

Sylvia Vanden Heede & Thé Tjong-Khing

VOS en Haas

Zoete soep en andere
verhalen om van te snoepen

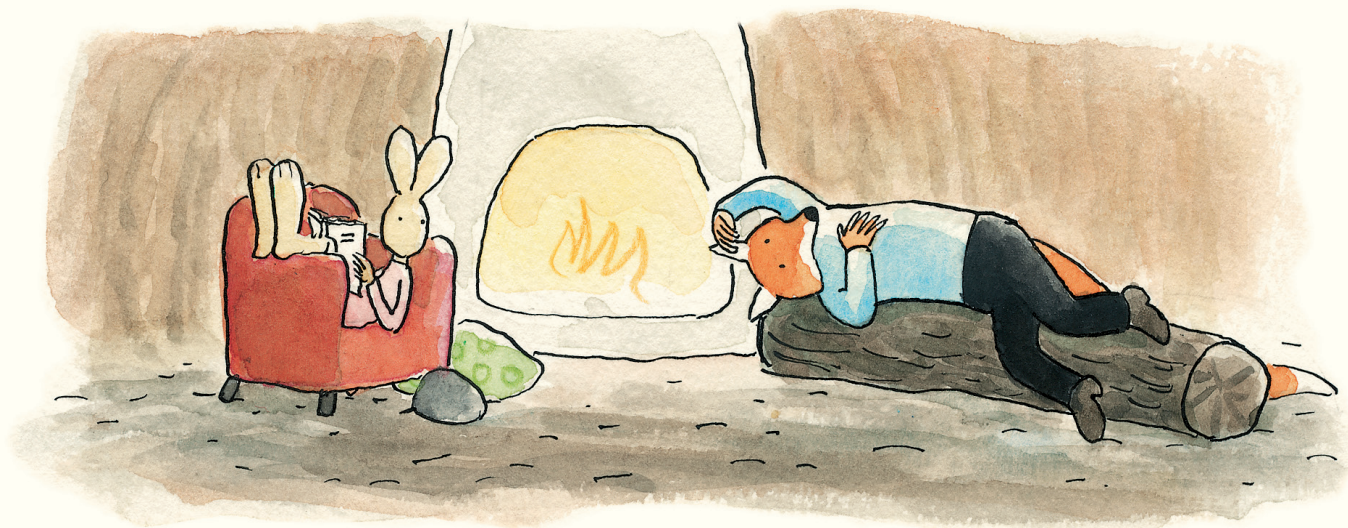


Lannoo

INHOUD

Een boek om te doen	7
De C van Keek	11
Makkelijke pakjes	15
Hapjes voor Haas	19
Zoete soep	23
Kersen zaaien	26
Koekboek	30
Snot	35
Wat raar van Haas!	39
Opscheppen	42
Uit	44
Lijst van lekkere dingen	45

EEN BOEK OM TE DOEN



Het is koud.
Haas zit bij de haard.
Ze leest een dik boek.
Vos zit ook bij de haard.
Maar hij leest niet.
Hij zit alleen maar.
Af en toe zucht hij.
Haas kijkt op.
‘Is er wat, Vos?’ vraagt ze.
‘Waarom zucht je zo?’
‘Ik verveel me’, zegt Vos sip.
‘Ik weet niet wat ik moet doen.’
‘Pak dan ook een boek’, zegt Haas.
En ze leest weer.

Vos wil wel een boek.
Maar welk boek? **Welk?**
Het mag niet te dik zijn.
En niet te saai.
Er moeten plaatjes in staan.
Heel veel plaatjes!
Vos kijkt in de boekenkast.
Hij zoekt een goed boek.
Een dun boek.

Een leuk boek.
Een boek met plaatjes.
Een boek dat Vos nog niet kent!
Vos zoekt en kijkt.
Vos kijkt en zoekt.
Er zijn heel veel boeken.
Daar zit vast een boek bij voor Vos.
En ja hoor!
Vos vindt wat!

