

Nieuwsbrief April 2018 bij Kinderopvang Jacqueline: 'Pip in het restaurant!'

Hallo lieve papa's en mama's,

U weet het inmiddels; een nieuwe maand, een nieuw thema. Eerst even e.e.a. dat ik onder de aandacht wilde brengen, daarna meer over het thema en wat we de komende maand hopen te gaan doen.

Graag even in de herhaling wat in de huisregels staat omtrent afmelden en ziekte:

HALEN, BRENGEN EN AFMELDEN

Indien er niet of niet tijdig (minimaal 1 week van tevoren) is doorgegeven dat er geen opvang nodig is zullen de afgesproken uren doorberekend worden. De plek is immers voor uw kindje gereserveerd en niet door een ander op te vullen. Bij afmelden op de dag zelf dit graag voor 8.00 uur even laten weten ivm de dagplanning. Mocht het voorkomen dat je het niet redt om op tijd te zijn door file of vergadering, graag even laten weten, dan is het in de meeste gevallen geen probleem. Wanneer je kind door iemand anders gehaald wordt, dien je dit van te voren door te geven. Indien dit niet van tevoren is doorgegeven, neem ik eerst contact met je op voordat ik je kind mee geef. Vakanties dienen uiterlijk twee maanden van te voren door gegeven te worden.

GASTKIND IS ZIEK OF WORDT ZIEK TIJDENS DE OPVANG

Ik ga er van uit dat uw kind aan het rijksvaccinatieprogramma deelneemt. Zo niet dan verneem ik dit graag van u. Als je kind koorts heeft, hoger dan 38,5 graden, wordt er met je contact opgenomen en overleg ik met je over de opvang. Als de groepsbezetting het toelaat, en je kind voelt zich goed genoeg, is het mogelijk om de opvang door te laten lopen. Als je kind zich duidelijk niet goed voelt, of er is sprake van besmettingsgevaar, zal je kind zo spoedig mogelijk opgehaald moeten worden. Wanneer je kind ziek is, worden de opvangkosten de eerste ziekteweek gewoon doorberekend.

Data:

Opvang gesloten / graag ben ik vrij op:

- Woensdag 18 april
- Woensdag 20 juni

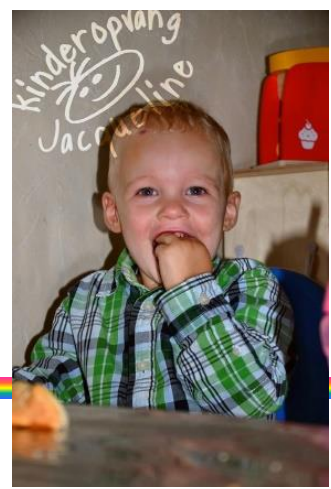
En: onze zomervakantie: **zaterdag 4 augustus tot en met woensdag 22 augustus.**

Verder heb ik mijn zomervakantie aan een ieder doorgegeven.... maar gaan jullie nog op vakantie? Zou je er a.u.b. erg in kunnen hebben om dit indien half mogelijk 2 maanden tevoren door te geven? Thanks!

Pip in het restaurant

Pip is uit eten geweest in een echt restaurant. Hoe leuk is dat? Sommige kinderen zullen al eens uit eten zijn geweest en weten hoe het eraan toegaat in een restaurant, anderen zullen nog nooit in een restaurant zijn geweest. Na afloop van het thema Pip in het restaurant kennen alle kinderen het woord 'restaurant' en weten ze hoe het eraan toegaat als je buitenshuis gaat eten.

Uit eten gaan kan een feest zijn voor kinderen. Als ze de woorden, gebruiken en voorwerpen herkennen omdat ze er samen mee bezig zijn geweest, wordt het ook een feest van herkenning. Kinderen breiden hun woordenschat uit en een etentje buiten de deur verloopt



extra gezellig omdat ze weten wat ze kunnen verwachten. Dat schept rust en veiligheid en dat komt de sfeer aan tafel vast ten goede.

We doen er alles aan om de beleving van een echt restaurant op te roepen.

De thematafel is dit keer aangevuld met een restauranthoek waar kinderen vrij mogen spelen, en zich kunnen inleven en uitleven in de rol van gast of van kok. Ze mogen hun eigen drankje bestellen, hun eigen pizza bakken..... Natuurlijk speelt beer Pip ook graag mee in de restauranthoek.

