



MAMA

LEVE

# Zinnen voor MAMA



NIVEAU 2

Kun jij het woord MAMA in elke zin al herkennen? En welke zin vind jij het mooiste?

1



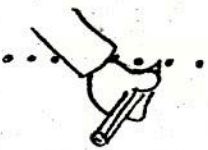
Teken telkens een cirkel om het woord MAMA.

2



Ga met een kleurpotlood om de zin die je het mooiste vindt.

3



Verzin zelf op de stippellijn letters voor je mama.

IK HOU VAN MIJN MAMA.

Ik hou van mijn MAMA

ik hou van mijn MAMA.

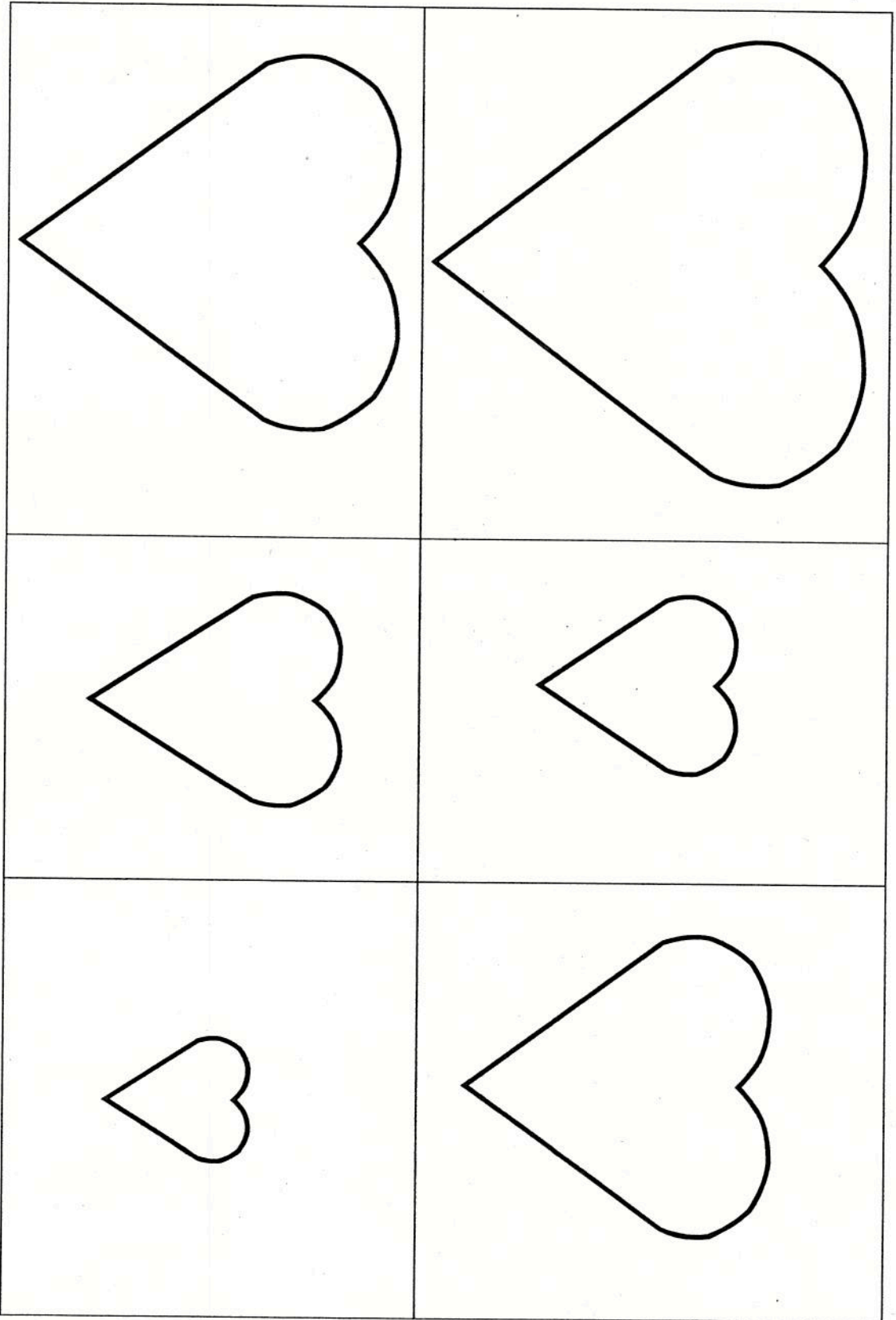
Ik hou van mijn MAMA

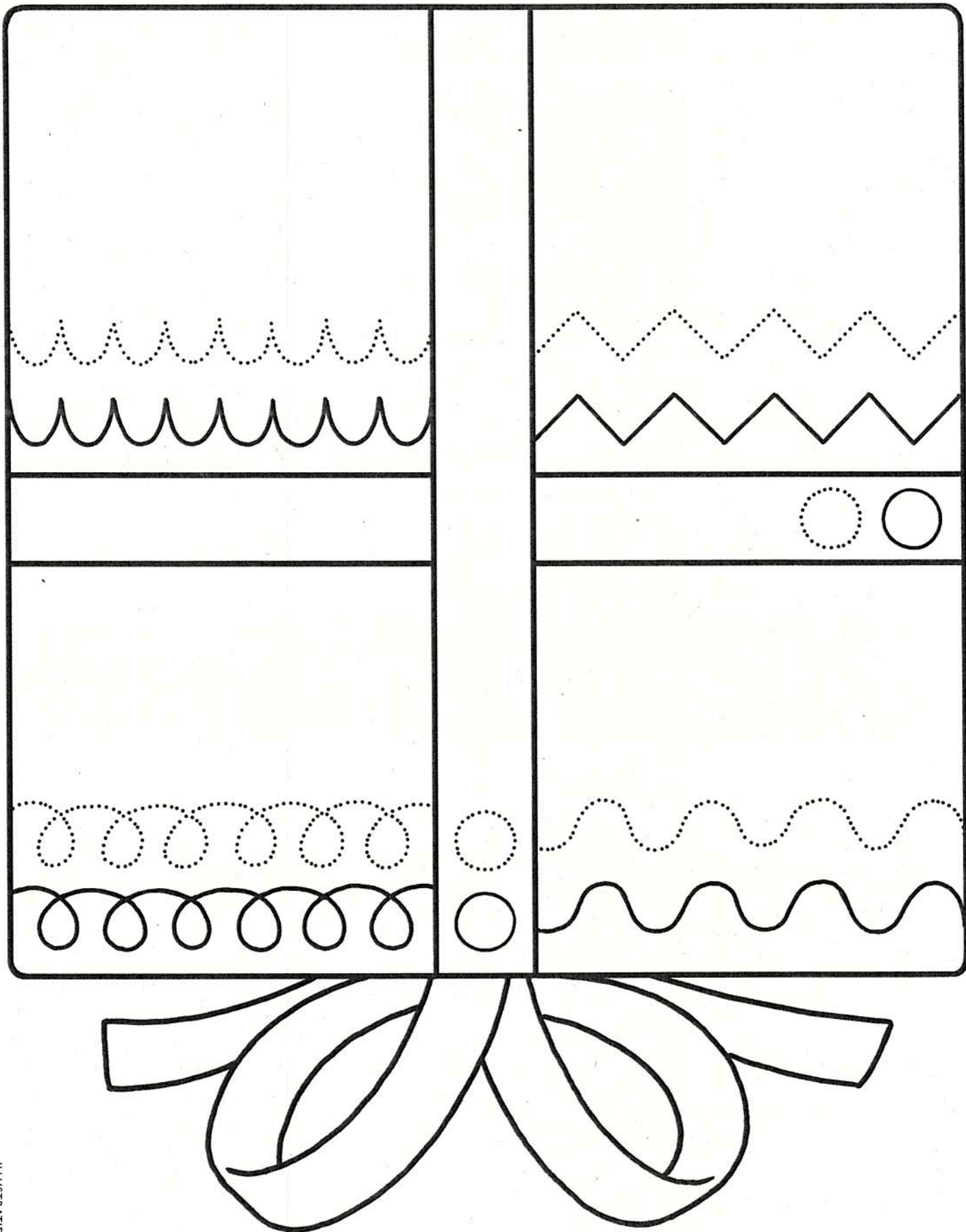
Ik hou van mijn MAMA.

