Gastouderbureau Madeleintje - Nieuwsbrief/magazine

Kerst editie

Welkom

Allereerst wil ik een heel graag een warm welkom heten aan de nieuwe gastouders, ouders en kinderen. Dit is de nieuwsbrief/magazine van Gastouderbureau Madeleintje. De nieuwsbrief is bedoeld om nieuws te lezen maar ook voor leuke ideeën op te doen en artikelen onder de aandacht te brengen rondom de gastouderopvang. Dit is de speciale kerst en oud en nieuw editie! Tussendoor houden wij jullie zoveel mogelijk via de mail, social media (facebook en instagram) en via nieuwsberichten op www.madeleintje op de hoogte te houden, met name wanneer er belangrijke, dringende zaken zijn. Mochten jullie in de toekomst leuke ideeën hebben voor de volgende editie eind maart 2021 dan horen we dit heel graag. Ook zijn we heel blij met tips en tops. Dit kan via info@madeleintje.nl. Ik wens jullie heel veel leesplezier!

Groetjes Maaike Wennink

GOB Madeleintje

Tips voor een gezellige Kerst met jouw kindje

Peuterperiode

Bron: 24baby.nl

Kerst een mooi feest, dat de terugkeer van het licht in de duisternis representeert. Daarnaast is het voor veel mensen een familiefeest, dus geniet vooral van jullie gezinnetje. Om de kerstperiode nog fijner te maken, kun je deze tips volgen:

- Voel je niet verplicht om iets bijzonders te doen. Veel mensen maken een grote gebeurtenis van Kerstmis, maar als jij daar (dit jaar) geen behoefte aan hebt, is het zeker niet verplicht. Kerst met je peuter kan al genoeg stress met zich meebrengen, dus een rustig avondje met alleen het gezin is ook prima.
- Zet lekkere dingen uit het zicht. Een schaal met kerstkransjes, feeststol en koekjes staat natuurlijk heel feestelijk op tafel. Het is echter ook een bron van verleiding voor je kleine. Zet de schaal met lekkers daarom buiten het zicht van je kindje, en ga af en toe rond.
- Versier samen met je peuter. Door hem te laten helpen met versieren, voelt je kleine zich betrokken bij de speciale dagen. Glunderend van trots laat hij aan iedereen zien welke ballen hij in de kerstboom heeft gehangen.
- Kies voor onbreekbare kerstversiering. Je peuter rent waarschijnlijk graag door het huis, en stoot daarbij nog weleens ergens tegenaan. Met onbreekbare kerstballen is het minder erg als er af en toe één op de grond stuitert.
- Laat los en ontspan. Het geeft niet als de avond niet helemaal verloopt als gepland, of als het toetje mislukt. Kerst met je peuter kan bijna niet perfect gaan, maar dat is helemaal niet erg. Het gaat erom dat jullie het samen gezellig hebben.

- Bouw tijd in voor je kleine. Tussen al het rennen en vliegen door kan je kindje zich een beetje genegeerd voelen. Zorg dus dat je tijd inplant voor wat een-op-een-aandacht. Speel samen een spelletje of ga even naar buiten. Zo versterk je jullie band ook tijdens de drukte van de feestdagen.

Kersttradities maken met je kindje

Tradities horen bij uitstek bij de kerstperiode. Jaarlijks terugkerende activiteiten maken deze tijd van het jaar extra bijzonder. Nu je zelf een kindje hebt, kan je met jouw gezin jullie eigen tradities starten. Denk bijvoorbeeld aan samen kerstkoekjes bakken volgens oma's recept, of een speciale kerstbal die je kleine elk jaar in de boom mag hangen. Zo maak je van kerst met je peuter iets speciaals.

Kerstdiner met je peuter

Of het nu een sociale verplichting is of het hoogtepunt van je jaar, het kerstdiner is vaste prik in veel families. Voor je peuter kan dit best een lange zit zijn, met veel culinair voedsel dat hij niet kent. Met de volgende tips wordt het diner ook voor je kleine een succes:

- Dwing je kindje niet om met jullie mee te eten. Als je kleine een avontuurlijke eter is, kan je hem wat laten proeven. Maar er is ook niks mis mee om een 'gewoon' potje voor hem te koken. Er is al genoeg anders dan normaal. Eten dat hij kent, is dus misschien wel fijn voor zijn maag.
- Wees niet te streng. Het is normaal als je kleine tussen de gangen door niet netjes aan tafel blijft zitten. Speel een spelletje of laat hem rondlopen.
- Geef de kleintjes een eigen tafel. Als er meerdere kindjes zijn, kan je een speciale kindertafel maken. Hier kan je een papieren kleed op leggen waar de kleintjes op mogen kleuren en tekenen.
- Laat je peuter meehelpen. Sommige kinderen vinden het ook leuk om te helpen met uitdelen van servetjes of koekjes bij de koffie. Op die manier is de kerst met je peuter écht van jullie samen.
- Houd bij het plannen van de tijd en plaats van het diner rekening met de bedtijd van je kleine. Iets later naar bed gaan dan normaal kan best voor een keertje, maar het is wel handig als je kindje ergens kan gaan liggen als hij moe wordt. Bedenk dus van tevoren of het handig is om een campingbedje mee te nemen.

Coronavirus informatie

Communicatie is het sleutelwoord

Gastouderbureau Madeleintje volgt het corona nieuws op de voet en bekijkt wat het voor ouders en gastouders betekent. Wij hebben goed contact met belangrijke organisaties zoals de Belastingdienst, Branchevereniging Kinderopvang, stichting Nysa, RIVM en de GGD. We proberen alle gastouders en ouders zo goed mogelijk te informeren.

Beslisbomen

Zoals jullie weten en vaker van informatie van ons hebben ontvangen is de beslisboom een handig hulpmiddel om te beoordelen hoe je met bepaalde situaties om gaat. In het registratie Portabase is de actuele beslisboom ook altijd te downloaden voor de gastouder en de ouder.

Beslisboom 12+ en volwassenen

Op basis van de richtlijnen van het RIVM is een beslisboom ontwikkeld voor ouders van kinderen vanaf circa 12 jaar in het voortgezet onderwijs, studenten in het mbo en hoger onderwijs, werkende jongeren en volwassenen (daar vallen de gastouders en (werkende) ouders onder) die mogelijk corona klachten hebben. Deze is ook te vinden in Portbase.

