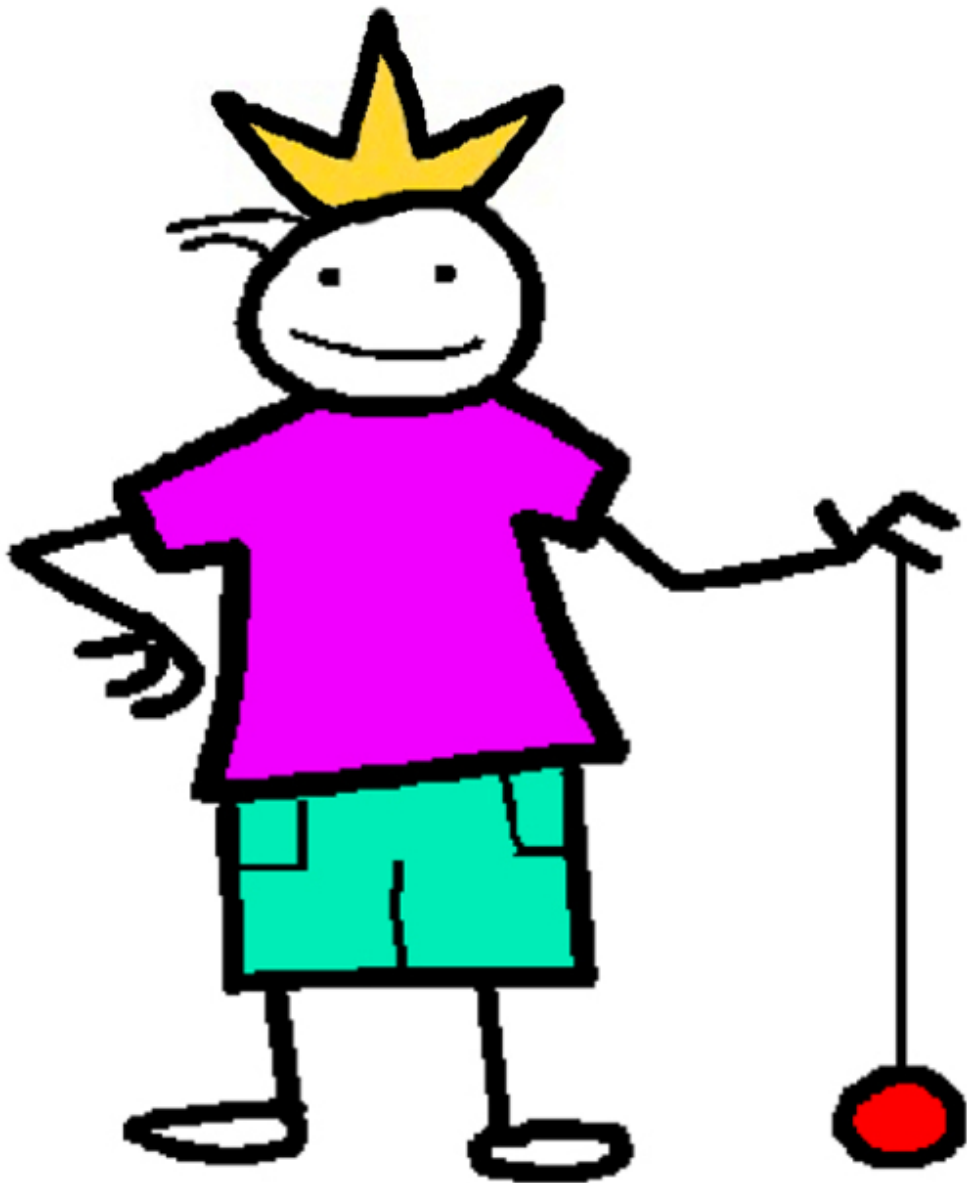


Trakteren op de
Vrije Basisschool
Rooierheide



Trakteren op school

Voor een kind is jarig zijn één van de belangrijkste gebeurtenissen van het jaar. Vaak trakteert de jarige dan. Om te voorkomen dat de kinderen elkaar overstelpen met geschenkjes, elkaar teleurstellen of aanzetten tot snoepen, hebben we besloten dat de kinderen geen speelgoed of snoep meer mogen uitdelen.

De afgelopen jaren is het voorgekomen dat kleine cadeautjes in de traktaties zijn verwerkt. Deze cadeautjes kunnen medeleerlingen (en hun ouders) in verlegenheid brengen en wekken bovendien de verkeerde verwachtingen ten aanzien van de volgende traktatie.

Wat wel nog mag is een boek, een stuk fruit, een wafeltje, een droge koek of een stukje cake. De aankoop van een goed boek voor de hele klas is een nuttig alternatief dat niet duur hoeft te zijn. De leerkracht kan eruit voorlezen en kinderen kunnen het boek zelf lezen of inkijken. Lezen is niet alleen het aspect “leren” maar zeker ook “genieten” van de tekst en de illustraties. Let wel! Het geven van een boek is zeker geen verplichting.

Snoepgoed en speelgoed worden niet uitgedeeld. Geef dit dus a.u.b. niet mee aan uw kind.

Mag mijn kind nog snoepen?

Een kind maakt in de eerste vier levensjaren een grote groeispurt door. Ook in de jaren hierna blijft de groei en ontwikkeling doorgaan. Voor een goede groei en ontwikkeling zijn voldoende voedingsstoffen, zoals vitamines en mineralen, van belang. Een gezonde en gevarieerde voeding is daarom onmisbaar voor kinderen.