Ik hou van mijn MAMA.

Ik hou van mijn MAMA.

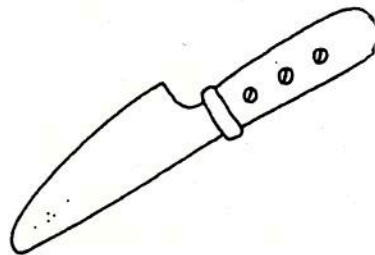
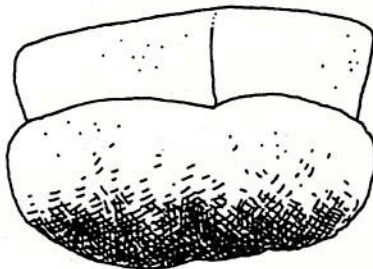
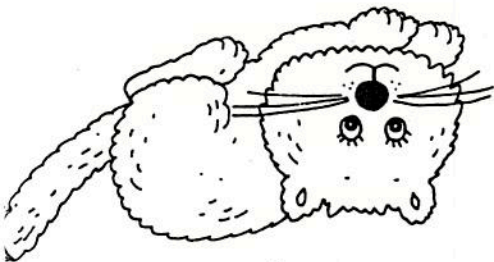
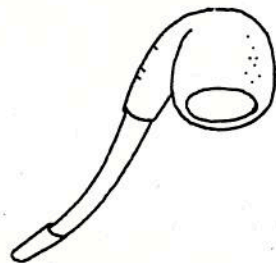
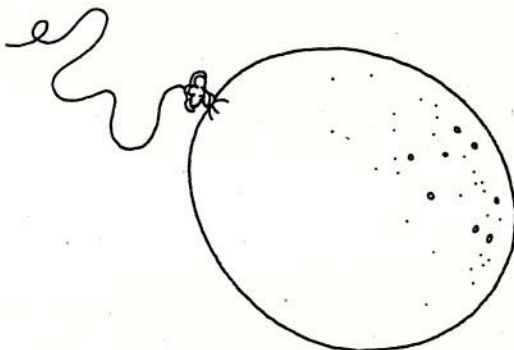
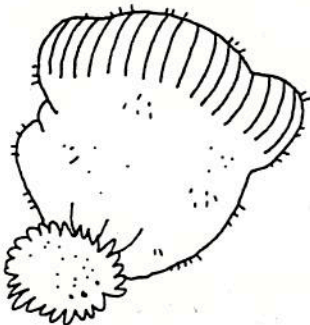
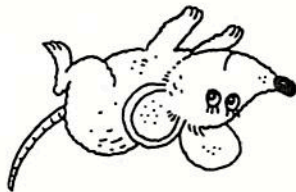
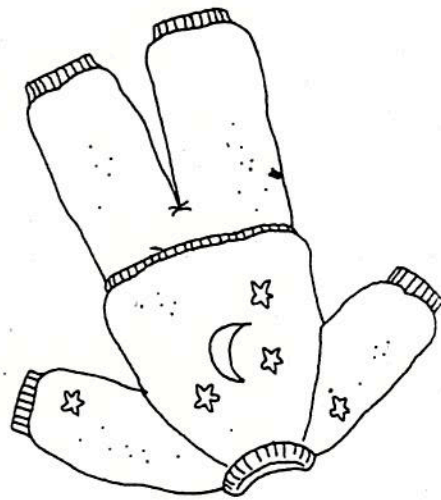
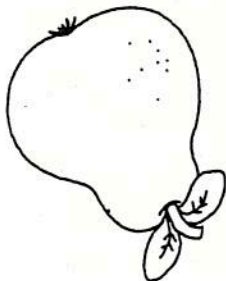
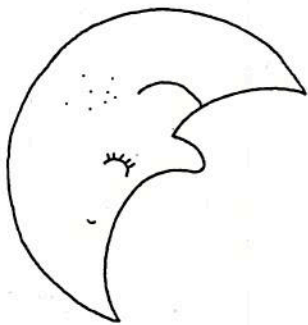
**Van groot naar klein**

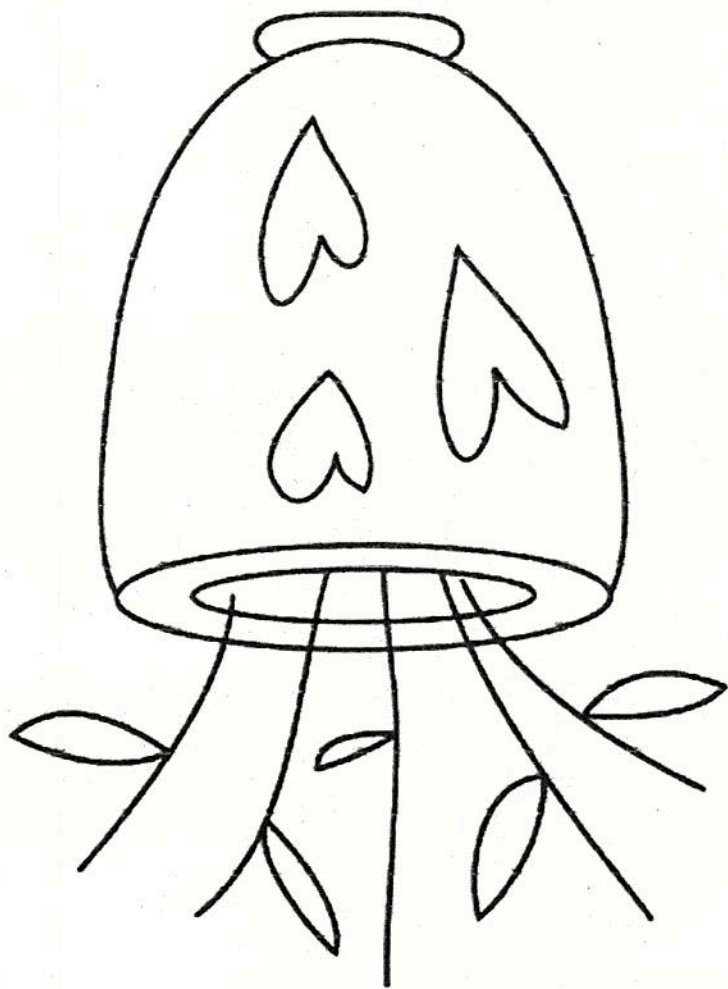




Vul de motiefjes verder aan. ★ Teken rondjes op het lint.

