



KNUTSELIDEE

N°200.204 - MOZAIËK PAASEIEREN

MOEILIKHEIDSGRAAD: eenvoudig



BENODIGDE TIJD: ca. 2 uur



Aduis.

Mozaiëk Paaseieren

Materiaal:

- ♥ HARDGEKOOKT EI
- ♥ RAUW EI
- ♥ KRUISKOPSCHROEVENDRAAIER
- ♥ PUNAISE/TOUW
- ♥ SERVETLIJM OF HOUTLIJM
- ♥ OOGHAAKJE/TANDENSTOKER

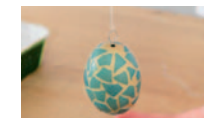


Werkwijze:

1. Prik met de punaise een klein gaatje boven en onder in het rauwe ei. Draai met de kruiskopschroevendraaier en gelijkmatige druk de twee gaatjes open. Blaas nu het ei uit en was het grondig uit.
2. Pel en breek het hardgekookte ei in kleine stukjes - verwijder ook het vel onder de schaal.
3. Bestrijk op het uitgeblazen ei een helft met servetlijm en verdeel de kleine schaalstukjes over het ei. Breng over de eierschalen nogmaals een laag servetlijm aan - goed laten drogen!



4. Herhaal dit proces nog eens op de tweede helft en laat het ei minstens 1-2 uur goed drogen. Let op dat je het gaatje niet dichtplakt!



5. Bevestig nog een ooghaakje in het gaatje, zodat je de paaseieren kunt ophangen - klaar!