Gastouderbureau

Madeleintje

Madeleintjes magazine-paaseditie 2020

Vrolijk Pasen

Dit jaar is pasen anders dan de afgelopen jaren. Door de onzekere corona tijd kunnen we er niet op uit trekken met pasen. zoals van een Paasbrunch genieten bij een leuk restaurant, lekker naar de bossen/ recreatiegebied gaan als het lekker weer is, meedoen met Paaseieren zoeken op een kinderboerderij of andere plek buiten het huis, naar opa en oma gaan of andere familieleden en/of vrienden bezoeken gaat helaas ook niet. We moeten even omschakelen, maar ook thuis kunnen we hele leuke activiteiten doen, lekker eten en heel veel gezelligheid maken om een voor een fijn, positief en onvergetelijke paasdagen. In deze paaseditie geven we jullie tips voor de paasdagen en proberen we jullie een goed en fijn (paas) gevoel te geven ondanks de moeilijke tijd waarin we zitten.

Heel Veel leesplezier en een heel fijn, gezond en creatieve pasen voor iedereen!

Lief Maaike Wennink

Gastouderbureau Madeleintje

Waterbeestjes bestuderen

Onderwaterleven beestjes in alle soorten en maten! Schep een flinke emmer water uit een sloot of vijver bij je in de buurt en kijk wat er allemaal mee naar boven komt. Met een onderwaterkijker wordt het nog leuker, want daarmee vergroot je alles! Het is super simpel en super leuk om dit zelf te maken.

Gebruik een lege verpakking van bijvoorbeeld een bak schepijs om de basis van de onderwaterkijker van te maken. Je kunt ook een ander soort verpakking gebruiken, bijvoorbeeld een plastic bak van yoghurt. Snijd een gat in de bodem waar je straks doorheen kunt kijken. Dit moet met een scherp mes, dus dit moet gedaan worden door een volwassene (voor grotere kinderen die het zelf willen proberen is toezicht van een volwassenen heel belangrijk). De bovenkant van de bak dek je af met doorzichtig huishoudfolie. Deze zet je vast met een rubberen elastiekje. De onderwaterloep is klaar!

Zodra je de kijker op het water plaatst, dan werkt het folie als een vergrootglas! Laat je verbazen over alles wat langs komt, van watervlooien, water wormen tot larven van muggen en libellen.Eventueel kan je het natekenen wat je allemaal gezien hebt onderwater.

Jeu de boules pret

Een variant op jeu de boules of cricket, maar dan in plaats van zo dicht mogelijk bij de kleine bal, probeer je in de doos te scoren.

Van een doos een leuk balspel maken is super leuk om te doen.En als het af is samen een paas jeu de boules spelen is nog veel leuker.

Zoals je ziet op het plaatje moet er in de doos een soort opening/poortje gemaakt worden voor de ballen. Dit kan met een schaar of goede, scherpe mes. Ook hierbij laat dit doen door een volwassene (en bij grotere kinderen moet een volwassene wel toezicht houden en/of helpen).

Als de opening gemaakt is kan de doos versierd worden. Dit kan met papier, verf, stiften, stickers en/of met andere leuke knutselmaterialen. De paas fantasie kan helemaal losgelaten worden en gebruik al je creativiteit! Als de door helemaal klaar geknutseld is kan het zijn dat de materialen nog moeten drogen.Als alles droog en klaar is kan het spel gespeeld worden.Wie gooi/rolt het eerste de ballen in de opening en welke ballen liggen het dichts bij de opening?

Kleurplaat

Een dag noodgastouderopvang bij “gastouderopvang Het Wismannetje” in beeld

Heerlijk buiten in de nog niet helemaal klaar modderkeuken.... maar de heksensoep is wel erg lekker

De ramen worden mooi versierd met paas kunstwerken

Wat vindt gastouder Ilona van deze onzekere coronaperiode?

Ik vind het mooi om extra tijd door te kunnen brengen met mijn gezin. Iedereen thuis is echt van elkaar aan het genieten.
Zo word je als gezin toch echt een stuk hechter en kom je erachter wat echt belangrijk is.... dat is elkaar.
Het mooie aan de noodopvang is dat ik echt enorme sprongen vooruit zie in het schoolwerk van kinderen. Bijvoorbeeld Hanna; Ze doet heel erg goed haar best is blij dat ik haar help met de opdrachten. Zo mooi en speciaal het trotse snoetje te zien als ze een woord perfect geschreven heeft.