Het thema biedt volop mogelijkheden. Georganiseerde activiteiten worden afgewisseld met vrij spel omdat de kinderen op elk moment het restaurant kunnen 'binnenlopen'. Een kind dat geen rol durft op te eisen kan gemakkelijk worden betrokken bij het spel: *"Ik zit helemaal alleen aan de tafel, wil je erbij komen zitten, dat is gezelliger."*

Er zullen vast veel spontane en gezellige gesprekjes worden gevoerd tijdens het werken met dit thema, dat is goed voor de taalvaardigheid van de kinderen. Wat vinden ze wel lekker en wat juist niet? Eten als gespreksonderwerp maakt de tongen los, bij oud en jong. Wij hebben veel zin in dit smakelijke thema!

Liedjes en versje die passen bij het thema

Appel, peertje en banaan

Appel, peertje en banaan
 fruit dat moet je eten!
 Stop het nu maar in je mond,
 Fruit dat is gezond!

Smakelijk eten, smakelijk drinken

Smakelijk eten, smakelijk drinken
 Hap hap hap, slok slok slok.
 Dat zal lekker smaken!
 Dat zal lekker smaken!
 Eet maar op, drink maar op.
 Eet smakelijk allemaal.

Kom erbij

kom erbij
 zet alles maar op tafel.
 Kom erbij
 en lekker smullen maar!
 Kom erbij
 dan gaan we lekker
 eten.
 Kom erbij
 zit iedereen al klaar?






Pip in het restaurant is een thema dat de kinderen aanspreekt. Het gaat immers over eten en dat doen we meerdere keren op een dag. In plaats van het boterhammetje kant en klaar op tafel neerzetten tussen de middag, geven we uw kind de gelegenheid de boterham zelf te smeren. Dit is niet alleen goed voor het zelfvertrouwen 'Ik kan het zelf' maar ook voor de motoriek.

Kinderen kunnen vanaf jonge leeftijd al helpen met het dekken van de tafel. Ook thuis kunt u uw kind laten helpen bij tafel dekken en afruimen, bij het inruimen van de vaatwasser, of gezellig samen de vaat doen.

Kinderen helpen graag met 'echte' dingen. Ze willen ertoe doen, ouders helpen. En natuurlijk krijgen ze daarbij graag complimenten.

Heeft u thuis ook een kinderkeukentje? Laat uw kind heerlijke gerechten koken, en ga mee in het rollenspel. "Hmm, wat ruikt het lekker." Plaats het speelkeukentje en de spulletjes voor het restaurant dicht in de buurt van de keuken. Uw kind kan dan naar uw gedrag kijken en het direct kopiëren. U zult zien dat dit veel plezier oplevert. Probeer ook eens een van onze lekkere recepten.

Leuke boeken passend bij dit thema zijn:

-  'Wat eet jij vandaag, Nijntje?' van Dick Bruna
-  'Eten' van Liesbeth Slegers
-  'Wat eet jij vandaag' van Kathleen Amant

lekkere recepten uitproberen?


We gaan gezellig samen de keuken in. Want samen koken is leuk! En tijdens het koken ontstaan vaak leuke gesprekken.

Trek uw kind een keukenschort aan. Leuk! En: zo blijft de kleding beter schoon.

Kies een leuk recept wat passend is bij de leeftijd van uw kind, en wat hij of zij mag eten.

SLAKKENTRAKTATIE:

Benodigheden:

-  Bladerdeeg
-  Cocktailworstjes
-  Plakjes cervelaatworst
-  Wortel
-  Cocktailprikkers

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 210 graden. Vet de bakplaat in met wat boter.

Snijdt de bladerdeeg in reepjes van ongeveer 2 cm. Leg er in dezelfde breedte gesneden reepjes cervelaatworst op en rol het bladerdeeg op. Prik nu in je slakkenhuisje een cocktailprikker.

Bak de slakkenhuisjes in 15 minuten gaar. Snijd ondertussen de cocktailworstjes schuin door de helft. Snijdt van de wortel hele dunne reepjes en maak hiervan de voelsprietten.

Laat de slakkenhuisjes afkoelen en prik ze met het cocktailprikkertje vast in de cocktailworstjes.

Prik met cocktailprikker twee gaatjes in de kop van de slak en duw hier voorzichtig de voelsprietjes in. Smakelijk eten!

