

Dit is een PAPADOOS. Omdat een vaderdag zo snel voorbij gaat, gaan wij dit jaar voor een vaderweek! In deze doos zitten in totaal 7 activiteiten die je samen kunt doen. Deze doos kan je gebruiken om alle leuke herinneringen in te steken. Niets moet, alles mag!

Heel veel plezier!!

PAPA DOOS

Hou een film avond.  
Gezellig samen onder  
een dekentje, met  
natuurlijk een grote  
kom popcorn!



Hou een  
verkleedpartijtje en  
neem enkele foto's.  
Deze steek je in de  
papadoos, leuk voor  
later!



Maak samen een  
wandeling in de natuur.  
Neem een souvenir  
mee (bijv. dennenappel,  
steen, mooie stok) en  
steek het in de  
papadoos.

Maak samen een  
heerlijke chocoladecake  
(recept zit in deze  
papadoos). Je kunt  
natuurlijk ook samen  
iets anders bakken.



Dit is de laatste dag. Blijf samen een hele ochtend in bed liggen. Neem ontbijt op bed, speel gezelschapsspelletjes, lees boeken, maak fijne herinneringen!

Schrijf allebei een brief naar elkaar. Steek hem erna in de papadoos en schrijf de datum erop. Deze brieven mogen jullie pas volgend jaar op Vaderdag openen.

Probeer samen een wereldrecord te breken. Neem enkele foto's voor in de papadoos.

*(ideeën voor een wereldrecord zitten ook in deze papadoos)*

### WERELDRECORDS Deelen:

- Zo veel mogelijk cd's laten balanceren op een vinger.
- Zo veel mogelijk T-shirt aantrekken binnen één minuut.
- Zo veel mogelijk winegums met een stokje eten binnen één minuut.
- Zo snel mogelijk 500 ml water opdrinken
- Zo veel mogelijk post-its op je gezicht plakken binnen één minuut.
- zo veel mogelijk crackers eten in één minuut.
- Zo veel mogelijk push-ups in één minuut.
- Zo hoog mogelijke toren bouwen van munten in 30 seconden.
- Zo snel mogelijk je dekbedovertrek om je deken doen.
- Zo veel mogelijk marshmallows eten in één minuut.

Kies een wereldrecord uit  
en zoek vooraf het huidige record op  
([www.guinnessworldrecords.com](http://www.guinnessworldrecords.com))  
kun jij het samen met papa verbreken?  
Wie is sneller, jij of papa?

## RECEPT CHOCOLADecake

### DIT HEB JE NODIG

250 g suiker

4 eieren

250 g ongezouten boter (kamertemperatuur)

250 g bloem

1 zakje bakpoeder

snuifje zout

150 g chocolade

bloedsuiker voor de afwerking

springvorm van 28 cm diameter

### BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout. Klop de dooiers samen met de suiker.
2. Smelt de boter au bain-marie en schenk bij de eieren. Zeef de bloem en het bakpoeder en schep mee bij het beslag.
3. Smelt de chocolade au bain-marie en mix mee onder het beslag. Spatel er voorzichtig de eiwitten onder en stort het beslag in een beboterde en bebloemde springvorm.
4. Schuif de cake 45 à 60 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer met een satéprikker na 45 minuten of de cake gaar is. Laat 'm anders nog een kwartier afgedekt verder garen. Laat afkoelen op een rooster en haal de cake uit de vorm.