‘Kijk eens, Haas!
Kijk eens wat ik vond!’
‘Maar dat is het **kookboek!**’
zegt Haas.
Vos knikt.
‘Dit is net wat ik wou.
Het is niet dik.
Dat vind ik fijn.
Er staan veel plaatjes in!
Op elke bladzij een!
En het gaat over lekkere dingen.
Dus het is niet saai!’
Haas krabt zich eens achter het oor.
Dan zegt ze:

'Een kookboek moet je
niet gewoon **lezen**.
Met een kookboek moet je
iets **doen**.'

'Wat dan?' vraagt Vos.

'Koken natuurlijk', zegt Haas.

'O', zegt Vos.

Nu snapt hij het.

Hij heeft geen leesboek.

Hij heeft een **doe**boek!

Dat is pas echt leuk!

Zo weet je altijd wat je moet doen!



'Ik ga koken!' roept Vos.

'Waar heb je trek in, Haas?'

Haas denkt een poosje na.

Ze kijkt naar de haard.

Er staat een mand met appels
bij het vuur.

'Ik weet het al', zegt ze.

'Ik wil iets met appels.

En het moet heet zijn!

'Dat komt voor elkaar', lacht Vos.

En dit is wat Vos maakt:

Eieren met spek

Fruitspies

Groene soep

Hardgekookte eieren

Hartige hapjes

✗ Hete honingappel

Hotdogs



HETE HONINGAPPEL



Dit is een heerlijk winters nagerecht.
Het is makkelijk te maken in de magnetron.

WAT HEB JE NODIG?

- een grote, mooie stoofappel, bijvoorbeeld een goudrenet (boskoopappel)
- drie theelepels honing
- tien rozijnen of krenten
- een klontje boter of margarine
- een schaal voor in de magnetron
- een appelboor

WAT MOET JE DOEN?

- Was de appel en droog hem af.
- Haal het klokhuis eruit met de appelboor. Als de appel erg hard is, kun je beter hulp vragen aan een volwassene.
- Snij met een scherp mesje een kruis aan de onderkant van de appel (dat is de kant waar het kroontje zat).
- Zet de appel met de bovenkant naar beneden in de ovenschaal. Zo rolt de appel niet om.

- Doe twee theelepels honing in het gat dat je met de appelboor hebt gemaakt. Gebruik liever geen vloeibare honing, want die loopt er meteen uit.
- Leg de rozijnen of krenten boven op de honing. Duw met je vinger het mengsel helemaal in het gat (Je vingers niet aflikken, dat is vies! Gebruik liever een papiertje).
- Vul de rest van het gat op met nog een thee­lepel honing.
- Leg tot slot een klein klontje boter of margarine op de appel.
- Zet de schotel met de honingappel 1 minuut en 30 seconden in de magnetron op vol vermogen (1000 watt).
- Doe de oven open en prik even met een scherp mesje in de appel. Is hij goed zacht en gaar? Dan kun je hem eten. Is hij een beetje hard? Zet hem dan nog een halve minuut in de oven. Maar kijk uit dat je hem niet te lang laat garen, want dan valt hij uit elkaar!



Deze appel is gloeiend heet! Pas op dat je je mond niet brandt!



Als je een grote ovenschaal neemt, kun je vier of zes appels tegelijk klaarmaken. Voor vier appels zet je de schotel zes minuten in de magnetron, voor zes appels negen minuten. En voor acht appels... Weet jij het?

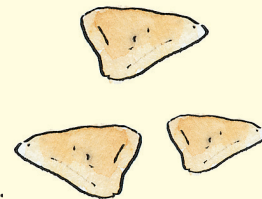
DIT KUN JE OOK DOEN:

- Gebruik bruine suiker in plaats van honing.
- Doe er wat kaneel bij.
- Als je geen krenten of rozijnen lust, laat je ze gewoon weg.
- Gehakte hazelnootjes ('bresilienne', zoals je soms op ijsjes ziet) zijn heel lekker met honing!

APPELFLAPPEN

WAT HEB JE NODIG?

- vier plakjes diepvriesbladerdeeg
- twee zachtzure moesappels, bijvoorbeeld goudrenetten (boskoopappels)
- een eetlepel kristalsuiker
- een beetje kaneelpoeder



WAT MOET JE DOEN?

- Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.
- Schil de appels en snij ze in kleine stukjes.
- Doe de stukjes in een kom en meng met de suiker en het kaneelpoeder.
- Zet de oven aan op 200 graden.
- Schep op elk bladerdeegplakje twee eetlepels van het appelmengsel.
- Vouw de plakjes dubbel, zodat je driehoeken krijgt.
- Plak de randen met water op elkaar. Vouw de randen nog even om en druk stevig aan.
- Bestrijk de bovenkant van de flappen met water en strooi daar wat kristalsuiker over.
- Vet een bakplaat in of leg er bakpapier op.
- Leg de flappen op de bakplaat en schuif in de oven voor twintig minuten.
- De appelflappen zijn klaar als ze goudbruin kleuren. Je kunt ze meteen opeten, of eerst laten afkoelen. Maar wacht niet te lang, want na een dag worden ze zacht!

DE C VAN KEEK



‘Wat heb ik een trek in keek!’

zucht Vos.

‘In koek, bedoel je’, zegt Haas.

‘Nee, in keek’, zegt Vos weer.

‘Keek met appels.’

‘Dat is er niet’, zegt Haas.

‘Maar er is wel koek.

Een trommel vol.’

Vos kijkt sip.

‘Ik wil geen koek, Haas!

Ik wil keek! **Appelkeek.**

Daar ben ik dol op.’

‘Dan bak je die maar’, zegt Haas.

‘Je weet hoe het moet.

Je hebt het kookboek toch!’

Dat is zo.

In het kookboek staat alles.

Hoe je soep maakt.

Hoe je koekjes bakt.

Hoeveel melk er in pap moet.

En nog veel meer.

Dus staat appelkeek er vast ook in.

Vos zoekt de lijst van lekkere dingen.

Die staat achter in het boek.

‘Appelkeek’, mompelt Vos zacht.

Met zijn vinger gaat hij langs de lijst.

Aardbeien met slagroom

Amandeltaart

Appelflappen

Banaan met nootjes

Vos krabt zich op zijn kop.

Appelkeek staat er niet in.

Hij kijkt nog eens goed.

Maar het is echt zo.

Geen appelkeek!

Wat moet Vos nu doen?

‘Haas!’ roept hij.

‘Er is iets **mis** met de lijst.’

‘Welke lijst?’ vraagt Haas.

‘De lijst met lekkere dingen’,
zegt Vos.

‘Appelkeek staat er niet in.

Ik snap er niks van.’

‘Dan kijk je toch gewoon bij keek’,
zegt Haas.

O, ja. Dat kan natuurlijk ook.

Wat is Haas slim.

Ze weet overal raad op.

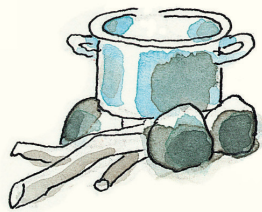


‘Ik bak eerst een keek’, bedenkt Vos.
‘Daarna doe ik er zelf de appels bij.
Dan wordt het toch nog appelkeek.’

Wat een goed idee!
Vos is erg in zijn nopjes.
Hij voelt zich bijna net zo slim als Haas.

Keek is met k.
Makkelijk.
Het staat bij kaas en koek.
Dat weet Vos zeker.
Hij pakt het kookboek.
Hij zoekt heel goed.
Hij leest alle woorden met k.
Het zijn er een heleboel:

Kaasdadels
Kersensap
Kippensoep
Koekjes
Koekjes met appel



Maar geen keek!
‘Wat een stom boek!’ roept Vos.
Boos klapt hij het dicht.
Hij heeft echt de pest in.
Dan maar geen keek.
Dan maar gewoon koek.
Er is toch zat.

Een trommel vol, zei Haas.
Vos zoekt in de kast.
En ja, het klopt.
De koekjstrommel is heel zwaar.
Daar zitten wel **twintig** koekjes in.