RECEPT KANEELVINGERS

Benodigheden:

-  3 vellen bladerdeeg
-  1 eidooier
-  2 à 3 eetlepels suiker
-  1 theelepel kaneel
-  bakplaat
-  bakpapier
-  mes
-  keukengarde
-  bakkwast

Bereiding:

Laat de vellen bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd samen met uw

kind de velletjes bladerdeeg in 6 repen en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Laat eerst de eidooier door uw kind loskloppen, en klop het ei vervolgens zelf nog even goed. Laat uw kind de bovenzijde van de reepjes bestrijken met het ei.

Roer suiker en kaneel door elkaar en uw kind kan vervolgens de reepjes hiermee bestrooien.

Het in de oven zetten is een taak voor papa of mama. Zet de bakplaat ongeveer 15 min in de oven totdat de kaneelvingers mooi gerezen en bruin zijn.

RECEPT PIZZAATJES

Benodigheden:

-  3 plakjes bladerdeeg
-  paar plakjes cervelaat
-  geraspte kaas
-  cherrytomaatjes
-  Italiaanse kruiden
-  ei
-  bakplaat
-  bakpapier
-  keukengarde
-  mes
-  vork

Bereiding:

Snij de plakjes bladerdeeg in vier vierkantjes. Leg deze op de bakplaat en prik er met een vork gaatjes in. Smeer de plakjes bladerdeeg in met het opgeklopte ei.

Scheur of snij de cervelaat in stukjes en verdeel deze over de minipizza's. Hierbij kunnen de kinderen prima helpen. Snij de cherrytomaatjes in partjes en leg deze samen op de cervelaat. Strooi wat geraspte kaas en Italiaanse kruiden over de pizza's.

Bak de minipizza's in 14 minuten op 225 graden gaar.

PASTA TAART

Benodigheden:

- ✚ springvorm van 10 cm.
- ✚ 2 zakken rigatoni (pasta)
- ✚ 2 zakken bolognese pastasaus
- ✚ 300 gram half om half gehakt
- ✚ geraspte kaas
- ✚ margarine
- ✚ vork
- ✚ spatel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden en vet de springvorm in met de boter. Laat uw kind het gehakt rul roeren met een vork en roer dit daarna samen door de pastasaus. Bedek de bodem van de springvorm met de saus. Verdeel de rigatoni over de saus. Goed aan elkaar en staand zodat er nog saus in kan. Iets oudere kinderen kunnen daar goed bij helpen. Als er geen pasta meer in past giet u de saus er overheen die u goed in de pasta smeert, zodat de rigatoni helemaal gevuld is met de saus evenals alle naden en kieren. Als de saus goed uitgesmeerd is zet u de taart 40 minuten in de oven. Geef uw kind een handje strooikaas en laat hem dit erop strooien. U plaatst het geheel tien minuten in de oven. Nu is de taart klaar om aangesneden te worden!

DUCKY DUCK PIZZA

Benodigheden:

- ✚ Turks brood
- ✚ olijfolie
- ✚ tomaten/pizzasaus
- ✚ (stukjes) tomaten
- ✚ (plakjes) champignons
- ✚ plakjes salami
- ✚ olijven
- ✚ (stukjes) ananas
- ✚ geraspte kaas
- ✚ mes

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Eventueel kunt u zelf andere en meer ingrediënten kiezen, afhankelijk van wat de kinderen zelf lusten en van

u mogen eten. Snij het Turks brood doormidden, zodat beide helften een pizzabodem worden. Laat de kinderen deze insmeren met olijfolie en daarna kunnen ze er de tomatensaus op smeren. Laat ze de pizza beleggen met stukjes tomaat en ananas, plakjes champignons en salami. Oudere kinderen kunnen deze misschien zelf eerst in stukjes of plakjes snijden. Daarna kunnen ze er nog geraspte kaas en olijven op doen, als ze dat willen. Nu kunnen de pizza's 20 minuten in de oven, wachten tot ze klaar zijn en smikkelen maar!

REGENBOOGRIJST

Benodigheden:

- ✚ Rijst
- ✚ Wortel
- ✚ Paprika
- ✚ Rode ui
- ✚ Doperwtjes
- ✚ Maïskorrels
- ✚ Eventueel andere groente

Bereiding:

Kook de rijst. Snijd de groente in kleine stukjes. Mix alles door elkaar en klaar is de regenboogrijst! Nu volgt het allerleukste deel van de activiteit: gezellig samen aan tafel zitten en smullen. Tijdens deze lekkere versnapering is er alle tijd om gezellig