Gastouderbureau Madeleintje

Als de gastouderopvang dicht moet

Wanneer jouw gastouder tijdelijk de deuren moet sluiten vanwege corona richtlijnen willen we vragen om begrip. Jullie gastouder vindt het ook verschrikkelijk om dicht te moeten en voelt zich daar heel rot onder. Als vervangende opvang nodig is mag u altijd bellen naar Madeleintje en dan kijken we samen met jullie wat de mogelijkheden zijn voor vervangende opvang. Alles gaat in overleg en proberen zoveel mogelijk rekening te houden met jullie wensen. Helaas doordat de gastouderopvang in deze tijd ook overbelast is in de aantal tijdelijke sluitingen en dat we altijd rekening moeten houden met de wettelijke toegestane kindaantallen is de vervangende opvang soms wat verder dan u gewend bent of er is op die dag geen plekje te vinden. Maar Madeleintje doet er alles aan om te helpen waar kan. Ook vragen dat de facturen worden doorbetaald als er geen gebruik wordt gemaakt van vervangende opvang bij een andere gastouder. Stichting Nysa heeft een addendum opgesteld, waarin gast- en vraagouders dit kunnen vastleggen.

We willen vragen dat jullie als ouder en gastouder goed met elkaar vooraf in gesprek gaan over dit onderwerp. Mochten jullie het fijn vinden dat wij daarin ondersteunen dan horen we dit heel graag. Met elkaar in gesprek blijven, duidelijke afspraken maken en elkaar helpen is en blijft het belangrijkste sleutelwoord, vooral in deze onzekere tijd. Het addendum van stichting Nysa en het afsprakenformulier Corona vanuit GOB Madeleintje zijn te vinden in Portabase en in de mail wat 2 oktober 2020 naar alle aangesloten gastouders en ouders is verstuurd.

Actuele informatie

Zorg dat je als opvang professional en als ouder op de hoogte blijft van het laatste nieuws en adviezen. Volg de onderstaande media voor actuele informatie:

📌Kijk voor informatie in jouw regio op de website van de regionale GGD: www.ggdbzo.nl📌Het RIVM :www.rivm.nl📌De Rijksoverheid:www.rijksoverheid.nl 📌Stichting Nysa:www.stichtingnysa.nl 📌De Brancheorganisatie Kinderopvang (BK):www.kinderopvang.nl 📌De Brancheverenigingen Maatschappelijke Kinderopvang (BMK) :www.maatschappelijkekinderopvang.nl 📌BOinK:www.boink.nl

Staat jouw vraag hier niet tussen? Bel dan ons: gastouderbureau Madeleintje (06-39403946), het RIVM (0800-1351), het algemene nummer van de GGD (0900-364 64 64) en/of de GGD in jouw regio.

Gastouderbureau Madeleintje

Kerst fruitfeest

Creatief met fruit

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Gastouder Sabine - Gastouderopvang Ki Ko

Gastouder Sabine: " Ik wens iedereen een gezond 2021, dat de werled maar gauw weer "normaal' wordt. En dat mensen weer een glimlach op hun gezicht krijgen. Verder hoop ik dat ik in 2021, ook weer mag genieten van alle (gast) kindjes, de lachjes, voetstapjes op de vloer en alle mooie herinneringen die we in het nieuwe jaar gaan maken".

Gastouderbureau Madeleintje

Kerst taart

Heerlijk recept van een kaastaart met frambozen en witte chocolade

Bron: liefdevoorlekkers.nl

Ingrediënten:

– 13 g gelatine– ½ vanillestokje– 750 ml melk– 4 eieren

– 80 g witte basterdsuiker – 100 g witte chocolade, in blokjes

– 375 ml slagroom– 175 g lange vingers– 200 g frambozen

– 1 el poedersuiker

Extra nodig: handmixer, bakvorm van 2 liter en een mooi lint.

Gastouderbureau

Madeleintje

Bereiding:

1. Week de gelatine in ruim koud water. Snijd het vanillestokje in de lengte open. Breng de melk met het vanillestokje aan de kook. Draai het vuur laag en laat de vanille 15 minuten in de warme melk trekken.

2. Scheid de eieren. Meng de dooiers met de suiker in een kommetje. Giet dit al roerende bij de warme melk. Verwarm de melk langzaam tot deze binding krijgt. Dat gebeurt wanneer het schuim wegtrekt. Laat de vla niet koken.

3. Smelt de witte chocolade Smelt de chocolade au bain-marie.

4. Knijp de gelatine uit en los op in de iets afgekoelde vla. Haal het vanillestokje eruit. Meng er de gesmolten chocolade door en laat de vla wat verder afkoelen. Roer zo nu en dan de vla met een spatel van de kanten en de bodem zodat de vla geleidelijk dikker wordt.

5. Klop de eiwitten en de slagroom apart van elkaar stijf. Meng beide luchtig door de gebonden vla.

6. Giet de pudding massa voorzichtig in de, licht met zonnebloemolie ingevette, vorm. Laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

7. Keer de pudding voorzichtig op een groot bord. Zet de lange vingers er recht tegenop. Verdeel de frambozen over de bovenkant en bestrooi met wat poedersuiker. Doe het lint om de charlotte en klaar is ie!

Gastouderbureau Madeleintje

Kerst Memorie

Kerstspel

Rudolph	Rendier	Sneeuw	Vlokken
Kerstboom	Versiering	Kerst	Cadeau
Kerstkoek	Ventje	Kerst	Man
Sneeuw	Man	Kerst	Ster

Kerstwens

Gastouder Anne - Gastouderopvang Maan

Gastouder Anne: "Mijn kerstwens is dat je weer dingen kunt gaan doen met familie en vrienden zonder overal over na te hoeven denken. Dat iedereen gelukkig is en dat we veel leuke, gezellige en grappige momentjes met de kindjes mogen gaan beleven in 2021"

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Gastouder Alie - Gastouderopvang Vossehol

Gastouder Alie: "Ik wens dat iedereen gezond blijft en ik wens iedereen een heel mooi 2021".

Gastouderbureau Madeleintje

Kerst verf tip

Creatief met verf, voetjes en handjes

Knutselen voor volwassenen en grote kinderen

Stap voor stap je eigen snowglobe maken

Bron: romantischcadeau.nl

Wat heb je nodig?

- Een glazen pot met deksel
- Leuk (kerst) figuurtje (verkrijgbaar bij het Kruidvat)
- Watervaste lijm
- Gekookt water op kamertemperatuur
- Eén á twee eetlepels glycerine (hierdoor zal de sneeuw langzamer bewegen) niet te veel gebruiken, want dan blijft de sneeuw aan de onderkant plakken. (verkrijgbaar bij de drogist)
- Glitters of sneeuw

Gastouderbureau Madeleintje

1. Lijm het kerstfiguurtje vast op de deksel en laat deze goed drogen!

2. Bedek de bodem van de glazen pot met sneeuw.
3.
4. Vervolgens vul je de pot met gedistilleerd water en glycerine. De glycerine zorgt ervoor dat de sneeuw mooi verdeeld worden tijdens het schudden.
5.
5. Lijm ook de deksel van je snowglobe vast. Door aan de rand van de deksel lijm aan te brengen en deze daarna goed vast te draaien. De deksel moet stevig vast zitten. Omkeren en klaar is je snowglobe / sneeuwbol!

