

Niet vergeten!!!
Melk en witte chocolade

Drakenmelk

Wat heb je nodig voor 1 persoon:

- 25 gr witte chocolade
- 1 beker melk
- slagroom
- kaneel
- suiker

Hulpmiddelen:

- steelpannetje
- een kom

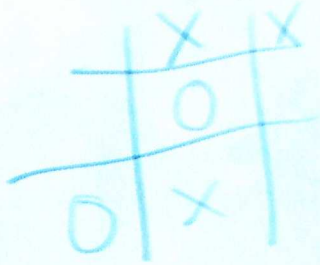
Bereidingswijze:

Laat de witte chocolade au bain marie smelten, maak ondertussen de melk warm en voeg daar de witte chocolade aan toe. Goed kloppen zodat een luchtig geheel ontstaat. Voor de afwerking: klop de slagroom met wat suiker en kaneel. Garneer de kop chocolademelk met de kaneelroom. Je kunt de chocolade ook in de melk laten smelten.



Dit boek is van:

Plak hier
jouw foto



Drakenstenen

1. Zoek een paar mooie ronde, niet te grote stenen.
2. Verf ze in een mooie kleur. Laat de verf goed drogen.
3. Versier de steen met stippels, streepjes, vierkantjes of andere leuke figuurtjes. Dat kun je doen met verf of watervaste stiften. Laat weer goed drogen.
4. Plak 1, 2 of meer oogjes op de steen en teken met een zwarte watervaste stiften een mond en neusgaten.

Jouw eigen drakensteen is klaar!

De steen kun je gebruiken als speelsteen voor het drakenbordspel achterin het boek. Veel plezier!





*Draakje
Donatus
heeft het koud*

Li Lefebure & Margot Senden

Draakje Donatius wordt wakker.
Op de grond. Hij is uit bed gevallen.
Eigenlijk is hij uit bed gerild.
Van de kou.



Zijn tanden klapperen.
Zijn vleugels flapperen.
Omhoog en omlaag.
Hij rent. Heen en weer.
Hij moet weer warm worden.
Maar het lukt niet.

Wat moet hij nu doen?
O, hij weet het. Hij gaat naar buiten.
Een lekker vuurtje spuwen.
Een paar bomen laten branden.
Dan zal hij het wel snel warm krijgen.