Wat ik wel lastig vind is dat ik in de ochtend minder uitgebreid de tijd kan bieden aan de jongere kindjes doordat ik de oudere kinderen en mijn dochter Quinty begeleid met huiswerk.
De activiteiten voor de jongere kindjes zijn in de ochtend wat compacter en kleiner. Gelukkig merken de kindjes er niet veel van en zijn ze altijd even blij.
S'middags is er gelukkig extra tijd om te ontspannen met zn allen. Heerlijk spelen in de tuin, lekker in de zon met water en zand.
Samen kijken naar de plantjes in de moestuin die elke dag een beetje groeien. Alle kinderen vinden het prachtig. Ze wijzen alles aan en willen graag alles weten zoals: "wat is dit plantje?"
En zo gaan we van de moestuin over naar de bloembollen in de tuin: "kijk daar een nieuwe bloem, die is mooi hé!"

De kinderen hebben zo weinig nodig om gelukkig te zijn. Daar geniet ik van, en word ik echt gelukkig van. Dan besef ik mij nog meer hoe goed ik het heb.
Wie heeft er nou zo een fijn werk dat het vaak voelt alsof ik op vakantie ben,want zo voelt het : samen buiten als een grote familie.

De keerzijde van deze tijd is dan toch wel echt het gemis van mijn andere oppaskindjes die nu niet mogen komen en het contact met deze ouders. Hopelijk mag ik ook hen snel weer in mijn armen sluiten want in mijn hartje daar zitten ze al.

Liefs Ilona

Gastouderopvang Het Wismannetje
Gemert

Wortelgooien

Met wortels wordt er op je zelf getekende konijn op karton gegooid. Gebruik een stuk karton en teken daar een konijn op (een kuiken of een ander diertje kan ook). Maak ook gaten in het karton. Ook dit kan het beste door een volwassene gedaan worden of onder toezicht van een volwassenen. Als dit klaar is en je diertje is mooi gekleurd en/of versierd dan kan het spel beginnen. Gooi op een afstand van bijvoorbeeld 1 meter de wortel (of bal) door het grote gat in de buik of het kleinere gat van de mond. Wie gooit de meeste wortels door de gaten en hoeveel punten kan jij verzamelen?

Paasbingo

Deze Paasbingo is goed voor jonge kinderen om zowel kleuren als vormen te leren kennen. **Duidelijk** en **herkenbaar** voor kinderen. Met hier en daar een moeilijkheid erin. Twee bijna dezelfde eieren, maar toch net niet. Zo blijft het voor oudere kinderen ook nog leuk. Vogels in de zelfde kleur maar kijken de verschillende kant op.

Bron: kidscanhavefun

Paas woordzoeker

Vrolijk Pasen!

5x6=
4x8=
3x9=
7x3=
2x6=
6x4=
8x5=
9x7=

h	v	r	w	a	o	c	w	n	m	d	c	e	p	z
p	y	u	p	t	r	o	w	r	f	x	w	g	h	e
s	g	y	k	a	m	k	v	o	w	o	g	k	n	d
o	d	j	k	o	a	y	w	p	r	e	o	v	a	p
e	i	e	r	e	n	s	i	s	v	t	m	m	r	o
i	s	z	g	k	d	i	h	t	v	b	e	a	c	o
x	c	u	i	r	n	e	j	a	h	p	s	l	i	p
g	i	s	u	u	t	j	f	n	a	a	x	p	s	t
h	p	b	n	i	s	l	n	d	x	s	t	y	q	p
l	e	f	s	s	a	l	e	i	g	e	t	b	j	q
l	l	b	t	b	h	o	w	n	l	n	v	l	a	a
n	e	k	i	u	k	v	y	g	t	u	l	p	s	r
u	n	c	h	o	c	o	l	a	d	e	z	n	g	e
e	p	o	y	a	v	o	n	d	m	a	a	l	o	m
v	p	y	r	r	y	u	n	e	h	u	b	x	d	y

Pasen	paashaas	chocolade	Jezus
kuiken	wortel	eieren	opstanding
lente	konijn	mand	discipelen
tulp	narcis	avondmaal	kruis

nPsae	P.....
sahapasa	p.....
nekiuk	k.....
erenei	e.....

© 2014 www.jufleontine.com

Graphics by Pink Cat Studio (www.pinkcatstudio.com)

Bron:juffeonline

Croissant paashaasjes

Wees creatief en maak het eten dat je presenteert zo mooi of leuk mogelijk. Er staan ontzettend veel gave ideeën op Pinterest of Google (zoek op ‘food art’). Het is misschien wat meer werk, maar de verbazing en bewondering op de gezichten van je gasten is het zeker waard! Voor deze croissant-paashaasje gebruik je croissantdeeg, suiker en kaneel. Zet de croissant haasjes ongeveer 15 minuten in de oven op 200 graden.