Gastouderbureau Madeleintje

Bedragen kinderopvangtoeslag 2020/ 2021

Informatie vanuit de belastingdienst

Toeslagen
Belastingdienst

Bron: www.belastingdienst.nl

Hoeveel kinderopvangtoeslag u krijgt hangt af van de hoogte van uw inkomen, het aantal kinderen en de soort opvang. U kunt per kind voor maximaal 230 uur per maand kinderopvangtoeslag krijgen. Dit hangt af van het aantal gewerkte uren van de ouder die het minst werkt. Er geldt ook een maximumuurtarief.

Kinderopvangtoeslag berekenen

Wilt u weten hoeveel kinderopvangtoeslag u ongeveer per maand kunt krijgen? Maak dan een proefberekening voor uw kinderopvangtoeslag op de website van de Belastingdienst.

Toetsingsinkomen berekenen

Wilt u ongeveer weten wat uw (gezamenlijke) toetsingsinkomen is in 2020? Maak dan een proefberekening voor uw toetsingsinkomen op de website van de Belastingdienst.

Uurtarief instelling kinderopvang

De kinderopvang is vrij om een uurtarief vast te stellen. De overheid geeft een tegemoetkoming in de kosten voor de kinderopvang tot een maximaal te vergoeden uurtarief. Dit is de maximum uurprijs. Bij de proefberekening ziet u wat u maximaal kunt krijgen.

Wat het maximum is, hangt af van de soort opvang. Zo is de maximum uurprijs voor de dagopvang (€ 8,17 in 2020 en € 8,46 in 2021) hoger dan het maximum uurprijs voor de buitenschoolse opvang (€ 7,02 in 2020 en € 7,27 in 2021). Voor de gastouderopvang geldt een maximum uurprijs van € 6,27 in 2020 (€ 6,49 in 2021).

Dus betaalt u meer dan de maximum uurprijs? Dan krijgt u voor de kosten boven de maximum uurprijs geen kinderopvangtoeslag. Betaalt u minder dan de maximum uurprijs? Dan krijgt u over dat goedkopere uurtarief kinderopvangtoeslag.

Tegemoetkoming kosten kinderopvang

De overheid betaalt een percentage van de kosten van kinderopvang. De hoogte van deze tegemoetkoming (kinderopvangtoeslag) hangt af van uw inkomen. Hoe lager uw inkomen, hoe hoger de tegemoetkoming.

Berekening maximum aantal uren

Let op: voor het aantal uren per kind per maand waarvoor u kinderopvangtoeslag kunt krijgen geldt een maximum. Bereken het maximaal aantal uren waarvoor u kinderopvangtoeslag kunt krijgen op de website van de Belastingdienst.

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Gastouder Ilona - Gastouderopvang Het Wismannetje

Gastouder Ilona: "Ik wens heel veel geluk en liefde voor alle mensen om mij heen. Ik hoop dat ik in 2021 weer samen met mijn lieve collega's uitstapjes kan gaan maken en dat er weer gezellige borrel avondjes kunnen komen. Ook wens ik mijn gastouderopvang verder te kunnen "vergroenen" en samen met de kindjes kunnen gaan genieten van waardevolle momenten die we weer gaan meemaken in 2021.

Voor iedereen heel veel geluk, gezondheid en gezelligheid in 2021".

Blotevoetenpad

Ervaren met de voetjes

Bron: doenkids.nll

Een blote voetenpad is een wandelroute, die je loopt op je blote voeten. Je komt over allerlei verschillende ondergronden zodat je met je blote voeten kunt ervaren hoe zand, water, stenen en andere materialen onder je voeten voelen.

<u>Wat heb je nodig?</u>

- Kistjes, plastic bakken of teiltjes (je moet er met je voet in kunnen staan)
- Scheppen, bakjes, bezem, blik en veger
- Water, zeep en handdoeken om de voeten weer schoon te krijgen

Wil je werken met water dan is een kistje niet zo handig natuurlijk. De ondiepe bakjes van het opbergsysteem van IKEA (Trofast) zijn ook goed qua grootte, en kosten €2,50 per stuk.

Gastouderbureau Madeleintje

Tips:

- Maak samen met de kinderen het pad. Het is heel erg leuk om de materialen te verzamelen, in bakken te doen en het pad klaar te zetten.
- Met hele kleine materialen moet je erg oppassen als er kleine kinderen in de buurt zijn. Ze kunnen zomaar iets in hun mond stoppen. Pas op voor verstikkingsgevaar.
- Als je het pad gaat uitzetten dan kun je dat op meerdere manieren doen. Een pad dat iedereen gaat lopen? Of kies je voor een droge en een natte variant? Let er bij natte materialen wel op dat je die aan het einde van het pad plaatst. Een kind dat met de voeten in de modderbak staat kan niet meer over de bak met wol gaan lopen bijvoorbeeld.
- Om het spannend te maken kun je de kinderen ook blinddoeken en hen laten raden in welk materiaal hun voet nu staat. Een ander kind helpt dan met het begeleiden van bak naar bak.

Sterretjes van (zoete) aardappel

Bereiden door een volwassenen

Bron: Libelle-lekker.be

Deze feestelijke sterretjes maak je zo:

1. schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakken.
2. Snijd er daarna sterren van en dep ze droog met keukenpapier.
3. Zet de frituur op 140 graden en frituur de sterretjes tot ze goudbruin zijn.
4. Laat ze uitlekken op keukenpapier en frituur ze daarna voor de tweede keer. Tip:

Mini-kerstpizza's

Hoe leuk zijn deze kerstsokjes? Je maakt ze gewoon van pizzadeeg en tomatenpuree. Het 'bontrandje' is van gesmolten kaas en het 'dennengroen' is basilicum.

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Gastouder Désirée - Gastouderopvang De Aapjestuin

Gastouder Désiree: " Ik hoop voor iedereen dat 2021 een beter jaar wordt. Ik wens iedereen heel veel gezondheid, betere financiële toekomst en dat we een nieuwe en vooral mooie start gaan maken in het nieuwe jaar".

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstverhaal voor kinderen

Uit de bijbel voor kinderen,

Heel lang geleden, in een land hier ver vandaan, woonden twee mensen die veel van elkaar hielden. Ze heetten Jozef en Maria. Jozef was timmerman en Maria werkte in hun huis. Jozef en Maria waren erg gelukkig met elkaar. En ze werden nóg gelukkiger toen ze merkten dat ze een kindje zouden krijgen. Ze wisten dat het een bijzonder kind zou zijn. Een kind dat vrede ging brengen aan alle mensen. Dat hadden Jozef en Maria niet zelf bedacht: een engel had het Maria verteld. Hij kwam als boodschapper van God . Hij had ook gezegd dat ze het kindje Jezus moesten noemen. Ga naar Bethlehem! Op een dag hoorden Jozef en Maria dat ze naar Bethlehem moesten gaan. Keizer Augustus, de hoogste baas van het land, had dat gezegd. Iedereen moest teruggaan naar de plaats waar hij geboren was. Jozef en Maria moesten daarom naar Bethlehem reizen.