# Kleur de prentjes die beginnen met de letter M

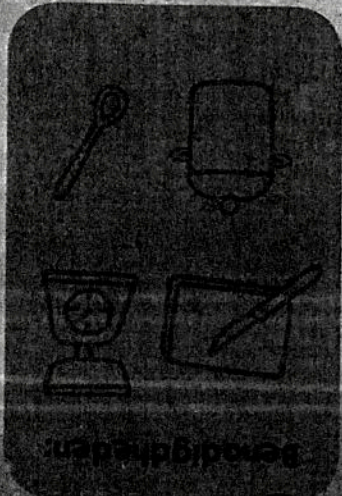
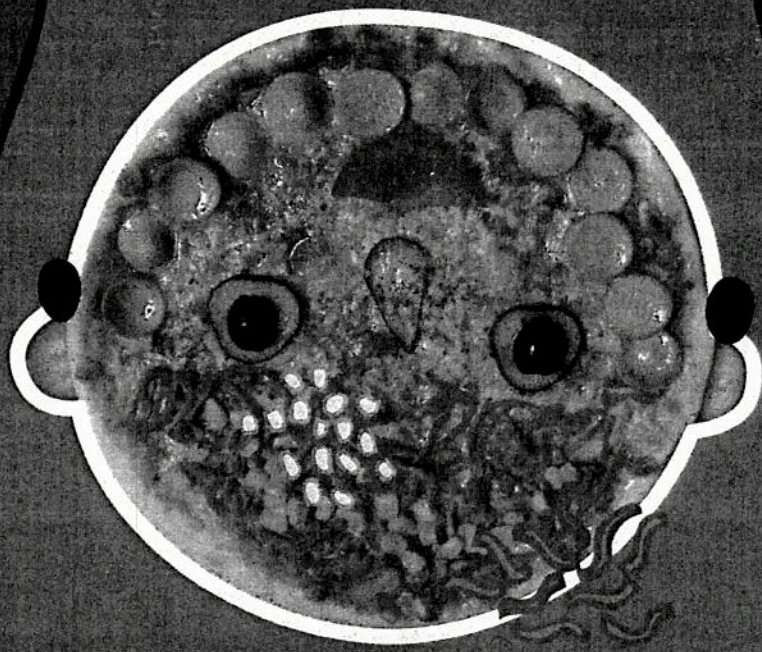
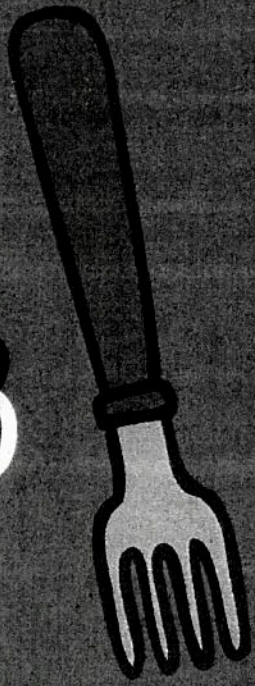




Lieve mama,  
deze bloemen zijn voor jou!

Moelijkheidsgraad  
☆☆

# Pizzagezicht

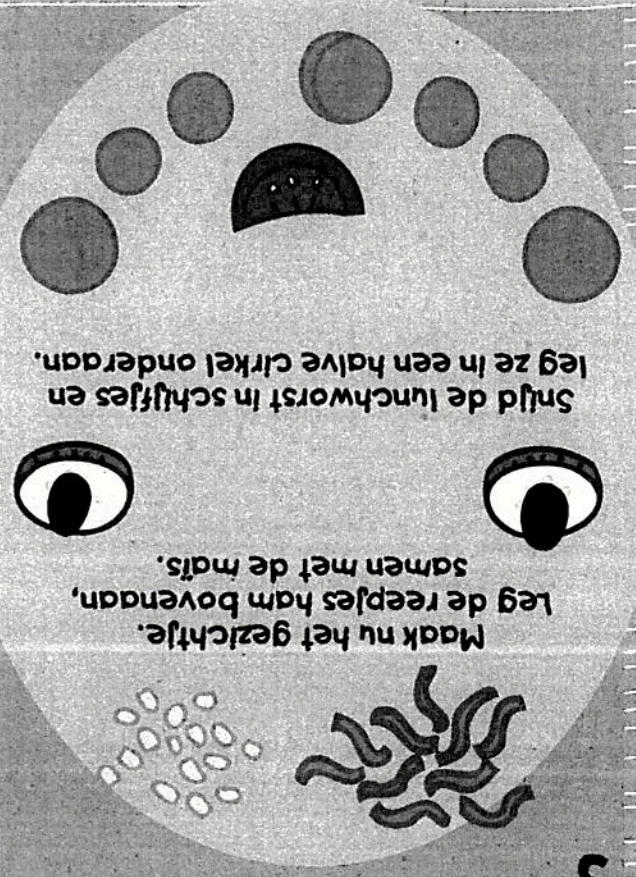


Aantal personen: 2

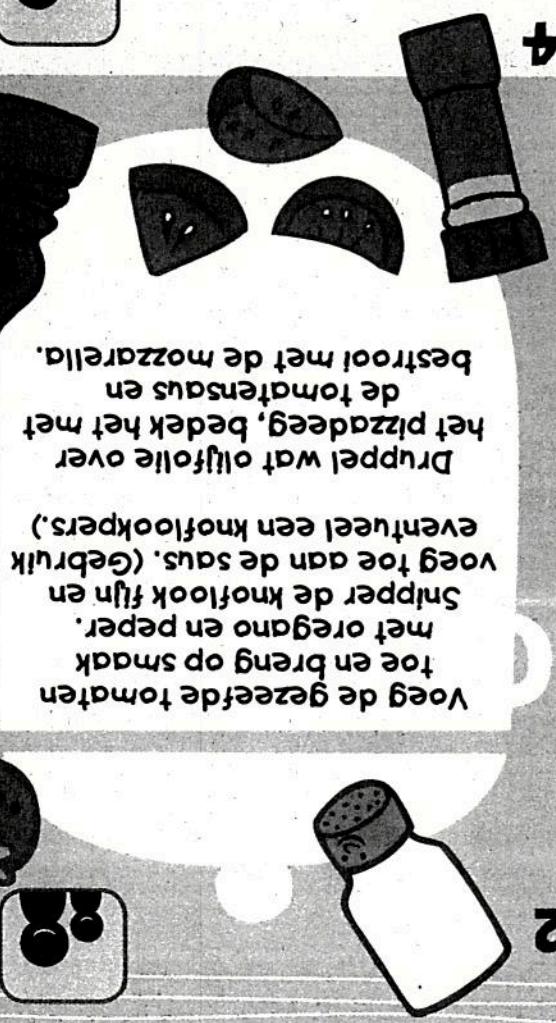
- 1 kant-en-klaare rol pizzadeeg
- 125 g gezeefde tomaten
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 100 g gemalen mozzarella
- 75 g maïs
- 50 g reepjes ham
- lunchworst
- 1/2 komkommer, in schijfjes
- 3 zwarte olijven zonder pit
- 1 tomaat
- oregano en peper
- 1 eetlepel olijfolie

-----  
Ingrediënten

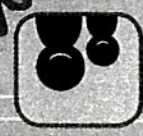
Leg de pizza op een bakplaat in de oven en bak hem volgens de aanwijzingen op de verpakking van het pizzadeeg.  
Haal het pizzagezicht uit de oven, leg het op een bord en werk het gezicht verder af.  
Maak de ogen met schijfjes komkommer en halve zwarte olijven, de neus met een half schijfje komkommer en de mond met een stukje tomaat. Geef het gezicht nog oren en 2 oorbellen.



Maak nu het gezichtje. Leg de reepjes ham bovenaan, samen met de maïs.  
Snijd de lunchworst in schijfjes en leg ze in een halve cirkel onderaan.



