

## Hoofdstuk 4.2 Het Paasei



Een **paasei** is een beschilderd of beplakt ei of chocolade-ei, dat met Pasen wordt verstopt. De traditie komt voort uit heidense lenterituelen. Deze feesten waren gewijd aan de godin Ostare, nog te herkennen in de Duitse en Engelse benaming voor pasen (Ostern, easter).

### 4.2.1. Kooktip voor KWIKKEN die zich vervelen tijdens de paasvakantie

#### **Ingredienten**

1 groot ei  
100 gram chocolade (melk/puur)  
1 beker

#### **Benodigdheden**

1 naald en een eihouder

#### **Bereiding**

Maak met de naalde een redelijk grote opening in het ei. Zorg ervoor dat al het eigeel en eiwit uit loopt. Smelt de chocolade in een pan of in gekookt water. Giet dit vervolgens in de beker. Als het ei leeg is en uitgedroogd, laat de chocolade erin lopen. Laat het ei op een koude plaats, als de chocolade hard is geworden, pel het ei. Vervolgens kan je het ei versieren met suiker of ander soort decoratie.

### 4.2.2. Tips om eitjes te zoeken

Vroeger waren boeren gewoon om met Pasen eieren in de akkers te begraven om vruchtbaarheid over hun akkers af te dwingen. Dit is waarschijnlijk de voorloper van het verstoppertje van de eieren. Verder fluistert de Paashaas me hier in mijn oor dat wanneer je je pyjama nog aanhebt het zoeken veel vlotter zal verlopen. Fotograferende vaders zijn dan weer belemmerend in je zoektocht. Verder smaken de paaseieren ook veel lekkerder als je ze kan delen met iemand, met de leidster bijvoorbeeld ☺



Een prettige paasvakantie en smullen maar  
van die

eitjes!!! 😊 Karen xXx