Bron: lekkersimpel.nl

Piep, piep, gevulde eitjes!

Ingrediënten

- 6 eieren
- wortel
- zwarte olijven
- mayonaise
- (geiten)yoghurt
- Dijon mosterd
- Tabasco
- citroen(sap)
- kerriepoeder
- (witte) peper en zout
- sla
-

Bereidingswijze

Ik zag deze eitjes voorbij komen op Pinterest en moest ze gewoon een keer maken, zo leuk! Breng water aan de kook in een pan. Zodra het kookt leg je de eieren voorzichtig in de pan en laat je ze 10 minuten koken. Giet het water af en laat de eieren 'schrikken' onder de koude kraan. Laat ze even afkoelen en verwijder dan voorzichtig de eierschalen. Op ongeveer tweederde van het ei snijd je de kop eraf. Neem een scherp mes, zodat het ei heel blijft. Met een klein lepeltje lepel je de eidooiers eruit. De eidooiers doe je in een kom.

Voeg ongeveer een eetlepel (goede) mayonaise toe, een scheutje (geiten)yoghurt en een kleine theelepel mosterd. Doe er wat druppels citroensap en twee of drie druppels Tabasco bij. Met een vork prak je alles door elkaar. Het is de bedoeling dat de substantie stevig is, maar ook smeuïg. Vind je het niet smeuïg genoeg, voeg dan nog een klein beetje yoghurt toe. Breng het mengsel op smaak met kerriepoeder, witte peper en zout. Als je een speciale spuitzak hebt gebruik je die, anders kun je een stevig plastic zakje als spuitzak gebruiken. Vul de spuitzak met het eiermengsel. Knip bij een plastic zak het hoekje eraf. Garneer een bord met wat blaadjes sla en zet het onderste deel van de eieren erop. Vul ze met het eiermengsel en zet dan de 'hoedjes' erop. Van stukjes wortel maak je de bekjes en van zwarte olijven de oogjes. Het is even een gepriegel, maar als het klaar is heb je ook echt iets leuks! Extra peterselie en bieslook erbij is altijd lekker.

De eieren vallen gemakkelijk om, voor het maken van de foto heb ik daarom stukjes wortel achter de eitjes gelegd. Je kunt ook de onderkant afsnijden, of ze bijvoorbeeld op een 'slaatje' zetten. In een eierdopje kan ook!

Bron: www.degezondekok.nl

Paashaas Koekjes

Dit heb je nodig (voor 16 paaskoekjes):
* 400 g bloem

* 125g poedersuiker

* 200 g koude boter , in blokjes gesneden

* 1 ei medium

* 1 snufje zout

Voor de vulling:

* 150 g pure chocolade

* 100 g boter

* 100 g poedersuiker

Voor de decoratie:

* roze suikerspin

* een beetje honing

Het deeg

Meng alle ingrediënten voor de koekjes met je handen tot een glad deeg. Vorm een bal van het deeg die je verdeelt in twee of drie delen. Plaats de bal tussen twee vellen bakpapier en rol 'm met een deegroller uit tot een lap van ongeveer 3 mm dik. Leg het uitgerolde deeg een paar uur in de koelkast of een half uur in de vriezer, zo kun je het straks makkelijker snijden. Snijd de konijnenvorm uit het deeg. Dit kan met behulp van een koekjesvorm of door een sjabloon te maken van een uitgeprinte afbeelding. Herhaal de stappen tot je een even aantal vormen hebt en je deeg op is.

Paaskoekjes bakken

Verwarm de oven voor op 170 ° C en bak de koekjes ongeveer 15 minuten, tot ze lichtbruin zijn aan de randen. Leg de koekjes op een rooster om af te koelen. Wacht met het vullen tot ze volledig zijn afgekoeld.

De chocoladevulling

Smelt voor de chocoladevulling de boter in een pannetje en voeg de chocolade en suiker toe. Roer tot het een gladde crème is. Doe de vulling in een spuitzak en vul de helft van de koekjes met chocoladecrème. Dit gaat het makkelijkst met een spuitzak met een kleine opening. Begin met de randen en vul dan de binnenkant. Plaats de andere helft van de koekjes op de chocoladecrème en druk licht aan. Laat de chocola goed afkoelen.