Hoe moet dat nou? dacht Maria. Ik kan zo'n lange reis nu toch niet maken? We moeten de hele weg lopen. Dat is veel te zwaar met zo'n dikke buik. Op een avond zei ze tegen Jozef: 'Wat zou er gebeuren als we gewoon niet gaan?' 'Dan komen we in de gevangenis', zei Jozef met een zucht. 'Als de keizer zegt dat we moeten gaan, dan moet het. Het is nou eenmaal niet anders.' 'Maar ik kán het niet!' riep Maria met tranen in haar ogen. 'Ik ben zo moe, en ons kind kan elk moment geboren worden. Straks gebeurt het zomaar onderweg. En wat moeten we dan doen?' 'Ik bedenk wel iets', zei Jozef troostend. 'Ga jij nu maar slapen.' Op reis naar Bethlehem Die avond telde Jozef hoeveel geld ze nog hadden. Het was maar weinig. Alleen als ze heel zuinig zouden zijn, konden ze misschien een ezeltje kopen. Dan zou Jozef lopen en kon Maria op het ezeltje zitten. De volgende morgen stond Jozef vroeg op om een ezel te zoeken. Maria pakte ondertussen wat spulletjes in. Toen Jozef met een ezel terugkwam, konden ze vertrekken.

Het was druk op de weg. Heel veel mensen waren onderweg naar de plaats waar ze geboren waren. Honderdduizenden mensen. Met paard en wagen, met ossenkarren, op kamelen, op ezeltjes of gewoon lopend. Na een paar dagen kwamen Jozef en Maria eindelijk in Bethlehem aan. Ze waren doodmoe. ‘Nog even volhouden, Maria’, zei Jozef bezorgd. ‘Nog heel even maar.’ Maria wilde flink zijn en glimlachte naar Jozef. Hij was zo lief voor haar. De hele weg had hij zonder te klagen naast haar gelopen. Maar nu voelde Maria dat haar kind snel geboren zou worden. Ze werd een beetje bang. ‘Ik denk dat het gaat gebeuren, Jozef.’ ‘Wacht’, zei Jozef haastig. ‘Daar is een soort hotelletje, een herberg. ik zal vragen of er plaats voor ons is. Dan hebben we het warm en kan het kindje veilig komen. Maak je geen zorgen. Het komt wel goed.’ Maar even later kwam Jozef teleurgesteld terug. ‘De herberg zit al vol’, zei hij. ‘Maar niet bang zijn, hoor. Er zijn nog meer herbergen. Er is vast wel ergens plek voor ons.’ Maar waar Jozef ook aanklopte, nergens was plaats. Niemand wilde hen binnenlaten. Zelfs niet als Jozef vertelde dat Maria elk moment een kindje kon krijgen. Overal gingen de deuren weer dicht. Jozef en Maria werden er wanhopig van. Maria moest er haar best doen niet te gaan huilen. Toen ze een stuk verder waren, wees Jozef voor zich uit. ‘Daar zie ik nog een herberg.’ Ze gingen ernaartoe en klopten aan. Een vriendelijke man deed open. ‘Nee,’ zei hij, ‘ik heb geen plaats meer in mijn hotel. Maar een stukje verderop staat nog een oude stal. Misschien kunt u daar slapen.’ Jozef bedankte de man. ‘We zullen er gauw naartoe gaan.’ ‘Het zal er tenminste droog zijn’, zei Maria. ‘En in elk geval warmer dan buiten.’ In de stal ‘Dit moet het zijn.’ Jozef deed de deur van de stal open en keek naar binnen.

Achter in de stal stond een oude os. Hij hief even zijn kop op toen Jozef binnenstapte. ‘Kom maar, Maria’, zei Jozef. Hij maakte een bed van stro en hooi waarin ze kon liggen. Daarna deed hij zijn jas uit, die hij over haar heen legde. Toen liep Jozef naar buiten. Daar stond het ezeltje nog. ‘Kom jij ook maar binnen’, zei Jozef. ‘Je hebt ons zo goed geholpen. Jij zult ook wel moe zijn.’ Hij zette hem bij de os. De os keek naar het ezeltje en het ezeltje snuffelde aan de os. Toen begonnen ze allebei rustig te eten van het hooi dat op de grond lag. Jozef ging bij Maria zitten en streelde haar haar. Hij was ontzettend moe. Ineens keek Maria hem aan. ‘Het komt!’ zei ze. ‘Het kindje komt.’

Jezus wordt geboren

En die nacht gebeurde het. In de oude stal werd het kindje geboren. Maria wikkelde het in een paar doeken. Jozef vulde een voederbak met stro en Maria legde het kindje er voorzichtig in.

Zo lag het lekker warm en zacht. Daarna ging Jozef naast Maria zitten. Hij sloeg zijn arm om haar heen. Samen keken ze naar dat kleine mensje. Ze hadden tranen van geluk in hun ogen. Zoiets moois hadden ze nog nooit gezien. En ze noemden hun kindje Jezus, zoals de engel gezegd had. De herders en de engelen Terwijl Jozef en Maria vol bewondering naar Jezus keken, waren de herders buiten bij hun schapen. Ze moesten goed opletten dat er geen schapen wegliepen en dat er geen wolven in de buurt kwamen. Want ze wilden niet dat één van hun schaapjes werd opgegeten. Opeens stond er een engel naast de kudde. De herders schrokken. Ze hadden nog nooit een engel gezien.

‘Kijk nou! Wat is dat?’ Maar de engel zei: ‘Jullie hoeven niet bang te zijn. Ik kom iets moois vertellen. Er is vannacht een kindje geboren. Nu lijkt dat natuurlijk niet zo bijzonder, maar dít kind is door God beloofd. Iedereen heeft heel lang op hem gewacht.

Als hij ouder is, zal hij de mensen helpen. Hij zal hen leren wat ware vriendschap en liefde is.' Het was een donkere nacht. Tot het opeens licht werd. De herders hoorden een groot koor van engelen. Ze zongen om God te bedanken voor het kindje Jezus dat die nacht geboren was. De herders keken hun ogen uit. Zoiets hadden ze nog nooit gezien. 'In de verte staat een stal. Ga daar eens kijken,' zei de engel. De herders lieten hun schapen in de steek en gingen meteen op weg. Ze praatten opgewonden met elkaar. 'Zou er echt een kind geboren zijn?' 'Nou ik weet het niet, hoor. Het is allemaal zo gek.' De herders bij de stal Jozef en Maria zaten met hun kind in de stal. Plotseling hoorden ze stemmen dichterbij komen. Even later ging de deur open. Een paar herders keken nieuwsgierig naar binnen. Toen ze Jezus in de kribbe zagen, liepen ze naar hem toe. 'Dus tóch', mompelden ze. 'Er is een kind geboren. Zou dit dan het kind zijn waarover de engelen zongen?'

