

24/03/2020

Beste ouders,

Ideeën bord Lenteland kleuters

We kregen van enkele ouders de vraag of ook ideetjes konden verzameld worden voor kleuters. Intussen hebben we 3 borden aangemaakt op het platform 'Padlet', die door jullie kunnen bekeken worden. De borden werden verdeeld in 'knutsels en frutsels', 'digitale linken', en 'spelletjes en activiteiten'.



De ideetjes zijn vooral voor de kleuters, maar ook leerlingen van de lagere graad kunnen er mee aan de slag! We vullen deze borden regelmatig aan, er komt dus nog wel wat bij.

Laadt de pagina niet onmiddellijk?

Eventjes geduld, waarschijnlijk zijn er dan veel mensen actief!

Hieronder vind je de linken:

- **Lentelandse knutsels en frutsels:**

<https://nl.padlet.com/lenteland/565wxnot9mv1>

- **Lentelandse digitale linken:**

<https://nl.padlet.com/lenteland/Bookmarks>

- **Lentelandse spelletjes en activiteiten:**

<https://nl.padlet.com/lenteland/rvkjf1mjp0b6>

Tips rond invulling

dinsdag 24 maart 2020

Tip van de dag



Knutsel een schattig konijntje uit een eenzame sok!

Kijk op

	<p> https://radio2.be/aha/eenzame-sok-wordt-schattig-konijntje?fbclid=IwAR1qmTlgbLNBnlCBAohTZJxoSqvXURIDsME_EU NHElhtjq06wBspdw_9oXU Hoe je dit kan maken. </p>
<p> <u>Buiten/binnen</u> <u>activiteit</u> </p> 	<p>Vliegeren met een plastic zakje!</p> <p>Knoop een touwtje aan een plastic zakje. Hou dit hoog in de lucht en loop er mee rond!</p>
<p> <u>Uitdaging alleen</u> <u>/samen</u> </p> 	<p>Tijd om iets lekkers te bakken!</p> <p>Wie bakt heerlijke Lentelandkoekjes en wie smult ze nog sneller op? ☺</p> <p>Nodig voor ongeveer 30 stuks:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 ei • 1 eidooier • 225g boter • 300g zelfrijzende bloem • 175g suiker <p>Basisrecept:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roer de boter met de suiker tot een glad mengsel. Voeg het ei en de zelfrijzende bloem toe. Meng en kneed tot een deegbal. Wikkel in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast. - Verwarm de oven voor op 180° C. - Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak. Steek er met verschillende vormpjes koekjes uit. Leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat. Roer de eidooier los met een koffielepel water - Strijk met een borsteltje de bovenkant van de koekjes in met het ei. Bak de koekjes gedurende 12 à 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen op een rooster.

📍 Arkorum 03 – basisschool Lenteland
Honzebroekstraat 44
8800 Roeselare

☎ 051/ 206176
🌐 www.lenteland.be
@ lenteland@arkorum.be

Digitale tip



Op de facebookpagina van **Juf Marit** kan je elke dag om 14u een knutsselfilmpje vinden.

Eerdere filmpjes kan je terug vinden op haar you tube pagina.

<https://www.youtube.com/channel/UCuP3yRYWqivXaTdUxo8OfpA>