De versiering

Een paar uur voor het eten kun je de konijnenkoekjes versieren met een staartje van suikerspin. Plak een bolletje suikerspin vast met een klein beetje honing. Eet smakelijk!

Bron: www.flaironline.nl

Paas pannenkoeken

Mmmm, pannenkoeken! Eén van de meest favoriete maaltijden van kinderen en dus zeker leuk op het paasmenu. Helemaal in de vorm van een paashaas, paasei of paaskuiken. Leuk om wat fruit, sprinkles, stroop en poedersuiker op tafel te zetten, waarmee de kids hun paas pannenkoek zelf mogen versieren.

Bron: www.ladylemonade.nl

Chocolade nestje met paaseieren

Een paasbrunch is geen paasbrunch zonder chocolade! Deze nestjes maak je heel makkelijk; strooi wat lange, dikke hagelslag in een cupcake vormpje, giet er wat gesmolten chocola overheen. Maak een kuiltje met een lepeltje en strooi daar wat snoep eitjes in. Klaar! In plaats van hagelslag kun je ook chocolade cornflakes gebruiken.

Bron: www.ladylemonade.nl

Rebus

Bron: www.flevokids.net

Kruiswoordpuzzel

Kinderkruiswoordpuzzel

© LOOK@T BV

Fijne paasdagen!

Horizontaal

1. Doe niet zo ..... – 4. Een zanger is een arti... – 6. Een engel woont in de ..... – 9. .. heet Piet – 10. Geen nee – 11. Papier aan elkaar vast..... – 12. Ik trek mijn ... aan – 14. Een politie.... – 15. Fris...nk drinken – 17. Vier ... drie is een – 19. ....erklaas – 22. Een poes aanhalen – 24. In je schoen zit een v.... – 26. Do, .., mi – 28. Een eng diertje – 29. Een poes aai.. – 31. De auto in de ....eergarage – 33. Soort grond – 36. ... de deur maar dicht – 37. Ik puzzel .. – 38. Heet hij Jan .. Piet? – 39. Een ton...speler – 40. Wij gaan op school.... – 42. Een graaf is een ....man – 45. Ik ben .. laat – 46. Hij is erg brut... – 49. ..leboog – 51. In de wei groeit .... – 53. Zij gaat trouwen – 55. Een kal.... is een grote vogel – 58. Hiermee stopt je fiets – 59. Een ...hoorn is een boomdier – 61. In de krant staat een ad.....ntie – 62. Geen zomer maar h...st – 64. Naar de ..... luisteren – 65. Een klein kind – 66. .. is het goed – 67. Ik heb ..... gedaan – 68. Alle ...heid op 'n stokje – 69. Iets kopen op de rommel.....

Verticaal

1. Naar een paar ..... kijken – 2. Geen rijken – 3. Er staat een harde .... – 5. Rijden op het fiet...d – 6. Mannelijke kip – 7. De burge.....er – 8. Niet vroeger – 12. 12 maanden – 13. Een be....telijke ziekte – 16. Een auto in de ga..ge – 18. Ik lig .. bed – 20. Hij .. groot – 21. Jij krijgt er een ex... – 23. Zegt een ezel – 24. Hij was ziek, maar is nu g...zen – 25. .. was eens – 27. ..... en Bert – 29. Komt na tiende – 30. Iemand, die bedelt is een b...laar – 31. As...ge is een groente – 32. Een zoen – 33. Dit dier geeft melk. – 34. In je band zit een vent... – 35. Zo groot ... een reus – 41. Tekenen in een sch...boek – 43. W... woord is dat? – 44. Handen..beid – 46. Geen rijke – 47. Doe niet zo fl..w – 48. Ik vind jou erg .... – 50. Een auto in de gara.. – 51. Eens ge..... blijft gegeven – 52. De wereld – 53. Zegt een geit – 54. Ik ben .. klos – 56. Niet boven – 57. Geen enkele keer – 58. Groot mens uit sprookjes – 60. Niet recht – 63. Hij is erg bed...fd.

Bron: www.kleurplaten.nl

Dripcake Paastaart met Witte Chocolademousse

Hierbij de droom paastaart! Een **Dripcake Paastaart met een witte chocolademousse vulling**, afgesmeerd met een homemade botercrème met banketbakkersroom en bovenop een ganache van pure chocolade.

Hij ziet er mooi uit, maar is ook nog eens erg lekker! Het is even een klusje, maar als je het leuk vindt om te doen dan vliegt de tijd. Het voordeel is dat je het op kunt delen in kleine stappen waardoor het toch overzichtelijk blijft. Je kunt het het beste verdelen over 2 dagen.