De herders werden helemaal blij van die gedachte. Ze keken nog een tijdje. Toen namen ze afscheid. Ze moesten snel terug naar hun schapen. Een ster Jozef en Maria bleven in de stal achter; allebei doodmoe, maar heel gelukkig. Toen Maria na een poos in slaap viel, ging Jozef naar buiten om water uit de put te halen. Hij keek omhoog naar de hemel waar duizenden sterren stonden, grote en kleine. Maar recht boven de stal stond de mooiste ster van allemaal. Een grote, heldere ster. Hij was zó mooi, dat Jozef er verwonderd naar bleef kijken. Het leek of die ster hem iets wilde vertellen. En ineens wist Jozef het zeker: er was iets bijzonders gebeurd die nacht. Iets heel bijzonders! Drie wijze mannen en de ster Hoog aan de hemel straalde nog steeds die prachtige ster. Hij was zo helder dat je hem overal kon zien. Zelfs in de landen heel ver weg. In één van die landen woonden drie wijze mannen. Ze wisten veel van sterren af. Op een avond keken ze weer naar de hemel. ‘Moet je kijken!’ riep één van hen. ‘Zie je dat? Wat een bijzondere ster.’ Toen zagen de anderen hem ook. ‘Weet je wat dat is? Dat is een koningsster. Nu weten we dat er ergens een koning is geboren.’ ‘Is dat echt zo?’ ‘Ja, dat heb ik eens gelezen. Zullen we die koning gaan zoeken?’ De anderen vonden dat een goed idee. Ze gingen meteen aan de slag.

Ze maakten hun kamelen klaar voor de reis. En daarna zochten ze wat mooie cadeautjes uit voor de nieuwe koning. Toen gingen ze op weg. Boven hen schitterde de ster. Het leek wel of hij de weg wilde wijzen. De wijze mannen in Jeruzalem ‘Ik denk dat we in Jeruzalem moeten zijn,’ zei één van de mannen. ‘Daar staat het paleis van Herodes, de koning van Israël. Misschien heeft hij een zoon gekregen.’ Na een lange tocht kwamen ze bij het paleis aan. ‘Is hier soms een kind geboren?’ vroegen ze. ‘Hoe komt u daarbij?’ zei de soldaat die bij de poort stond. ‘Ik weet van niets.’ De drie mannen begrepen het niet. ‘En toch moet er een koning geboren zijn.’ De soldaat haalde onverschillig zijn schouders op. ‘Maar niet hier.’ ‘Nou ja. Dan gaan we maar weer.’ De wijze mannen gaan naar Bethlehem Teleurgesteld stapten ze op hun kamelen. ‘Wat doen we nu? Zullen we maar teruggaan?’ ‘Nee!’ riep één van de mannen. ‘Kijk eens naar de ster. Hij beweegt!’ Verbaasd keken ze naar boven. Langzaam schoof de ster langs de hemel. En zo snel als ze konden, reden de mannen de ster achterna.

Gastouderbureau Madeleintje

Boven een kleine stal bij het plaatsje Bethlehem bleef de ster stilstaan. ‘Zou het hier zijn? Dat kan toch niet? Wat moet een koningskind in en stal?’ ‘Laten we toch maar gaan kijken.’ Ze stapten van hun kamelen en liepen naar de stal. Ze deden de deur open. En toen zagen ze het pasgeboren kindje. Het lag in een voederbak, een kribbe. De mannen knielden voor de kribbe neer. Ze wisten het alle drie zeker. Dit was het kind dat ze zochten. Het was geen gewoon koningskind. Het was een kind van God, dat gekomen was om de mensen te helpen. De mannen stonden op. Ze feliciteerden Jozef en Maria en gaven de cadeautjes: wierook, mirre en goud. Daarna gingen ze terug naar hun eigen land. Ze waren blij dat ze dit meegemaakt hadden.

Gastouderbureau Madeleintje

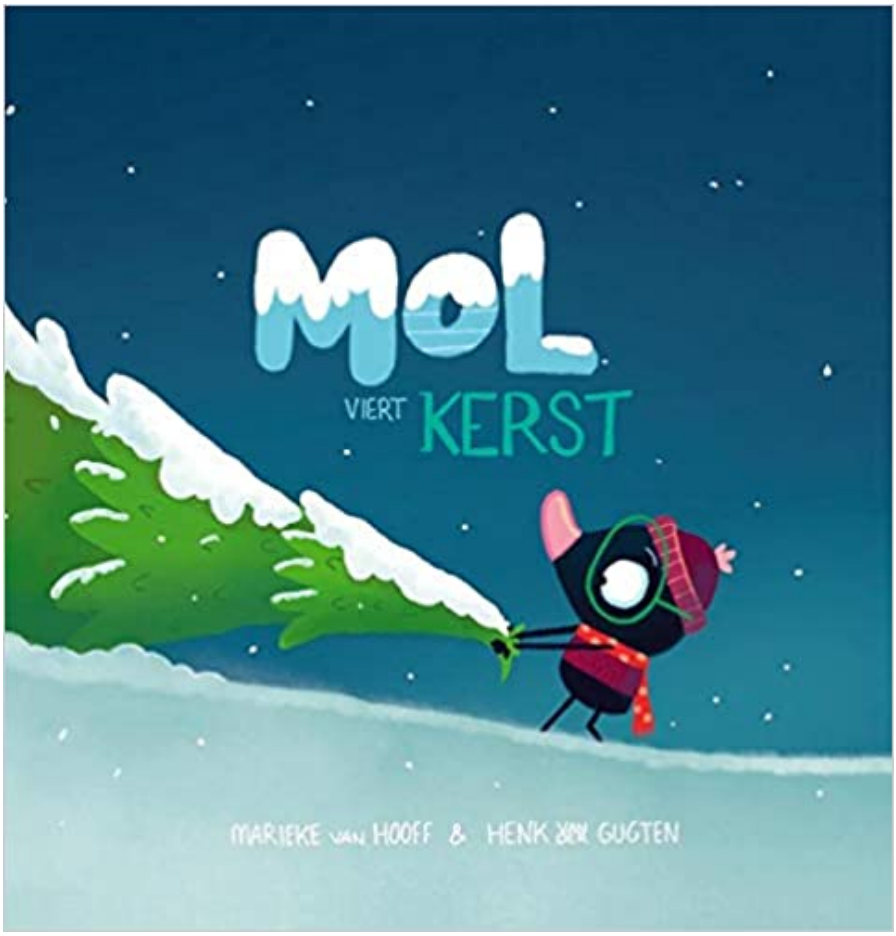
Kerstwens

Gastouder Carla - Kiekeboe! Gastouderopvang

Gastouder Carla: " Ik wens iedereen een gelukkig en gezond 2021. Met heel veel speelkameraadjes. Ik hoop dat we snel weer met vrienden en vriendinnen kunnen en mogen afspreken en dat we allemaal aan het werk mogen blijven zodat het voor iedereen ook financieel beter gaat'.

