

# Kerstvakantietas

## 1. Bingokaart:

Doe samen met je kind het bingospel uit de tas.

Deze keer een samen lezen bingo. Dus verzamel alle boeken in jullie huis (of breng een bezoek aan de bibliotheek) en probeer bingo te krijgen door heel veel boeken te lezen samen!



## 2. Versje:

In de tas zit een klein LED kerstlichtje.

Zeg samen het versje op en doe op het juiste moment in het versje het lichtje aan.

*Als het bijna Kerstmis is,  
dan maken we een lichtje.  
Als het bijna Kerstmis is,  
dan vieren wij een feest.  
Lichtjes uit, lichtjes aan  
Ik heb de lichtjes aangedaan*



### **3. Kerstkaartje maken voor de juffen**

In de tas zit een envelop (compleet met adres en postzegel) en een leeg kaartje.

Maak samen een leuke kerstkaart voor de juffen van je peutergroep.

We zijn heel benieuwd welke mooie kaarten we mogen ontvangen.

Als de vakantie is afgelopen dan kijken we op de groep samen naar de mooie kaart.



### **4. Kerstboom maken**

In de tas zit een groene cirkel. Dit wordt straks een kerstboom. Hij is nog wel wat saai, dus versier de cirkel met de mooie stickers, potloden/stiften/verf. Plak dan de geknipte randen aan, balanceer de kerstboom op het toiletrolletje in de tas en ....klaar is je kerstboom!



### **5. Kerstbal**

In de tas zit een afdruk van een kerstbal.

Kleur samen de kerstbal in mooie kleuren.

### **6. Witte Kerst**

We hopen natuurlijk op een witte Kerst. Maar we kunnen binnen wel zorgen voor een witte Kerst door samen op tafel met scheerschuim te spelen.

Spuit een kleine dot scheerschuim op tafel en ontdek zelf wat je allemaal kunt doen ermee.

Met je handen erdoor heen, een tekening maken, met een auto erdoor heen rijden.

### **7. Kerstboom versieren**

In de tas zit een dennenappel met pluche (kerst)balletjes.

De balletjes kun je in de dennenappel steken. Je krijgt zo een kerstboom met ballen.

De balletjes kun je er weer uithalen en zo heeft je kind een leuk spelletje om te spelen.

## **8. Kerstkoekjes bakken**

Maak samen kerstkoekjes met onderstaand makkelijke recept.  
Eet smakelijk! (Recept van [www.uitpaulineskeuken.nl](http://www.uitpaulineskeuken.nl))

### **Ingrediënten voor 30 st.**

- 125 gr roomboter (kamertemperatuur)
- 125 gr donkerbruine basterdsuiker
- 4,5 el stroop
- 300 gr bloem
- 2 tl kaneel
- 1,5 tl gemberpoeder
- Snuf zout

### **Zo maak je het**

1. Mix de boter, de stroop en de basterdsuiker luchtig.
2. Voeg de bloem, de kaneel, de gemberpoeder en een snuf zout toe en mix nog even kort. Het deeg moet 1 bal vormen, dan is het klaar. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 30 minuten (langer mag altijd) rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 190 graden (boven- en onderwarmte). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
4. Rol het deeg uit tot ongeveer 4 mm dikte en steek er met vormpjes leuke figuurtjes uit. Leg de koekjes op de bakplaat.
5. Bak de koekjes in 9 – 10 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Grotere koeken hebben een paar minuten langer nodig. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.
6. Versier de koekjes met icing stiften uit de supermarkt.



## **9. Liedjes**

In de tas zit een blad met leuke liedjes in het thema Kerst.

Je kunt de liedjes met een QR code app openen en samen bekijken met je kind.

## **10. Verhaaltjes en boekjes**

In de tas zit een blad met leuke verhaaltjes.

Je kunt de verhaaltjes met een QR code app openen en samen bekijken met je kind.

Fijne kerstvakantie!