Voeg de gezeefde tomaten toe en breng op smaak met oregano en peper. Snipper de knoflook fijn en voeg toe aan de saus. (Gebruik eventueel een knoflookpers.)  
Druppel wat olijfolie over het pizzadeeg, bedek het met de tomatensaus en bestrooi met de mozzarella.



Verwarm de oven voor op 200°C.  
Pel de ui en snipper hem fijn.  
Fruit de ui 2 à 3 minuten in de olijfolie.



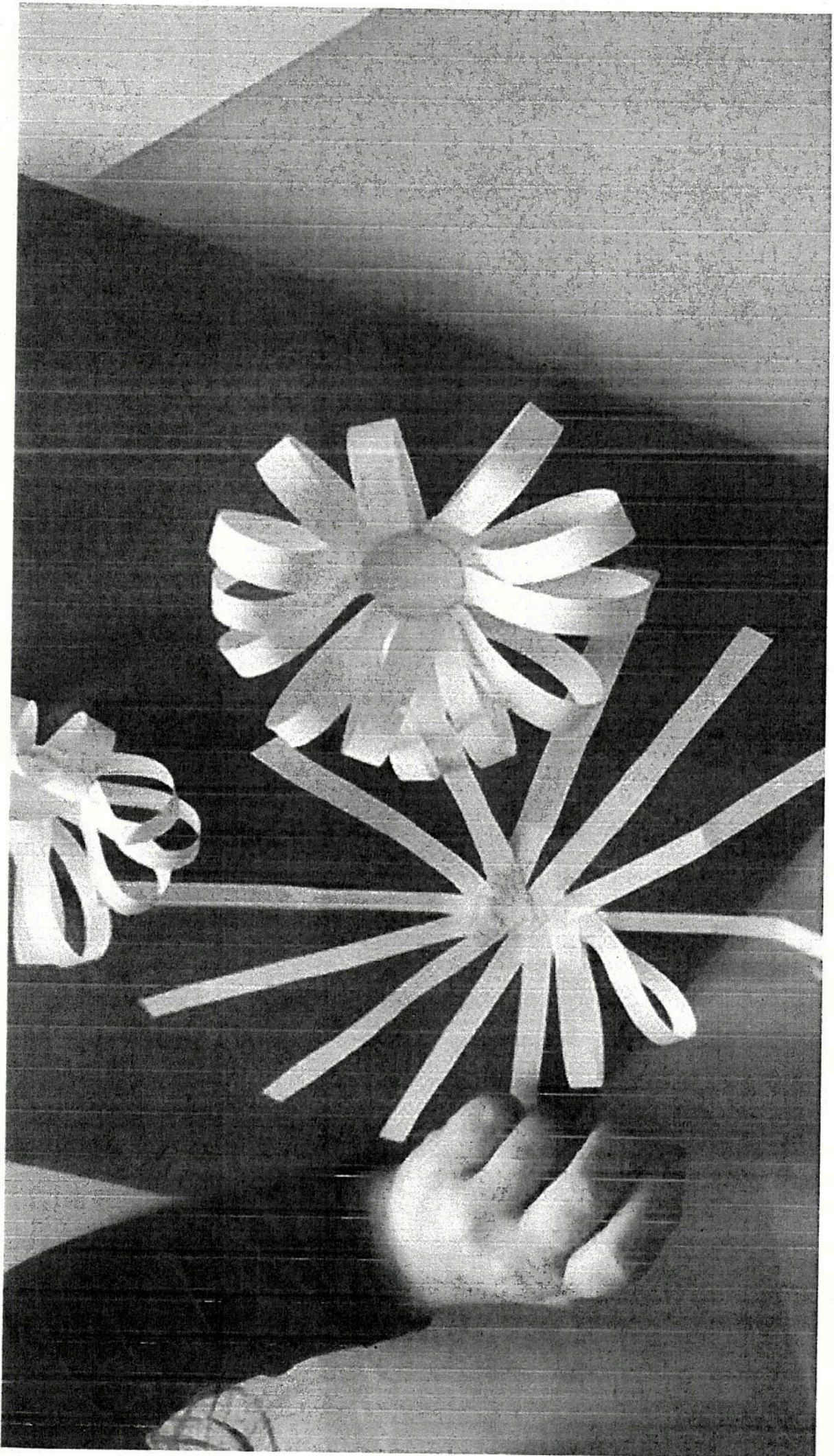
4












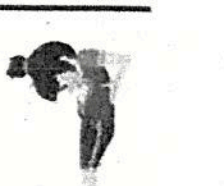


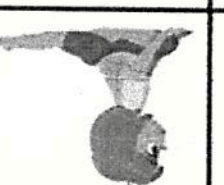

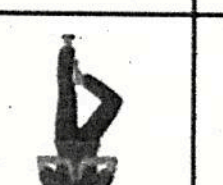
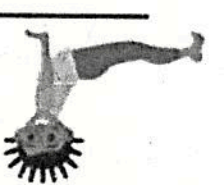

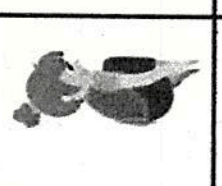

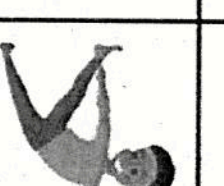
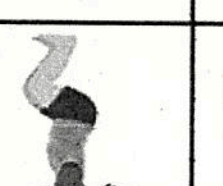
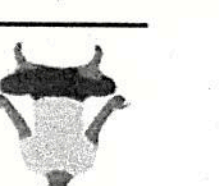
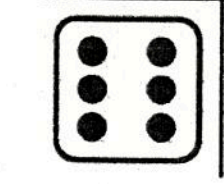
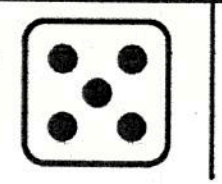
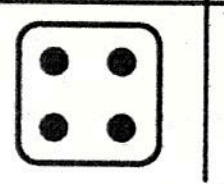
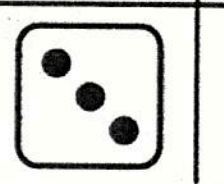
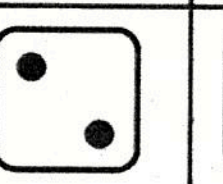
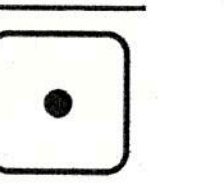
3


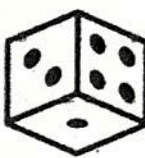
1

2






 Eoo! en beweeg
 

# SUIKERKOEKJES

VOOR ONGEVEER 30 KOEKJES

## Ingrediënten

150 gram witte basterdsuiker



50 gram vanillesuiker



200 gram ongezouten roomboter



1 ei (M)



400 gram bloem



## Dit heb je ook nodig

mengkom • (hand)mixer • deegroller • keukenfolie • koekjesuitstekers • bakplaat met bakpapier

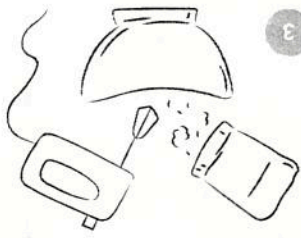
## Aan de bak!



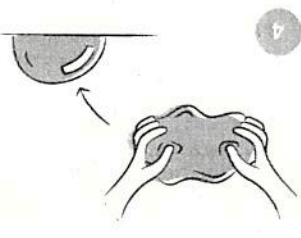
1 Doe de witte basterdsuiker, vanillesuiker en roomboter in een mengkom en mix een paar minuten tot het romig is.