Boekentip

Mol viert kerst



Mol heeft al zijn vrienden uitgenodigd voor het kerstfeest. Maar dan gaat er van alles mis. Kan Mol het kerstfeest nog redden? In deze schattige reeks kom je alles te weten over Mol en zijn vriendengroep.

Zelf sneeuw maken

heerlijk kliederen en voelen

Bron: Fultimemama

Wat is er nou leuker dan lekker kliederen met materialen? Ontdekken, voelen, kneden, spelen en, ruiken?

Wat heb je nodig

- een half pak maizena
- een bus scheerschuim
- een dienblad

Hoe ga je te werk?

Zorg als eerste dat je deze activiteit ergens doet waar het niet erg is als het vies wordt. Zet de kinderen met een dienblad aan tafel. De ergste rommel kun je dan zo onder de kraan weg spoelen.

Spuit een flinke berg scheerschuim op een dienblad en voeg daar ongeveer een half pak maizena aan toe. De “grotere” kinderen kunnen dit door elkaar mengen met de handjes. Gebruik zoveel scheerschuim als nodig is om een beetje een korrelig maar plakkende substantie te krijgen. Na enige tijd mengen kun je dan een bal kneden van de nepsneeuw. Als je dat hebt bereikt zit je goed.

Als de sneeuw de juiste vorm heeft kunnen de kinderen heerlijk mee spelen, sneeuwballen kneden. Je kan in het sneeuw bouwwerk bijvoorbeeld nog leuker maken om een kerstboompjes erin zetten of een huisje erop zetten. Een echte sneeuw sensatie zonder de kou.

Heerlijke voorgerechten

Brie walnoten salade

ingrediënten:

* 4 plakken brie *6 snoeptomaatjes *beetje rucola met jonge bladsla *paar walnoten *honing *olijfolie *balsamicoazijn *gemalen peper en zeezout *kokosolie

Bereidingswijze:

1. verwarm een beetje kokosolie in een koekenpan en leg de plakken brie erin, besprenkel de brie met wat honing en bak de brie aan beide zijden warm.
2. leg de sla op een bord en besprenkel met olijfolie en balsamicoazijn
3. strooi wat gemalen peper en zeezout over de salade
4. snij de snoeptomaatjes doormidden en verdeel ze over de sla
5. verdeel de brie over de salade
6. bestrooi het geheel met gebroken walnoten

Heerlijke voorgerechten

Zalm amuse in een glaasje

Ingrediënten

100 gr roomkaas
125 gr zure room
paar takjes verse dille
100 gr gerookte zalm
¼ komkommer, in kleine blokjes
1 citroen
zakje (mini) croutons a 30 gr
peper en zout

Materialen
spuitzak of boterhamzakje
4 amuse glaasjes

Gastouderbureau Madeleintje

Bereiding

Snijd de citroen doormidden en pers een helft uit en snijd de andere helft in 4 partjes. Mix de zure room en de roomkaas met een mixer of met een garde goed door elkaar totdat ze goed gemengd zijn. Voeg ongeveer ½ eetlepel fijngehakte dille, citroensap en een snufje peper en zout toe en meng nogmaals.

Doe het dille-roommengsel in een spuitzak (of knip een hoekje van een boterhamzakje af) en spuit dit in de 4 glaasjes. Verdeel wat stukjes zalm er over. Schep ook wat komkommerblokjes en croutons er over. Maak de zalm amuse af met een partje citroen en een takje dille.

Wil je dit voorgerecht (een dag) van te voren maken? Doe dan alles in het glaasje zoals staat beschreven, behalve de croutons en citroenpartjes, en zet de glaasjes in de koelkast. Doe de croutons en citroenpartjes er pas net voor het serveren er in.

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Gastouder Nicky - Gastouderopvang de Veldhoentjes

Gastouder Nicky: " Ik wens iedereen geluk, gezondheid en liefde. Ik hoop dat we in 2021 allemaal wat meer kunnen gaan genieten van de kleine dingen in het leven".

Gastouderbureau Madeleintje

Oliebollen tijd

De lekkerste oliebollen maak je zelf

Bron: heel holland bakt

Ingrediënten:

1100 gram bloem
1 liter melk
50 gram verse gist
30 gram citroenrasp
20 gram zout
200 milliliter water
100 gram boter
200 milliliter eieren
750 gram rozijnen
250 gram licht gekonfijte ananas
poedersuiker

Gastouderbureau Madeleintje

Bereidingswijze:

Smullen rond oud & nieuw doe je natuurlijk met oliebollen. Robèrt voegt licht gekonfijte ananas aan de oliebollen toe.

- Zet de frituurpan aan op 190°C. Het frituurvet kan bestaan uit olie, half olie en half frituurvet of geklaarde roomboter.
- Doe 1000 gram bloem in een kom.
- Verwarm de melk in een steelpannetje op laag vuur tot 36°C.
- Brokkel de verse gist in een kom en voeg een beetje warme melk toe. Los het gist hierin op.
- Doe de overige melk, citroenrasp en het zout bij de bloem, giet het gistmengsel erbij en meng tot een slap deeg.
- Laat dit deeg onder een vochtige doek tot de dubbele hoeveelheid rijzen (temperatuur van ongeveer 28°C).
- Maak ondertussen een soezenbeslag: doe 2 dl water en 100 gram boter in een pannetje en laat het geheel al roerend aan de kook komen.
- Voeg er dan onder krachtig roeren 100 gram gezeefde bloem aan toe, blijf roeren tot het bloemmengsel gebonden is.
- Blijf roeren tot de massa als een bal van de bodem loslaat en op de bodem van de pan een wit vlies vormt.
- Doe het beslag in een andere kom. Laat het iets afkoelen en meng er zorgvuldig een ei door totdat het volledig is opgenomen. Voeg daarna pas het volgende ei toe en ga zo door tot alle eieren op zijn.
- Roer het soezenbeslag door het gerezen beslag en voeg tot slot de vruchten toe.
- Laat dit geheel opnieuw rijzen.
- Gebruik een lepel of ijsknijper om het beslag in bolletjes in het frituurvet te scheppen.
- Bak de oliebollen in 5-8 minuten goudbruin.
- Laat de oliebollen afkoelen en bestuif met poedersuiker.

