LAGERE SCHOOL!



HET Blijf in uw kot MENU

VOORGERECHTEN

Sport: work-out met Hans van Alphen	8u - 9u
Schooltijd	9u - 10u
Crea: maak je eigen weefgetouw	10u - 11u
Bib: woord raden in gedicht	11u - 12u
Lunchpauze	12u - 13u

HOOFDGERECHTEN

Schooltijd	13u - 14u
Warm hart actie: duimkoekjes	14u - 15u
Buiten: 12 wilde buitendingen vóór je 12de	15u - 16u
Fotografie: maak een kunstzinnig portret	16u - 17u
Crea: stenen cactus	17u - 18u
Avondeten	18u - 19u

DESSERTS

Filosoferen



Veel plezier!

EXTRA UITLEG!

HET Blijf in uw kot MENU

WORK-OUT MET HANS VAN ALPHEN

► Surf naar: https://www.instagram.com/tv/B-FXdi3H2N3/?utm_source=ig_embed

SCHOOLTIJD

Gebruik deze tijd om te werken aan opdrachtjes die je kreeg van school. Kreeg je geen taken? Herhaal dan zeker de leerstof die je het laatst zag in de les en maak oefeningen opnieuw.

CEA: WEEFGETOUW MAKEN

Maak je eigen matje of onderlegger van touw en draad.

► Surf naar:
https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1mfGvUlY0lR85NTYWDZZBzmU5SLHE_LCE

BIB

Elke maandag verschijnt een gedicht waarin 1 woord ontbreekt. Iedereen mag raden welk woord dit is en kan via de website de oplossing insturen. Je kan ook de voorbije ontbrekende woorden raden.

► Surf naar:
https://raadgedicht.nl/

WARM HART ACTIE: DUIMKOEKJES

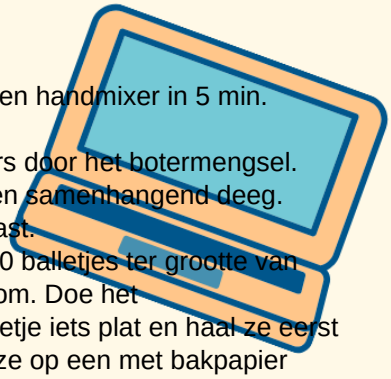
Maak duimkoekjes voor je mama/papa/broer/zus omdat ze je helpen met je huiswerk, ze met jou spelen of gewoon omdat je ze graag ziet!

Ingrediënten:

- 250g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 150g lichtbruine basterdsuiker
- 2 middelgrote eieren
- 350g tarwebloem
- 1 tl zout
- 50g amandelschaafsel
- 100g confituur

Bereiding:

1. Doe de boter en basterdsuiker in een kom en mix met een handmixer in 5 min. luchtig en romig.
2. Splits de eieren. Houd de eiwitten apart. Mix de eidooiers door het botermengsel. Zeef de bloem en het zout erboven en kneed snel tot een samenhangend deeg. Verpak in vershoudfolie en laat 2 uur rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 170 °C. Vorm van het deeg 50 balletjes ter grootte van een walnoot. Klop de eiwitten met een vork los in een kom. Doe het amandelschaafsel in een andere kom. Duw de deegballetje iets plat en haal ze eerst door het eiwit en druk ze in het amandelschaafsel. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Duw er met je duim een kuiltje in. Vul de kuiltjes met de frambozenjam.
4. Bak de koekjes in ca. 15 min. in het midden van de oven goudbruin. Laat op een rooster helemaal afkoelen.



Veel plezier!

EXTRA UITLEG!

HET Blijf in uw kot MENU

BUITEN: WILDE DINGEN BIJ JE THUIS
Een boomhut bouwen, een modderbad nemen, bloemen in je haar vlechten… Het is fijn en goed voor lichaam en geest om buiten te zijn.
Je kan ook de 50-dingen kaart downloaden.

► Surf naar: https://www.natuurpunt.be/wilde-dingen-vlak-bij-huis

FOTOGRAFIE: MAAK EEN KUNSTZINNIG PORTRET
Maak zelf je kunstzinnig portret met een fototoestel.

► Surf naar:
https://www.ketnet.be/sites/default/files/content/downloads/mijnKunstIsTop/PDF_fotografie.pdf

CREA: STENEN CACTUS



Maak je eigen cactus! Zoek een steen in de tuin, beschilder deze en zet hem in een bloempotje. Lijm er leuke oogjes op of teken ze zelf. Ziezo! Een plantje dat nooit kan doodgaan.



DESSERT: FILOSOFEREN
Door te filosoferen ga je op een bijzondere manier met kinderen in gesprek en zet je ze echt aan het denken.

► Surf naar: https://www.filosovaardig.nl/

Veel plezier!