

# De Gouden IJscoupe



GEILLUSTREERD DOOR  
KARIN VAN DER VEGT

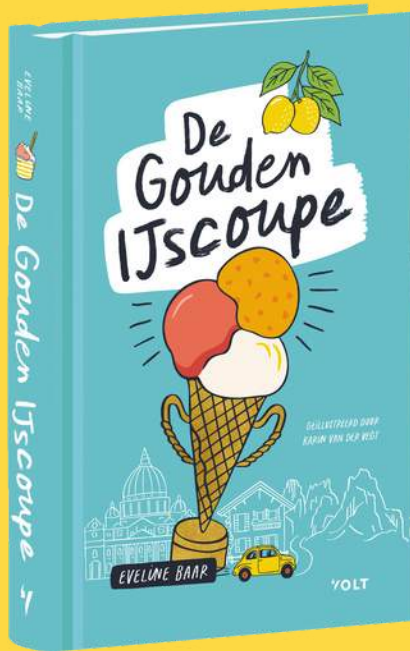
EVELINE BAAR

VOLT

# LEKKER EIGENWIJS! KINDERBOEKEN WEEK®

2 T/M 13 OKTOBER 2024

VOLT



## OVER DE GOUDEN IJSCOUBE

Vito woont met zijn familie boven hun ijssalon. Als de uitnodiging voor de belangrijkste ijswedstrijd van het jaar wordt bezorgd, verandert alles. Om de vijftigste Gouden IJscoupe te winnen, moet Vito's vader het oudste recept voor Italiaans ijs ooit maken.

Vito verzamelt al zijn moed en gaat op zoek naar het recept, samen met zijn beste vriendin en zijn oma. Wint zijn familie na al die jaren dan eindelijk De Gouden IJscoupe?



Schrijver  
Eveline Baar



Illustrator  
Karin van der Vegt

## OVER EVELINE BAAR

Eveline houdt erg van verhalen, schrijven en lezen. Ze leest alles wat los en vast zit en het liefste kinderboeken. Want die zijn het allerleukst!

*De Gouden IJscoupe* is haar eerste kinderboek, een avontuurlijk verhaal voor iedereen vanaf 9 jaar, dat gaat over vriendschap, familie maar vooral over mogen zijn wie je bent. Lekker Eigenwijs dus.

# OPDRACHT 1



**HET IJS DAT IK WIL ONTDEKKEN, IS...**

**EN ZO ZOU IK HET NOEMEN...**

**DIT IS DE RECLAMEPOSTER VOOR MIJN IJS**

# OPDRACHT 2

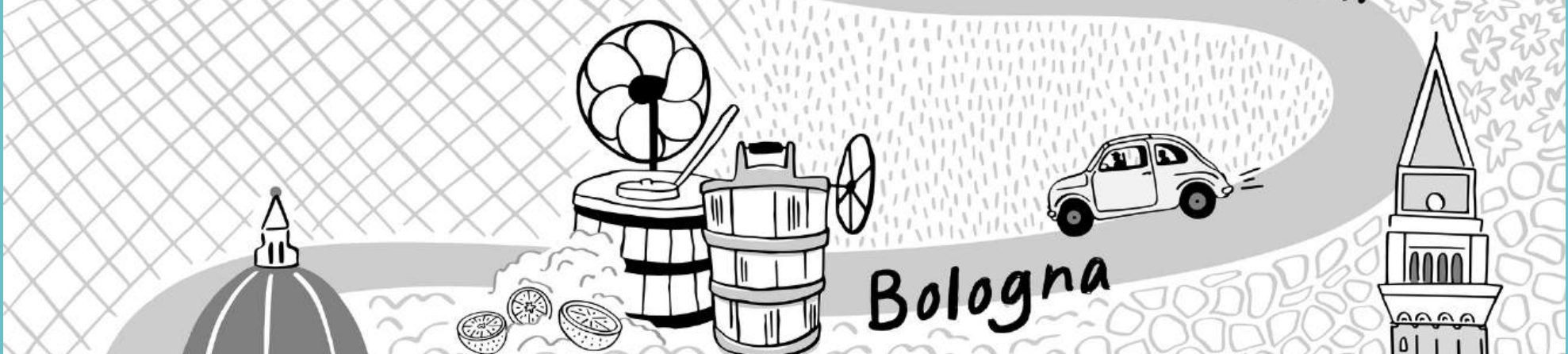
## MIJN EIGENWIJZE KENMERKEN..

1.

2.

3.





Bologna  
Venetie



Florence

## OPDRACHT 3

LEKKER  
EIGENNIJK!  
KINDER  
BOEKEN  
WEEK®

2 T/M 13 OKT 2024

**ALS IK ALLES KON ZIJN WAT IK WILDE,  
DAN WERD IK...**

**EN DIT IS DAN DE RECLAMEPOSTER  
VOOR MIJ!**



<https://pod.link/1754122175>

VOLT

# OPDRACHT 4

**MIJN FAVORIETE ITALIAANSE IJSSMAKEN ZIJN:**

**1.**

**2.**

**3.**



# EXTRA OPDRACHT VOOR THUIS!

## Recept voor vanille-roomijs

Bereidingstijd: 15 minuten | Wachtijd: 3 tot 4 uur

### Ingrediënten

2 deciliter volle yoghurt  
80 gram suiker  
1 zakje vanillesuiker  
250 ml slagroom

Combineer je ijs  
Lekker Eigenwijs  
met stukjes fruit,  
vruchtenhagel of  
snippers chocola!

### Zo maak je thuis zelf vanille-roomijs:

Klop de yoghurt, 80 gram suiker en de vanillesuiker met de mixer door elkaar tot de suiker is opgelost.

Klop 250 ml slagroom met de mixer tot het zo dik is als vla.

Schep die twee mengsels voorzichtig door elkaar en spatel in een plastic bakje.

Zet in de diepvries en roer het ieder halfuur los om te zorgen dat er geen ijskristallen (waterbolletjes) in komen. Dit doe je tot het stevig ijs is geworden, meestal na drie tot vier uur.

En dan... smullen maar!