Kerstboom wat ben je mooi

Kerstboom van toiletrollen

Bron: leuk met kids

Dit hebben je nodig

Heel veel wc rollen
(behang) lijm (op waterbasis)
verf
Kwasten
Kerst Lampjes op batterij
Pluizige bolletjes bijvoorbeeld van de Action, Wibra of Hema
Glitter sterretjes, stickers of ander knutselmaterialen

Eerst aan de slag met lijm

Eerst lijm je de wc rollen aan elkaar.. Het is het handigst om bovenaan te beginnen en er telkens een laagje onder te plakken.

Gastouderbureau Madeleintje

De kerstboom verven

Nadat de lijm van de kerstboom gedroogd is kan je verven.. De binnenkant kan je in 1 keer verven, de buitenkant is de tip een aantal keer te verven in laagjes.
Je kunt de kerstboom eventueel ook met papier maché beplakken. Aan papier maché kun je een kleurtje toevoegen.
Of je nou verf op papier mache gebruikt, beide moet je goed laten drogen voordat je verder gaat.

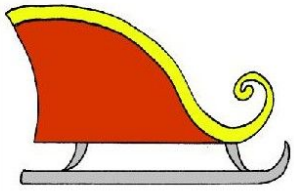
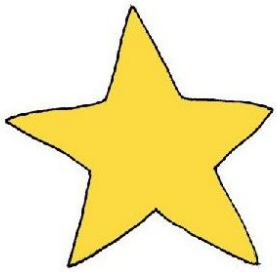
De kerstboom van wc rollen versieren

Als de verf goed droog is kan je een cocktailprikker in de vorm van een ster in de bovenkant prikken van de boom. Je kan nu de boom versieren met de knutselspulletjes die je hebt in huis. Laat de kinderen hun eigen fantasie zelf gebruiken. Daarna kan je heel voorzichtig de lampjes in de boom verwerken. Het zit vast door stukjes draad tussen de wc rolletjes te schuiven. De batterijhouder met schakelaar zit in de achterkant van het bovenste wc rolletje verstopt en wordt door de cocktailprikker op zijn plek gehouden.

Gastouderbureau Madeleintje

Woordkaarten

Thema: kerst

de kerstman	het rendier	de kerstboom
		
de engel	de elf	de slee
		
het cadeau	de ster	de kerstkrans

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Gastouder Carlijn - Gastouderopvang Huisje Carlijn

Gastouder Carlijn: " Ik wens dat iedereen zijn of haar mooiste dromen uit mogen komen in 2021! Dat we overladen mogen worden met positiviteit, liefde en gezondheid".

Gastouderbureau Madeleintje

Gezond bewegen met Nijntje

Beweeg ABC

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Gastouder Erica - Kinderopvang Sproet

Gastouder Erica: " Ik wens iedereen heel veel geluk en een goede gezondheid toe in 2021!!

En dat al onze wensen uit mogen komen..".

Zindelijkheidstraining in tien stappen

Tips voor het zindelijk maken van je kleintje

Bron: zwitzal.nl

Zindelijkheidstraining. Voor de ene ouder een eitje en voor de ander een crime. Van kindjes die maandenlang van het potje af stappen en nog half plassend door de kamer rennen, tot kindjes die (letterlijk) vlekkeloos door deze fase heen fietsen; welk pad jouw kindje kiest, weet je niet van tevoren. Maar met deze tips ben je in ieder geval goed voorbereid.

Wanneer is mijn kindje zindelijk?

Elk kind bepaalt zijn eigen tempo. Het ene kind is op tweejarige leeftijd al zindelijk, terwijl het andere kind pas een week voor zijn vierde verjaardag afscheid neemt van zijn luier. Helaas is er geen one size fits all oplossing, maar er zijn wel een paar handvaten die het zindelijk worden iets makkelijker kunnen maken.

Gastouderbureau

Madeleintje

Tips voor het zindelijk maken van je kleintje

Potje in de kamer

Zet het potje midden in de kamer. Wanneer je kindje hier steeds weer mee in aanraking komt, is de kans groot dat hij er gebruik van zal willen maken. Laat hem het potje zelf ontdekken. Vaak gaan ze er eerst spelenderwijs met kleren aan op zitten.

Start in de zomer

Probeer te starten met zindelijkheidstraining in de zomer. Dan kun je je kindje namelijk makkelijk in blote billen rond laten lopen. Wanneer hij zijn poep of plas langs zijn benen voelt lopen, is de kans groot dat hij een volgende keer bij aandrang op het potje zal gaan zitten.

Potje versus toilet

Heeft je kindje al interesse in het toilet, voordat je het potje hebt geïntroduceerd? Leer hem dan meteen aan om te plassen en poepen op het toilet met een brilverkleiner. Dat scheelt weer een stap in het proces. En dan gaat het vaak sneller.

Belonen

Heeft je kindje geen enkele behoefte om zindelijk te worden? Probeer dan om hem te stimuleren door samen boekjes te lezen over zindelijkheid of introduceer een beloningssysteem. Spreek bijvoorbeeld af dat hij voor elke plas- of poepbeurt op het potje of de wc een sticker krijgt. Bij vijf (of meer) stickers kun je hem dan belonen met iets wat hij graag wil. Denk bijvoorbeeld aan een dagje naar de dierentuin, zijn lievelingsmaaltijd of een klein cadeautje.

Forceer het niet

Een kindje dat écht niet wil, is niet klaar voor zindelijkheidstraining. Wanneer je het gaat forceren, is de kans groot dat het nog langer duurt, helaas.

Niet alles in één keer

Plassen en poepen gaat vaak niet hand-in-hand. Veel kindjes gaan eerst plassen op het potje of de wc en na een tijdje pas poepen. Hetzelfde geldt voor dag en nacht. Focus je eerst op zindelijkheid overdag en wanneer dit een tijdje goed gaat, kun je het 's nachts proberen. Houd er echter rekening mee dat dit fout kan gaan. Zorg daarom voor een matrasbeschermer of molton onder het hoeslaken. En uiteraard zijn een stapel hoeslakens 's nachts best handig...

Houd altijd rekening met ongelukjes
Is je kindje al (gedeeltelijk) zindelijk? Heel goed! Maar vergeet niet dat je in het beginstadium ook nog kans hebt op een natte broek. Neem daarom in deze periode altijd extra kleding mee wanneer je kindje zonder luier de deur uit gaat.

Herinner je kindje aan toiletbezoekjes
Vraag je kind regelmatig of hij naar de wc moet. Vooral voor een autorit of op een verjaardag kan dit handig zijn.

Aanmoedigen
Wanneer hij zijn behoefte heeft gedaan op het potje of het toilet, laat dan weten dat hij het goed gedaan heeft en dat je trots op hem bent. Grote kans dat hij het nog leuker gaat vinden om (op tijd) zijn behoefte te doen.