Opletten hoeveel suiker je kind binnenkrijgt, hoeft niet te betekenen dat al het gesnoep op slag verboden is! Het is wel zo dat, hoe minder suiker je kind binnenkrijgt, hoe kleiner de drang ernaar zal worden.

Daarom staan we deze suikerbommen op school niet toe. Thuis ligt deze beslissing uiteraard volledig bij de ouders.

Wat kan wel



Fruit, droge koek, prentenboek voor in de klas, groentjes, water, fruitsapje..

Wat kan niet



Speelgoed, snoep, chocoladerepen, smarties, frisdrank,...

Inspiratie



Vrolijk fruit

- plak of teken oogjes op een stuk fruit. Meteen leuk!



Kaasgezichtjes

Babybell-kaasjes met een druifje.



Angry-bird kaasjes

Plak een snaveltje + oogjes op de verpakking van een babybell-kaasje.



Piratenbananen

Teken een piratengezichtje + kleed de banaan aan met een servette. Stoer!



Minion-banaan

Via deze website kan je gratis de outfit printen:

<http://blog.partydelights.co.uk/wp-content/uploads/2015/01/minion-banana-printable.pdf>



Fruit-bloemen

Druk een bloemetjesvorm uit een schijf verse ananas. Prik deze op een stokje en vul de rest van het stokje met druiven (of andere vruchten.)



Rupsje nooit genoeg

Begin met een aardbei op een satéstickje te prikken. Vervolgens vul je het stickje op met groene druiven. De oogjes kan je er eventueel op klevan. (in de wibra verkopen ze goedkope wiebeloogjes)

	<p><u>Regenboog-prikkers</u></p> <p>Vul saté stokjes met fruit in onderstaande volgorde: aardbei, cantaloupe-meloen, ananas, groene druif, bosbes, paarse druif</p>
	<p><u>Fruitsla</u></p> <p>Gemakkelijk en lekker. Zorg voor enkele fruitsoorten. Snijdt het fruit in stukjes en doe alles samen in een kom. Een beetje citroensap er over doen zodat het niet bruin zou worden.</p>
	<p><u>komkommer-bloemetjes</u></p> <p>Ook groenten kunnen lekker zijn. Kijk maar eens naar deze lekkere komkommerbloemen.</p>
	<p><u>Chinese mandarijntjes</u></p> <p>Prik een cocktail-parasol door het mandarijntje. Teken er vervolgens een gezichtje op met alcoholstift.</p> <p>Gemakkelijk en toch schattig</p>
	<p><u>Dikkie dik mandarijntjes</u></p> <p>Teken met rode en zwarte alcoholstift een poezengezichtje op de mandarijntjes.</p>



Nemo mandarijntjes

Teken op papier een 2 witte lijnen met zwarte rand. Knip deze uit en kleef deze op de mandarijn.
Vervolgens kleef je ogen, vinnen en een staart.



Indiaan yoghurtjes

Print de indiaantjes uit via deze website: <http://www.traktatie-maken.nl/traktatie-maken-img/werktekening/indiaantjes.pdf> (of teken zelf indianen)
Knip ze uit en kleef deze vervolgens op een petit-gervais.



Schape rijstwafel

Verpak een rijstwafel in plasticfolie. Kleef er vervolgens een gezichtje en pootjes aan.



Gezonde bloemen

Prik een blokje kaas + een half schijfje komkommer + gesneden schijfje wortel op een tandenstoker.
Smakelijk!

	<p><u>Bloempotjes</u></p> <p>Vul een plastic bekertje met bos- of braambessen, groene en paarse druiven.</p> <p>Snij één groene druif doormidden en gebruik deze als bloemblaadjes. Het bloemetje zelf kan je gemakkelijk maken uit papier.</p>
	<p><u>Gezonde “frietjes”</u></p> <p>Vul een frietenbakje met:</p> <ul style="list-style-type: none"> stukjes soepstengel + kerstomaatje + schepje smeerkaas
	<p><u>Wafeltjes</u></p> <p>Altijd lekker. Al dan niet zelfgebakken.</p>
	<p><u>Slakken-yoghurt</u></p> <p>Knip het lijfje van een slak uit. Kleef het vervolgens op een danone-yoghurtje.</p>



Watermeloen

Sappig en verfrissend. Ideaal voor wie in de zomer jarig is.
Snij de watermeloen in driehoekjes.
Dat eet gemakkelijker.
(steek er eventueel een houten stokje in)



Aardbei -banaan smoothie

Ingrediënten:
Een halve banaan en +/- 5 aardbeien per smoothie.

Breek de banaan in stukken en doe deze in de blender. Was de aardbeien, haal het kroontje er uit en doe ze daarna bij de banaan. Een scheutje melk er bij, zo is hij gemakkelijker te drinken. Heerlijk!!

Tip: Doe de smoothie in een grote fles en voorzie bekertjes. De juf/meester zal het met veel plezier uitschenken tijdens het feestmoment.



Zandkoekjes (+/- 20 stuks)

Ingrediënten:
250 gram bloem
1 pakje vanillesuiker
100 gram suiker
125 gram roomboter
1 ei

Bereidingswijze

Meng de bloem, suiker, vanillesuiker, ei en de boter in een kom en roer/kneed alles goed tot een deeg. Rol het deeg uit tot een dikte van 1 centimeter. Hierna kun je de koekjes uitsnijden/ uitsteken met een vormpje of glas.

Vet een bakplaat in (of gebruik bakpapier) en leg de zandkoekjes er op. Bak de zandkoekjes 15 minuten inde oven op 180 graden C.