Of dertig. Of nog veel meer.
‘Ik neem er vijf’, zegt Vos.
‘En ik geef er vijf aan Haas.’
Hij pakt een koekje.
En nog een en nog een.
En nog een en nog een.
Hij legt ze netjes op elkaar.
Dat is voor Haas.
Dan pakt hij nog vijf koekjes.
Dat is voor hem.
Vos zucht eens.
Wat ziet dat er saai uit.
Gewoon koek en verder niks.
Keek is veel lekkerder.
Maar keek staat niet in het kookboek.
Jammer.

'Haas, ik vond geen keek.
Is koek ook goed?'
'Vond je geen keek?
Hoe kan dat nu?'
'Kijk zelf maar.
Het staat er niet in', zegt Vos.

Haas kijkt in het kookboek.
Ze leest de lijst met lekkere dingen.
'Hier staat het!' roept ze dan.
Vos kijkt.
En weet je wat hij leest?

Banaan met nootjes
Bietjespuree
Cake
Citroenpudding

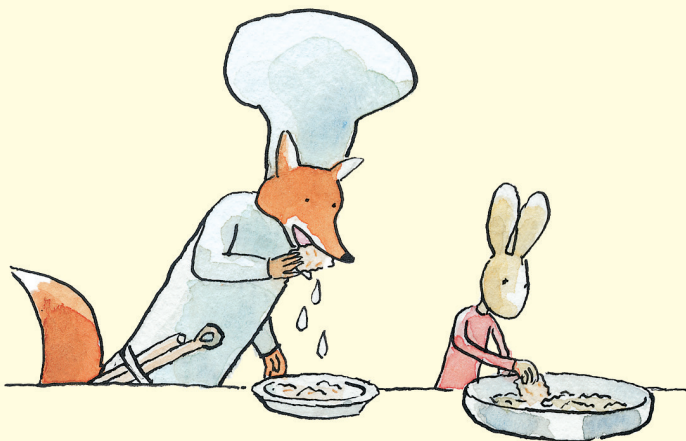
'Waar staat keek dan?
Ik lees geen keek', zegt Vos.
'Hier, Vos! Hier!
Keek is met een c.'
'Met een see? Dat snap ik niet.'

En dan wijst Haas het aan.
Keek is cake.
Wie had dat nu gedacht!
Cake lijkt helemaal niet op keek.
En toch is het zo.
Cake is met een c.
En je zegt: keek.
Wat gek!
En wat goed dat Haas zo slim is!



KOEKJESKEEK

Weet je dat je van koekjes cake kunt maken?
Het is heel makkelijk.



WAT HEB JE NODIG?

- een pak koekjes 'petit-beurre'
- een half kopje melk
- een half zakje vanillesuiker
- chocoladehagel
- 25 gram boter
- 125 gram poedersuiker

WAT MOET JE DOEN?

Maak eerst de boterroom:

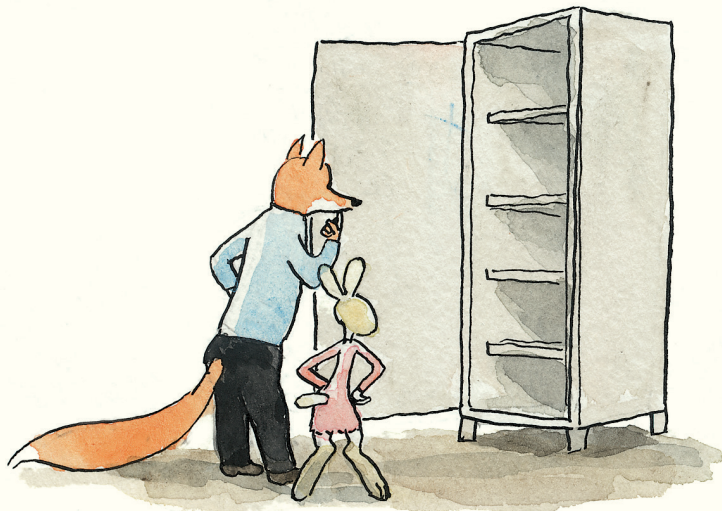
- Laat de boter zacht worden, bijvoorbeeld door hem heel even in de magnetron te zetten. De boter mag niet smelten!
- Meng de poedersuiker beetje bij beetje door de zachte boter. Gebruik daarvoor een houten lepel. Goed roeren. Doe er een paar druppels water bij. Nog eens roeren. En de boterroom is klaar.