Gun je kindje de tijd
Zindelijkheidstraining is een proces dat gaat met vallen en opstaan. Een natte broek of nat matras is natuurlijk vervelend, zeker midden in de nacht, maar boos worden werkt vaak averechts. Praat samen over wat er mis is gegaan en hoe het de volgende keer beter kan.

Geduld is een 'schone' zaak. Succes!

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Gastouder Mieke - Gastouderopvang Smokey

Gastouder Mieke: " Ik wens dat iedereen gezond blijft en dat iedereen geniet van zijn of haar kinderen en / of gast kinderen.".

Gastouderbureau Madeleintje

Nieuwjaarswens maken

Met veel liefde, positiviteit en vertrouwen op weg naar 2021

Benodigdheden:

- Wens op papier,
- keukenrol of wc rol
- gekleurd papier/ stroken
- lijm
- schaar
- kleurpotloden/stiften,
- plakfiguurtjes
- sateprikker/ stok of iets anders als vuurpijlstok

Maak een nieuwjaarswens op papier
Versier de keukenrol als vuurpijl en doe de wens in de rol
Maak de versierde rol vast aan een grote sateprikker of een stok

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Gastouder Eef - Gastouderopvang Thuis bij Eef

Gastouder Eef: " Ik wens elk mens, groot en klein, innerlijke rust en vrde toe, met zichzelf en met de omstandigheden zoals ze nu zijn. We kunnen elkaar daarmee een warm hart toe dragen. Dit wens ik voor de hele wereld".

Oud en nieuw champagne taart

Taart voor volwassenen

Bron: https://www.laurasbakery.nl

Een aantrekkelijke taart die het zeker weten goed doet op een feestje: oud en nieuw champagnetaart. Verras je gasten met deze heerlijke taart!

25 cm taart

Gastouderbureau

Madeleintje

INGREDIËNTEN

CAKE

- 200 gram bloem
- 8 gram bakpoeder
- 225 gram witte basterdsuiker
- snuf zout
- 1 ei (M)
- 120 ml champagne
- 60 ml melk
- 60 ml zonnebloemolie
- 1 el vanille-extract

AFWERKING EN DECORATIE

- ½ recept Italiaanse meringue (volgens recept te vinden op https://www.laurasbakery.nl/)
- 225 gram frambozen
- chocoladestift (zo'n klein tubetje)

Bereidingswijze

1. In een kom voeg je bloem, bakpoeder, suiker en zout samen. Roer even met een spatel of garde door elkaar. In een tweede kom doe je de overige ingrediënten; ei, campagne, melk, zonnebloemolie en vanille-extract. Klop met een garde door elkaar en voeg toe aan de kom met bloem. Met een spatel meng je het tot een egaal beslag.
2. Verdeel het beslag in drie delen (of gelijk over 3 bakvormen als je die heben stort het in een ingevette en met bloem bestoven bakvorm.

3. Bak de cakes in 20 minuten op 160 °C (boven- en onderwarmte).
4. Laat de cakes enkele minuten afkoelen in de vorm voordat je ze op een rooster stort om helemaal af te koelen.
5. Terwijl de cakes afkoelen, maak je de Italiaanse meringue volgens recept.
6. Tijd om de taart op te bouwen! Leg de eerste plak cake op een bord of taartstandaard en verdeel er een laag meringue over. Scheur of snijd wat frambozen doormidden en duw deze een beetje in de laag meringue. Leg de tweede plak cake er bovenop en vul deze op dezelfde manier. Vervolgens eindig je met de derde en laatste plak cake, zorg dat de platte onderkant de bovenkant wordt.
7. Smeer de taart eerst globaal af met de meringue, daarna kun je hem strak afsmeren.
8. Zoals je ziet heb ik op de zijkant nog een soort patroon aangebracht. Daarvoor zette ik de taart op een draaischijf en drukte een klein paletmes (een lepel kan ook!) aan de onderkant zachtjes tegen de taart. Door de taart rond te draaien en het paletmes of de lepel rustig naar boven te bewegen ontstaat er een soort spiraal om de taart heen.
9. Het is niet moeilijk, maar vergt misschien wat oefening. Mocht je totaal niet tevreden zijn kun je je taart natuurlijk weer even strak afsmeren en het opnieuw proberen.
10. Nu kun je de bovenkant van de taart afwerken. Kneed het tubetje met chocolade even door zodat het wat soepeler wordt. Maak eerst de cijfers op de klok. Het is het makkelijkst om eerst de 12, 3, 6 en 9 te maken en daarna pas de stipjes daar tussen. Zo kun je ze gelijkmatig over de taart verdelen. Allemaal cijfers kan natuurlijk ook, maar ik vond het zelf erg vol worden op dit relatief kleine taartjes. Als laatst maak je de wijzers zodat het lijkt of het een paar minuten voor 12 uur is.

In het midden zette ik een framboos. Met de overige frambozen werk de de rand langs de taart af.

11. En zo is je kunstwerk klaar! Een taart die niet alleen prachtig is, maar ook fantastisch smaakt! Een onwijs gave aanvulling voor naast de oliebollen en al het andere lekkers dat je op tafel zet tijdens de jaarwisseling.
12. De taart kun je overigens prima voorbereiden. De plakken cake kun je enkele dagen van tevoren maken en in folie verpakken tot je ze nodig hebt. Het maken van de meringue en het afwerken van de taart zou ik pas op de dag zelf doen. Bewaar de taart afgedekt buiten de koelkast.

TIPS

- In plaats van champagne, kun je ook heel goed prosecco gebruiken.
- Je kunt natuurlijk ook zelf chocolade smelten en deze met een spuitzak op de taart aanbrengen.

BEWAREN

Smeer de taart zo kort mogelijk voor het moment van serveren af. Het is nooit aan te raden om Italiaans schuim in de koelkast te bewaren, het vocht van de koelkast onttrekt de suiker van de meringue en zal het korrelig maken. Bereid eventueel max. een dag van tevoren en bewaar goed afgesloten op een donkere, koele plek.

Gastouderbureau Madeleintje

Kerstwens

Maaike- Gastouderbureau Madeleintje

1 wens, uitgesproken in verschillende talen,
1 wens, rond deze tijd van het jaar.
Men zou het vaker moeten herhalen,
meer tot uiting laten komen naar elkaar.
1 wens, wordt wereldwijd uitgesproken,
maar na de sfeervolle dagen lijkt de magie weer verbroken.
1 wens, het bindt de mensen voor slechts even,
een kort moment is het tastbaar.
Mijn wens, voor alle dagen van het leven:
Liefde, vriendschap en begrip voor elkaar

Gastouderbureau Madeleintje

.....

Gastouderbureau Madeleintje

Gastouderbureau Madeleintje
info@madeleintje.nl Tel: 06-39403946