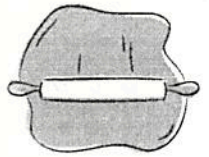
2 Voeg het ei toe en mix tot je het ei niet meer ziet.



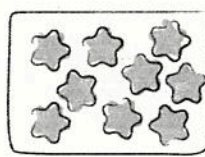
3 Voeg de bloem toe en kneed met de mixer tot een stevig deeg.



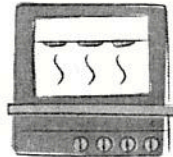
4 Maak met je handen een bal van het deeg en wikkel in folie. Leg het deeg minimaal 1 uur in de koelkast zodat je koekjes extra lekker worden.



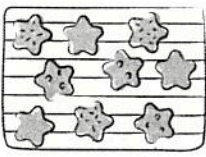
5 Strooi wat bloem op het aanrecht en rol het deeg uit tot 5 millimeter dikte. Pak jij je iniaal om het na te meten?



6 Steek met de vormpjes koekjes uit en leg de koekjes op een bakplaat waar een vel bakpapier op ligt.



7 We gaan de koekjes bakken! Vraag of een volwassene je even komt helpen met de hete oven. Bak de koekjes in 10-12 minuten op 180 C (boven- en onderwarme) of tot de randjes van de koekjes goudbruin kleuren.

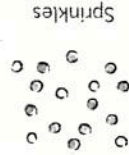


8 Laat de koekjes even afkoelen op de bakplaat voordat je ze op een rooster legt. Als ze helemaal zijn afgekoeld kun je ze versieren!



## Decoratie ideeetjes

Glazuurstiften of maak zelf glazuur van poedersuiker met een heel klein beetje water



Sprinkles



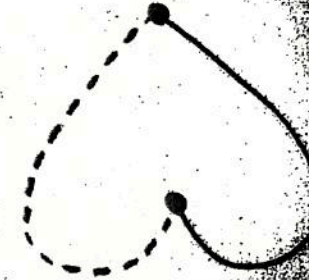
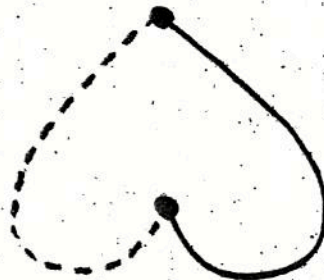
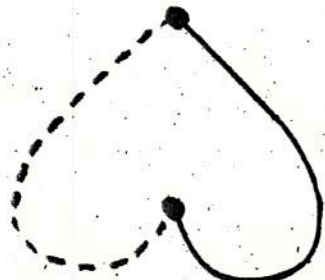
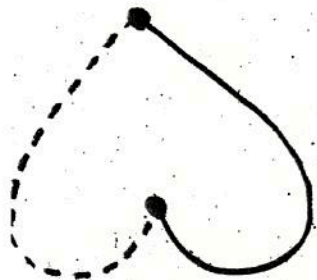
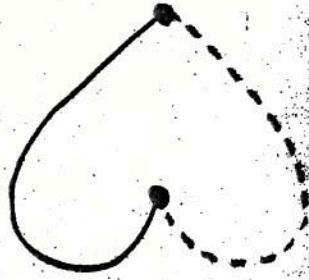
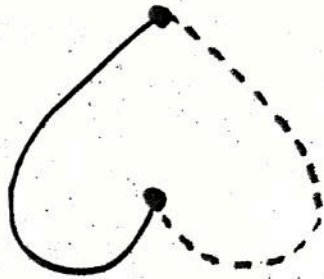
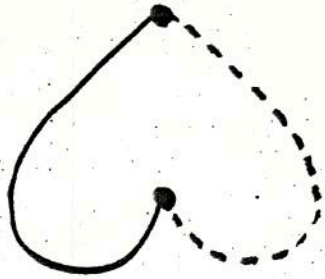
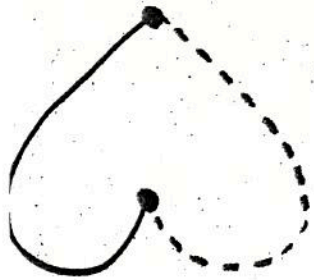
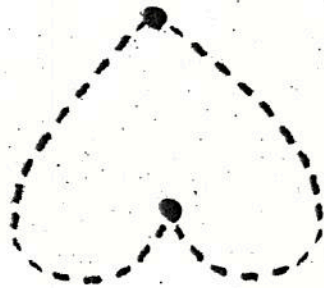
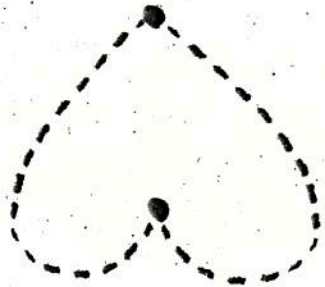
Hagelslag

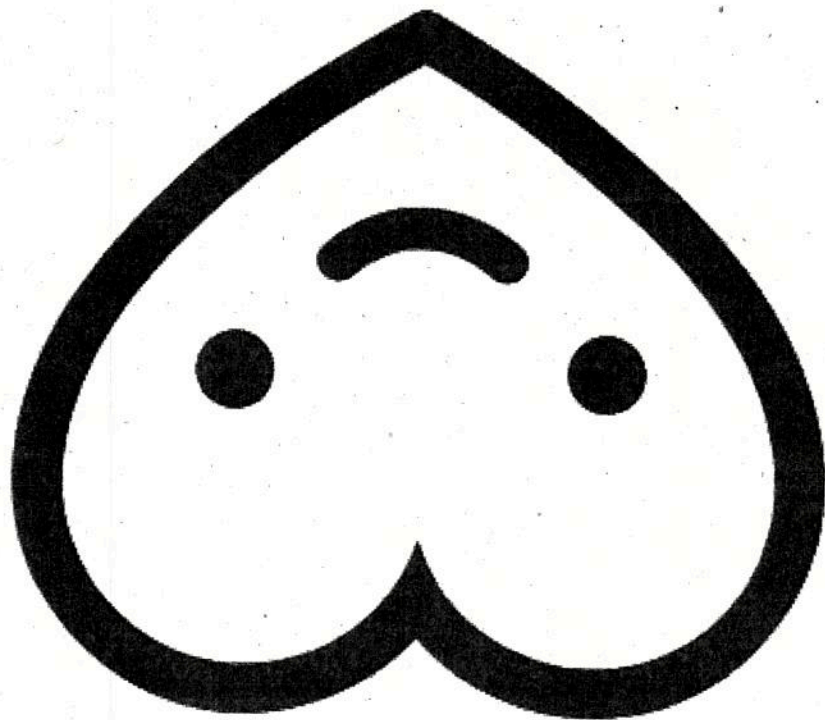
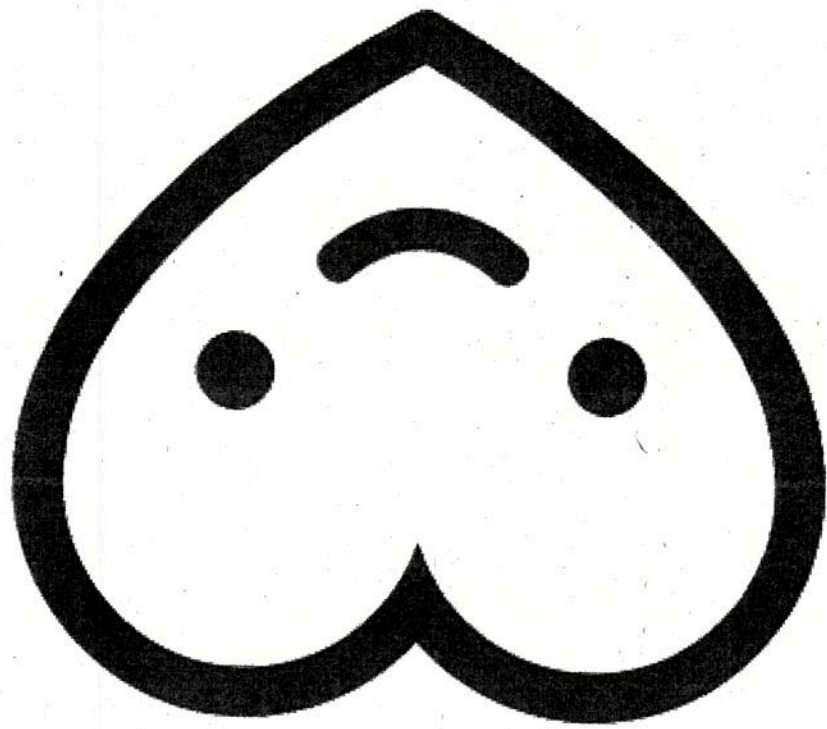