Het recept voor de Dripcake Paastaart met Witte Chocolademousse:

Dag 1

Je begint met het maken van de cake. Hiervoor heb je 2 springvormen nodig van 26cm ⌀. De vormen bekleed je met bakpapier en de zijkanten smeer je in met boter en bestuif je met wat bloem.

Ingrediënten cake:

- 250 gr. roomboter op kamertemperatuur (+ extra om in te vetten)
- bloem voor het bestuiven van de springvormen
- 250 gr. fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 4 eieren
- 250 gr. zelfrijzend bakmeel
- 100 ml. slagroom
- 100 gr. amandelmeel

Hoe maak je het:

Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht). Klop de boter, suiker en een snufje zout in ca. 5 min. wit en romig met de mixer. Voeg al kloppend één voor één de eieren toe, en blijf het kloppen totdat het een glad mengsel is. Zeef het zelfrijzend bakmeel. Roer de slagroom, het bakmeel en het amandelmeel met een spatel door het boter-ei mengsel. Verdeel het beslag over de 2 vormen en bak de cakes in ca. 25 min. gaar in de voorverwarmde oven. (Bak ze eventueel om de beurt als je oven niet groot genoeg is)Laat ze even afkoelen en zet ze afgedekt in de koelkast. Vervolgens ga je verder met het maken van de vulling; de witte chocolademousse.

Ingrediënten witte chocolademousse:

- 5 gr. gelatine (2 en een half blaadje)
- 400 ml. slagroom
- 150 gr. witte chocolade in stukjes

Hoe maak je het:

Week de gelatine ca. 10 min. in koud water. Kook 150 gr. slagroom en schenk hem op het kookpunt over de witte chocolade in een kom. Knijp de gelatine goed uit, voeg dit toe en roer het geheel glad. Klop 250 ml slagroom met de mixer tot yoghurtdikte en spatel de slagroom door het witte chocolademengsel. Laat het een nacht afgedekt in een kom opstijven in de koelkast.

Dag 2

Haal de cakes uit de koelkast. Roer de chocolademousse nog even goed door en doe dit in een spuitzak met een breed mondstuk. Spuit het spiraalvormig van binnen naar buiten bovenop de helft van een taart en zet vervolgens de 2e taart er andersom bovenop zodat je een platte kant naar boven hebt staan.(zie foto) Spuit de mousse niet helemaal dicht tot de rand, je kunt het nog dichtsmeren met de botercrème straks.

Je begint nu met het maken van je banketbakkersroom/botercrème.

Ingrediënten banketbakkersroom en botercrème:

- 1 vanillestokje
- snufje zout
- 250 ml. volle melk
- 70 gr. fijne kristalsuiker
- 5 eidooiers
- 40 gr. bloem
- 425 gr. zachte boter

Hoe maak je het:

Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Verwarm 200 ml. melk met een snuf zout, de suiker, het vanillemerg én de stokjes (vergeet niet te roeren tussendoor). Klop intussen de eidooiers, de bloem en 50 ml. koude melk met een garde in een kom tot er geen klontjes meer zijn. Schenk er een beetje van de warme melk bij. Doe niet alle melk er in één keer bij, want dan gaan de eieren stollen. Voeg vervolgens alles samen in de pan en verwarm het geheel nog ong. 5 min., roer het intussen goed door want het brandt snel aan. (Het moet dik worden) Haal de room van het vuur en laat het afkoelen.

Klop de boter met een mixer tot een luchtige gladde massa totdat er geen klontjes meer zichtbaar zijn. Klop de afgekoelde room goed door de boter, net zolang totdat het lichter van kleur wordt. Wanneer het geheel te dun is, zet het dan nog even in de koelkast voordat je je taart gaat afsmeren. En wanneer je het te dik vindt, dan kun je het nog even kort au-bain-marie verwarmen.

Doe bovenop de taart een flinke laag botercrème. Strijk van daaruit de zijkanten (bij de chocolademousse) en de bovenkant glad met de botercrème. Je kunt hiervoor het beste een paletmes gebruiken, maar als je deze niet hebt gebruik dan de achterkant van een koksmes of een spatel. Dit heb ik zelf ook gedaan, is ook prima gelukt.

www.madeleintje.nl

Om dit allemaal te kunnen doen kun je in theorie ook het beste een draaiplateau gebruiken, maar ik heb zelf de onderkant van een springvorm gebruikt. Hier heb ik de taart weer op gezet en vervolgens boven op een snijplank, zodat ik hem toch makkelijk rond kon draaien en niet het hele aanrecht

eronder zat… Het kan zijn dat je veel botercrème overhoudt, dit hangt af van hoe dik je de chocolademousse er op hebt gespoten. De botercrème kun je ook nog prima gebruiken voor het decoreren van je taart, of voor andere cakes en koekjes. Zet de taart eventueel even in de koelkast zodat de botercrème hard wordt.
We zijn bij het laatste en leukste onderdeel aangekomen; decoreren!

