je die hebt.

8. Zet de koekjes in de oven en bak ze 8-10 minuten of tot ze licht goudbruin zijn.

9. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.



10. Versier de koekjes met gekleurd glazuur en hagel slag. Je kunt halve manen, moskeeën en lantaarns op je afgewerkte koekjes tekenen.

TOPTIP! Je kunt gevulde dadels maken door ze aan één kant open te snijden, de pitten te verwijderen en er amandelen, pinda's of geraspte kokos in te doen. Als je een extra speciale iftar-traktatie wilt maken, kun je ook wat chocolade smelten en over je gevulde dadels sprenkelen.