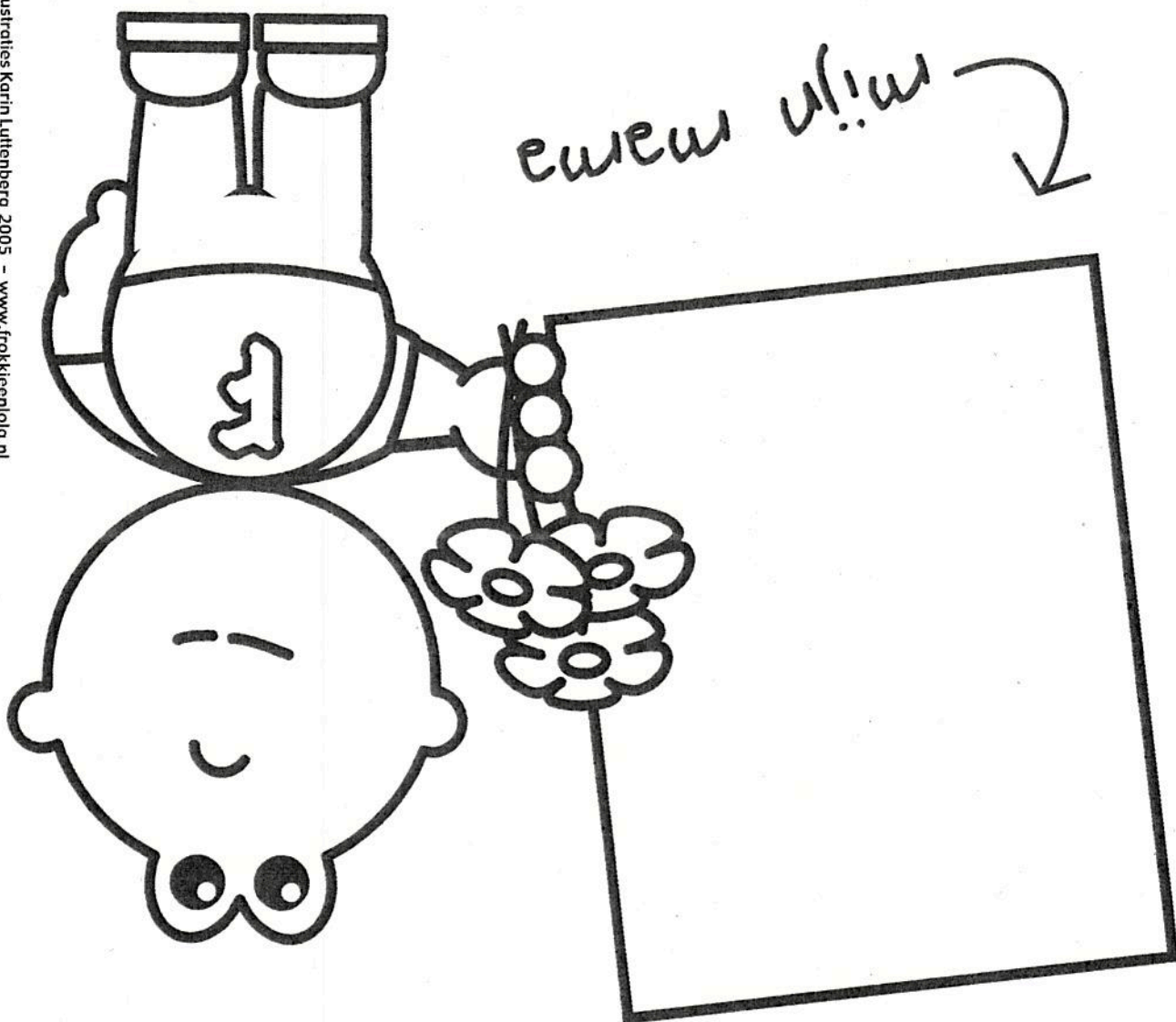
Smarties

## Bewaren

Als je de koekjes in een koelkast bewaart, blijft ze wel een week lekker.





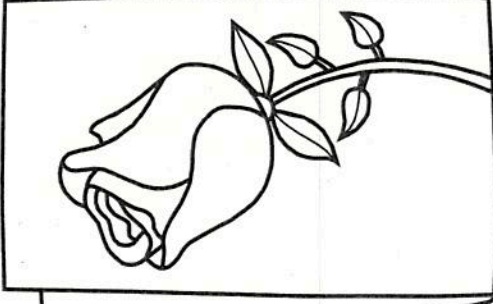


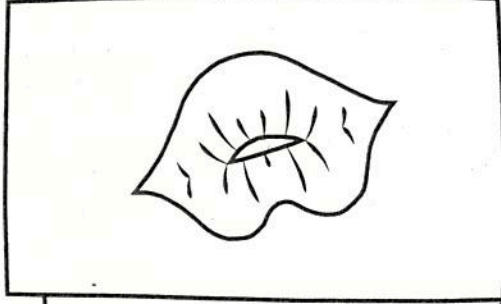
Op deze speciale dag zal ik heel goed voor mijn mama zorgen.  
Ontbijt op bed, helpen in de keuken en alles wat ze maar wil.