Ingrediënten decoratie en taartglazuur:

- 1 kleine paashaas
- grote en kleine paaseieren in diverse kleuren
- overige paassnoepjes
- evt. geraspte witte chocolade
- 125 ml. slagroom
- 200 gr. pure chocolade (in kleine stukken)
- 1 blaadje gelatine

Week de gelatine ca. 10 min. in koud water. Verhit de slagroom tot het kookpunt en schenk het bij de chocolade. Knijp de gelatine uit en voeg het bij het chocolademengsel. Roer het mengsel goed door en laat het een beetje afkoelen voordat je de taart gaat afwerken. Schenk het glazuur over de taart en verdeel het met een spatel. Als je invloed wilt hebben op je 'drips', dan kun je het in een spuitzak doen met een smal mondstuk en het over de randen laten druipen. (een diepvrieszak met een klein gaatje er in kan ook een uitkomst zijn…).

Decoreer de taart met allerlei leuke chocolaatjes en snoepjes en natuurlijk de paashaas.

Veel plezier met het maken van deze Paastaart!

Bron: www.kokenmetanita.nl

www.madeleintje.nl

Modderkeuken made by Sabine

Gastouder Sabine van gastouderopvang Ki Ko uit helmond maakt samen met haar man super leuke, mooie en kindveilige modderkeukens voor de tuin.

Wat is een modderkeuken?

Een keuken combinatie met potten en pannen, bekers, borden, teiltjes, flessen, lepels, gardes, zeefjes, trechters en maatkannetjes. Kortom zo'n beetje alles wat een gewone keuken bevat. Deze keuken staat buiten, in de tuin en hier mag "gekookt" worden met zowel zand áls water!

Wat leren kinderen van een modderkeuken?

- **Zintuiglijke ontwikkeling/ Sensomotoriek:**
    - Voelen hoe zacht/hard/nat/glibberig iets is, contact met de aarde.
- **Spelontwikkeling:**
    - Experimenteren/manipuleren met kookspullen en zand, water en modder.
    - Eenvoudige rolhandelingen zoals roeren, koken, bakken, afwassen enz.
    - Rollenspel/samenspel zoals vader/moeder, de kok, de bakker, rollen taal gebruiken.
- **Rekenontwikkeling:**
    - Spelend verschillende meeteenheden onderscheiden zoals inhoud, gewicht en afmeting.
    - Meten van inhoud en gewicht met niet-standaard maten zoals balans, schepje, kopje.
    - Ordenen op meer/minder/evenveel, lichter/zwaarder, vol/ halfvol/leeg, groter/kleiner/even groot enz.

Willen jullie ook deze stoere, te gekke en mooie handgemaakte modderkeuken van steigerhout voor de kids?
Kijk dan op marktplaats voor meer informatie en de bestelgegevens:

https://www.marktplaats.nl/a/kinderen-en-baby-s/overige-kinderen-en-baby-s/m1527702855-modderkeuken-buitenkeuken-keuken-kind-kinderen-kids.html?c=08c285449651fa109c354bbabe740c1b&previousPage=lr

www.madeleintje.nl

Gastouder Erica van gastouderopvang Sproet geeft de kinderen in haar noodopvang de stabiele en liefdevolle omgeving aan de kinderen die ze nu nog meer nodig hebben!

Gastouder Erica is gastouder in helmond en heeft haar eigen gastouderopvang in haar eigen huis. Haar gastouderopvang heet gastouderopvang Sproet.
Nu de richtlijnen ook binnen de gastouderopvang aangescherpt zijn door het coronavirus mag ze alleen gastouderopvang verlenen aan de kinderen waarvan de ouders werkzaam zijn in een cruciale beroepsgroepen. Erica vindt het heel fijn dat ze voor deze kindjes gastouderopvang kan bieden en zo kan helpen. Want ze vindt het heel belangrijk dat deze ouders voor ons allemaal kunnen blijven werken om zo het coronavirus te kunnen overwinnen. Ze vindt het heel fijn dat ze voor deze kindjes een stabiele omgeving kan bieden met extra knuffels, liefde en veiligheid wat normaal zo vanzelfsprekend is maar nu nog meer belangrijk is geworden. Kinderen hebben nog meer behoefte aan een fijne, prettige en zorgeloze speelomgeving. Kinderen krijgen onbewust maar ook soms bewust veel mee wat er gebeurd in wereld en in hun eigen omgeving.

