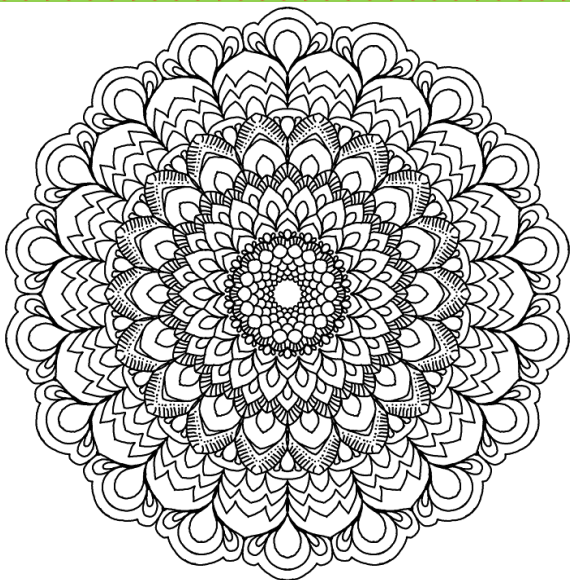


# 4KIDS



*Mutsjes voor in de kerstboom: het enige dat je nodig hebt is een rolletje, wol of touw en een schaar. Knip het touw in gelijke stukken en bind alles rond het rolletje door middel van een knoop. Neem daarna alle touweindes samen en je hebt een mutsje voor in de kerstboom!*



**Wat een mooie kleurplaten!**

**(tip: kleur ons, knip ons uit, hang een koortje aan ons en hang ons in de kerstboom!)**

**Pret met lege rolletjes**

**wc-papier: versier ze met vilt, een neusje en oogjes om er een sneeuw- of kerstman van te maken. Leuk als kleine verrassing!**





### Wist je dat?

In sommige landen, zoals Polen, beschouwt men het vinden van een spin in een kerstboom een teken van geluk en voorspoed!



een spinnetje, een spinnetje  
dat kriebelt aan mijn kinnetje,  
dat kriebelt aan mijn been,  
en aan mijn grote teen.  
dan gaat hij weer terug  
en kriebelt op mijn rug.

### Recept kerstkoekjes



#### Ingrediënten:

500gr. bloem / 350 gr. boter / 2 eiwitten / 175 gr. kristalsuiker / vanille-essence (naar smaak) / 1 snuifje zout

#### Stappenplan:

1. Verwarm de oven voor op 180°C (vraag je ouders om toestemming en/of hulp).
2. Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn
3. Meng de zacht geworden boter met de suiker, het snuifje zout en de bloem. Klop de eiwitten los. Voeg ze samen met het vanillearoma aan het deeg toe.
4. Kneed het deeg en verdeel het in porties, dat werkt makkelijker. Verpak het in plasticfolie en laat het minstens een halfuurtje opstijven in de koelkast.
5. Rol het deeg per portie uit. Steek er verschillende vormpjes uit (hartje, ster, kerstboom...)
6. Bak alle koekjes 15 minuten in de voorverwarmde oven
7. Laat de koekjes afkoelen en versier naar hartenlust (chocolade, suikerparels, Smarties, ...)
8. Serveer bij koffie of lekkere warme chocolademelk.. en smullen maar!



een nieuw jaar starten  
met een goede gids aan je zij  
de ster van Jezus  
die veilige wegen aanwijst  
ons hart vult met zijn genade  
beste wensen voor het nieuwe jaar