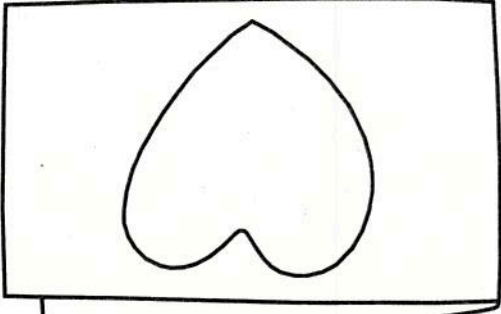
**van de heééééle wereld  
moeder**

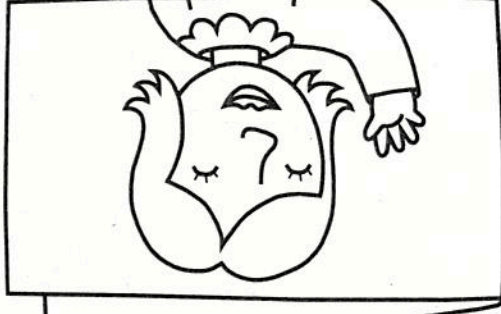
**voor de allerliefste**

**oorkind**

			
<b>R O O S</b>			

			
<b>K U S</b>			

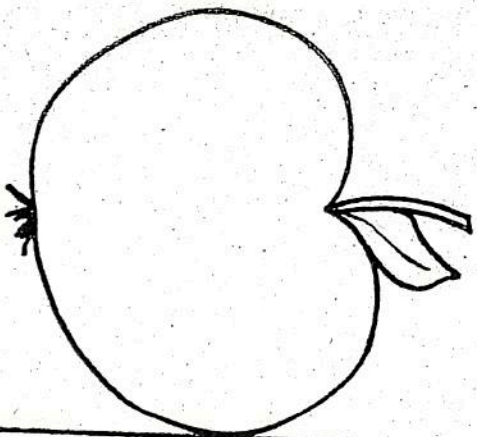
			
<b>H A R T</b>			

			
<b>M A M M A</b>			

Tobias schrijft kaartjes voor moederdag. Help jij hem? Kijk goed naar het eerste woord. Schrijf de letters in de vakjes eronder. Werk zo verder. Kleur dan alles in.