Erica vindt het wel heel moeilijk om de kinderen te missen die nu niet “welkom” zijn. Dit voelt zo tegenstrijdig en vreemd. Ze wil het liefste dat elke dag de groep compleet is en het gemis is er dan ook elke dag . Ze houdt daarom met de ouders en kindjes die tijdelijk niet komen bij haar in de opvang contact via beeldbellen of whatsapp. Er worden leuke foto’s gedeeld met elkaar en de kinderen vinden het heel leuk om Erica zo te zien en te horen. Erica vindt ondanks dat ze het heel moeilijk vindt om niet alle kinderen te mogen zien de regel wel heel verstandig: “We willen met z’n allen heel graag dat deze onzekere en verdrietige periode snel voorbij is en dat kan alleen als we allemaal goed aan de regels houden.”

Erica vindt binnen de noodopvang het moeilijkste om gebonden te zijn in en om het huis. Normaal maakt Erica veel leuke uitstapjes met de kinderen buiten het huis zoals de kinderboerderij, dierentuinen en speeltuinen: “Wat voorheen heel normaal was om deze activiteiten te doen moet je nu als gastouder goed nadenken bij elke activiteit of het veilig is binnen de richtlijnen”. Maar Erica is heel creatief en flexibel ingesteld en ze denkt niet in beperkingen maar in mogelijkheden. Door leuke, uitdagende en soms gekke activiteiten te bedenken in de tuin en binnen wordt elke noodopvang weer een feestje voor de kinderen en haar zelf.

Soms zoekt ze met de kinderen rustige plekjes op in het bos om toch in een andere omgeving te zijn voor de kinderen zodat de kinderen echt kunnen uitleven en rennen in de natuur zonder het gevaar vormt voor hun zelf en voor de omgeving. En wat een geluk dat er zoveel mooi weer is buiten , dat is een teken dat we positief moeten blijven.

Deze periode is heel verdrietig en niet altijd fijn maar toch ziet Erica ook positieve kanten. Het positieve is dat de band nog sterker wordt met de kinderen, ouders en ook in het thuisfront. Je bent o meer op elkaar aangewezen. Erica en haar gezin doen nog meer gezellige dingen samen zoals spelletjes, bakken, bbqen en gezellig kletsen met elkaar. Ericaś gezin was al heel hecht maar door de corona tijd zijn ze nog hechter geworden en proberen ze nog meer gezelligheid te creëren

Erica hoopt dat deze moeilijke tijd snel naar het verleden gaat en de positieve toekomst snel mag beginnen voor iedereen. Haar Boodschap is: “ samen staan we sterk en blijf gezond!”

6x de leukste spelletjes om binnen en buiten te doen!

Sla genoeg eieren in, verdeel je gezin in teams en maak je klaar voor een gezellig Pasen.

1. Paaseieren zoeken

Een welbekende klassieker. Jullie verstoppen de eitjes en het is aan de kinderen om ze op te sporen, mét mandje uiteraard. Zelf geverfd of van chocolade, in de tuin of binnen in huis: doe het vooral naar eigen smaak.

Wees vooral niet verbaasd als je rond de kerstdagen nog een eitje vindt. Soms zijn die verstopplekken gewoon écht heel moeilijk. Variatietip: vul lege, plastic eieren met briefjes. Op de briefjes schrijf je aanwijzingen voor de zoektocht naar het volgende paasei. Het allerlaatste eitje leidt naar een schat…

2. Paaseieren-race

Verdeel jullie familie in twee teams en zorg voor genoeg eetlepels en paaseieren. Een persoon uit elk team doet een lepel in zijn mond met daarop een eitje, en moet vervolgens een parcours afleggen en het eitje naar de finish brengen zónder dat-ie van de lepel afvalt. Als het eitje valt, moet de speler terug naar de start. Handen gebruiken is niet toegestaan.

3. Paas-piñata

Koop een lege piñata en vul deze met paaseitjes en wat kleine speelgoedjes. Om beurten mogen de kinderen de piñata geblinddoekt een paar klappen geven.

Zorg wel voor genoeg ruimte en veiligheid en laat bij jonge kinderen de blinddoek achterwege. Wanneer de piñata breekt, breekt er een soort Paas-hemel open en kunnen de kinderen zoveel snoepjes en prijsjes pakken als ze kunnen. Leuk!