- Giet nu de melk in een diep bord en los daar de vanillesuiker in op.
- Leg een koekje in de melk tot het een beetje zacht is.
- Haal het koekje eruit en leg het op een rechthoekige schaal.
- Pak weer een koekje en doe hetzelfde. Leg dat koekje naast het eerste koekje. Dit doe je tot de schaal vol ligt.
- Smeer wat boterroom over de eerste laag koekjes.
- Doe nu weer koekjes in de melk. Leg de tweede laag koekjes op de boterroom. Als de tweede laag af is, smeer je daar ook boterroom op.
- Maak een derde laag.
- Ga zo verder tot de koekjes op zijn.
- Hou een beetje boterroom over en doe dit op de bovenste laag koekjes.
- Strooi chocoladehagel op de bovenste laag boterroom.
- Even laten opstijven in de koelkast en je koekjeskeek is klaar!



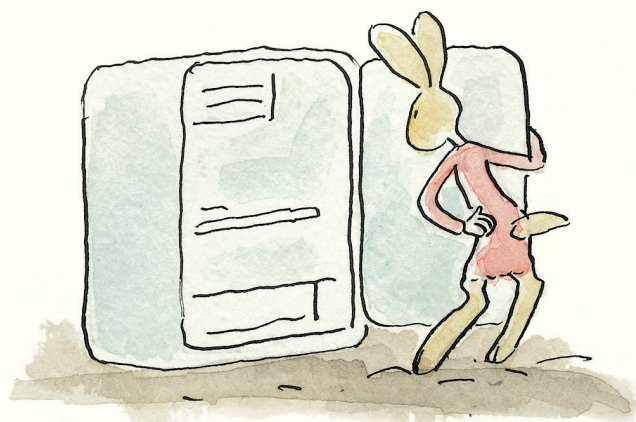
MAKKELIJKE PAKJES

Vandaag komt Uil.
Haas wil van alles bakken.
Maar er is **niets**.



Geen meel.
Geen suiker.
Geen melk.
Geen honing.
De kasten zijn leeg!
Wat sneu.
Uil is een gast.
En gasten moet je verwennen.
Hoe doe je dat als je niet bakt?
 'Kook dan soep', stelt Vos voor.
 'Dat is ook lekker.'
Haas schudt haar kop.
 'Ik heb geen prei.
 En geen peen.
 En geen ui.'
 'En kip?' vraagt Vos.
 'Soep met kip lust ik wel.
 Of soep met balletjes.
 Daar heb ik nu echt **trek** in.'

Vos likt zijn bek.
Het is net of hij de soep al ruikt.
Mmm!
Maar ach, er is geen soep.
Jammer.
Er is niks!
En straks komt Uil!
Hoe moet dat dan?



 'Ik weet wat', zegt Vos ineens.
 'Als er niks is, blijft Uil maar thuis.'
Dat is niet erg aardig van Vos.
Of toch wel?
 'Als Uil niet naar ons komt...
 Dan gaan wij naar Uil!' lacht Vos.
 'Uil heeft vast wel iets in huis.
 Meel. Of suiker. Of melk.
 Daar **bakt** hij dan iets van.
 Of hij kookt soep voor ons.
 Want wij zijn gasten.
 En gasten worden verwend.'
Wat een goed idee van Vos!
Haas gaat meteen naar Uil toe.
Ze belt aan bij zijn boom.

www.de-leukste-kinderboeken.com

www.vosenhaas.com

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Nieuwe uitgave 2022

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2001

Tekst: Sylvia Vanden Heede

Illustraties: Thé Tjong-Khing

Vormgeving: Studio Lannoo

Lettertype: Matilda, waarvoor dank aan de onderzoeksgroep ReadSearch.
Dit lettertype werd ontwikkeld door prof. dr. Ann Bessemans in samenwerking met de Universiteit Hasselt en Hogeschool PXL om ondersteuning te bieden aan beginnende lezers.

ISBN 978 94 014 8705 4

D/2022/45/453

NUR 273

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.