4. Eieren verven

Nóg zo'n klassieker, maar het verven van eieren verveelt nooit. Koop niet alleen verf maar ook wat extra decoraties (denk aan glitters, strikjes, stickers, lintjes etc. etc.) Zo wordt Pasen ongetwijfeld een feestje.

5. Paashaas-bowlen

Knip afbeeldingen van paashazen uit en plak ze vast op tien lege flessen. Bedenk een goede, ruime bowling-plek (de gang misschien, of in de tuin als het lekker weer is) en begin met bowlen. Houd de score bij, want de winnaar krijgt uiteraard een klein prijsje. Heb je toch een goed reden om zo'n enorme chocolade paashaas in te slaan.

6. Bunny Hop

Voor de sportieve families onder ons: paas-zaklopen! Deel je gezin weer op in twee teams en zorg voor zakken (zak van Sinterklaas wellicht?). Stel een parcours op met aan een kant paaseieren en aan de andere kant een lege emmer of mand. Het doel is om al zaklopend zoveel mogelijk paaseieren naar de finish te brengen. Het team dat de meeste eieren in de mand heeft gekregen, heeft gewonnen. Ready, set, GO!

Bron: www.famme.nl

Paasmemory

Gastouders zijn GOUD

❤️Welke kinderen zouden er vandaag komen?

De gastouderopvang is voor heel veel kindjes tijdelijk ontnomen.

❤️Dit doet voor veel gastouders best wel een beetje pijn

Want het liefste wil elke gastouder met elk kindje in haar opvang samen zijn.

💙Alleen een kindje met een papa en mama met cruciaal beroep mag bij de gastouder zijn

💙Dit voelt voor veel gastouders tegen haar gevoel in en dat voelt niet fijn

❤️Want ze missen de lachjes, knuffels en gekwebbel van elk kind in haar opvang

❤️Wat duurt deze onzekere en kwetsbare periode toch lang

💙Maar de gastouders werken keihard, met zoveel liefde, extra richtlijnen

en professionaliteit

💙Om de noodopvang te kunnen bieden in deze belangrijke crisistijd

❤️Het afscheid van papa of mama is nu ook anders dan normaal en heel kort

❤️Ondanks elke nieuwe veiligheidsregels geven deze kindjes de vertrouwde liefde, een extra schouder, vertrouwen en kracht dat alles weer goed komt

💙De gastouders doen er alles aan om de veiligheid, gezondheid en geborgenheid voor iedereen te kunnen waarborgen

💙Zodat papa en mama van het kindje in het cruciale werkveld voor Nederland kunnen zorgen

❤️Deze ouders zorgen dat Nederland weer veilig en gezond wordt zonder en dat we straks niet meer te hoeven leven in verdriet, spanning en onzekerheid

❤️En dan kunnen we met zn allen deze periode gaan verwerken want ook dat vergt veel tijd

💙 Wat zo mooi en puur is bij de gastouder dat ze deze onzekere wereld voor de kindjes even laat vergeten en haar thuis voor de kinderen heel veilig voelt, ze voelen zich bij haar vertrouwd en fijn

💙De kinderen kunnen bij de gastouders lekker kind blijven en zonder al die grote zorgen, ze kunnen echt zichzelf zijn

❤️Ook al heeft de gastouder ook haar zorgen wat er allemaal nog in deze crisis gaat gebeuren

❤️Ze zet de zorgen opzij en opent de deuren

💙De deuren naar positiviteit en creativiteit

💙Voor elke noodopvang geeft ze elk kind bij haar een fantastische tijd

❤️Daarom verdienen deze gastouders ook een extra waardering van dankbaarheid

❤️Ook mede dankzij de gastouders en niet te vergeten alle medewerkers in de kinderopvang winnen we de corona strijd

💙We hopen dat binnenkort alle lieve kindjes weer bij de gastouders mogen komen spelen.

💙Zodat de gastouders hun liefde en knuffels weer aan alle kinderen mag uitdelen.

❤️Deze crisis overwinnen kunnen we alleen winnen samen met elkaar

❤️Houdt aan de richtlijnen, voorgeschreven regels en let op gepaste afstand op elkaar!

Liefs Maaike Wennink

Paaswens

Gastouderbureau Madeleintje wenst jullie een fijn, warm, gezellig, liefdevol en vooral een gezond paasfeest!

Heel veel liefs van Madeleintje

Gastouderbureau Madeleintje

Maaike Wennink
www.madeleintje.nl
info@madeleintje.nl
06-39403946