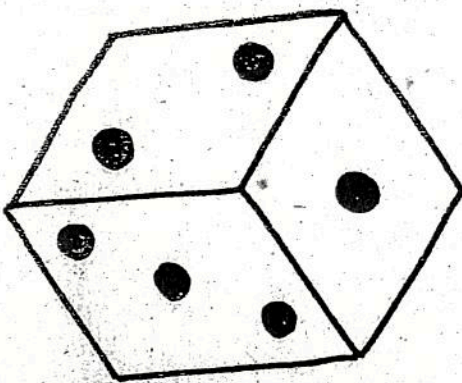


## LIEVE WOORDJES

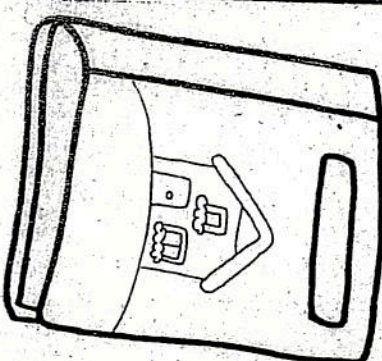


Fruit eten

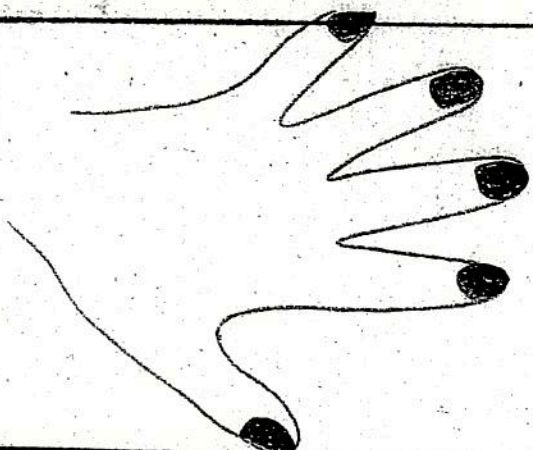
Gezelschapspel



Boek lezen



manicure



gezond drankje

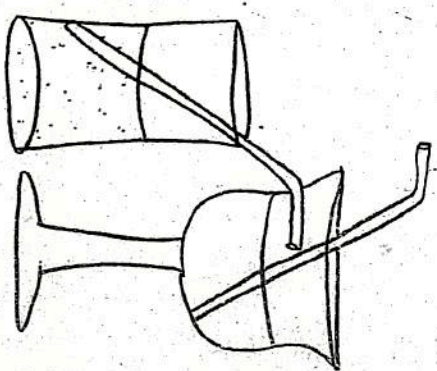


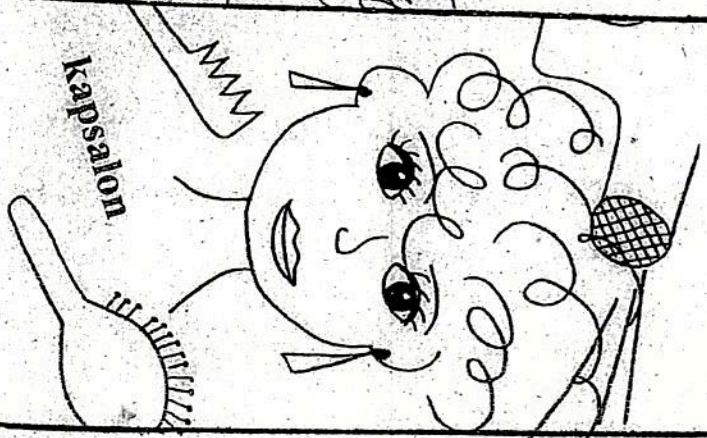
Foto nemen



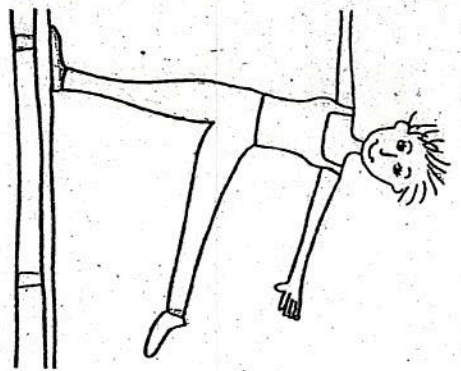
massage



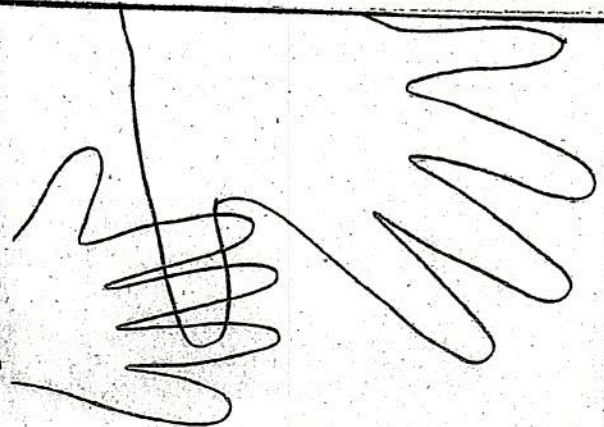
kapsalon



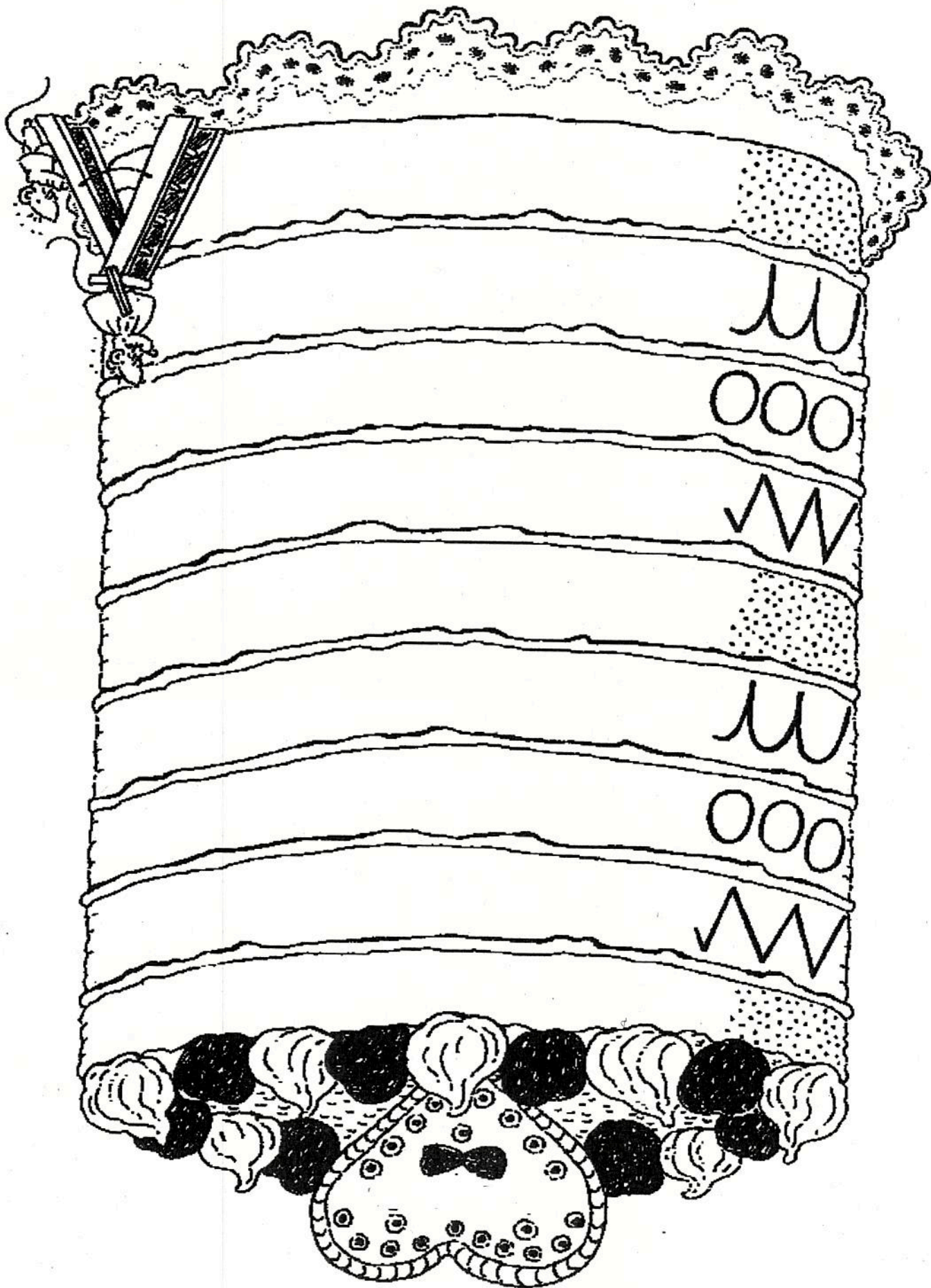
FITNESS














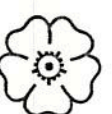













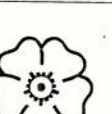
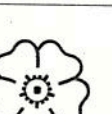
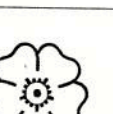

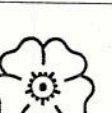
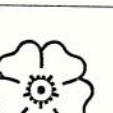
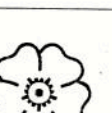
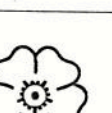
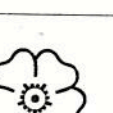
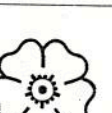
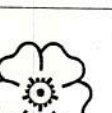
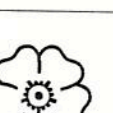
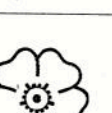
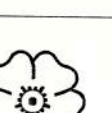
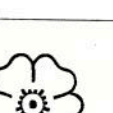
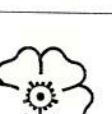
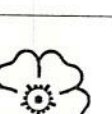
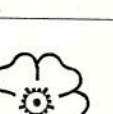
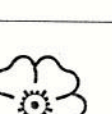

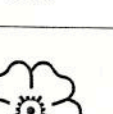
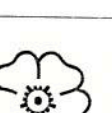
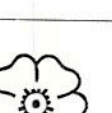


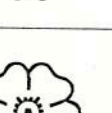
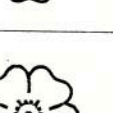
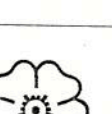
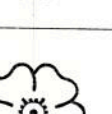

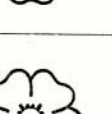
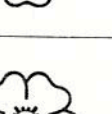



kunstwerkje: handen afdrukken







6	5	4	3	2	1
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					

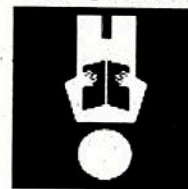
Hoe vaak gooi jij 4 met de dobbelsteen? En 6 ?  
 Gooi met de dobbelsteen en kleur steeds een bloemetje. Begin  
 onderaan.

# **NIET VERGETEN!!! 10 MEI MOEDERDAG**

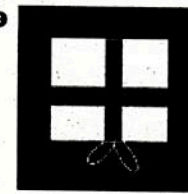
Hier zijn enkele leuke ideejes om er een fijne dag van te maken



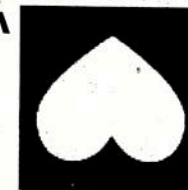
wie wil kan het versje van buiten leren of lees het samen voor. Je kan de prentjes uitknippen en in de juiste volgorde leggen.



Je kan een cadeautje voor mama knutselen. Bijvoorbeeld hartjes en bloemen vouwen aan de hand van het stappenplan of het filmpje via YOUTUBE. Hiervoor krijg je van ons het gekleurde papier.



extra verwennerij tips vind je op de moederdagbingo



Vergeet vooral niet die dag je mama te overladen met 1000 kusjes en knuffels!

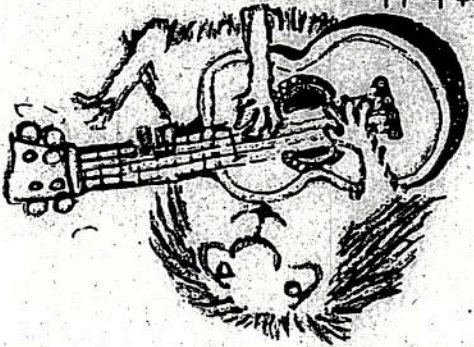
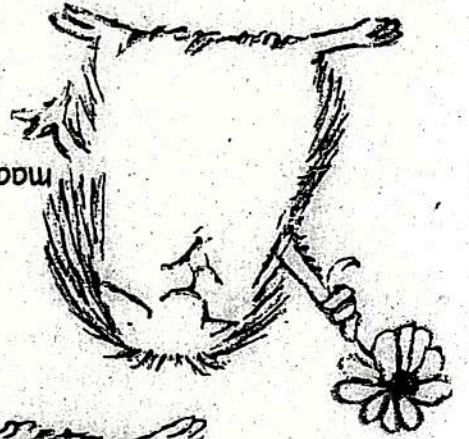
**MAAK ER EEN FIJNE DAG VAN!**



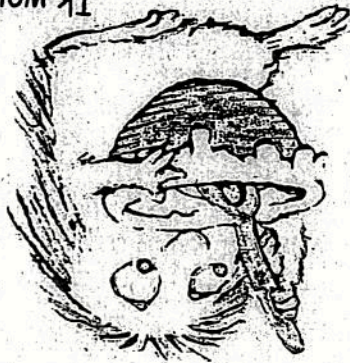
Ik wou iets heel speciaal doen  
alleen voor jou.  
En ik deed het!  
SMAK

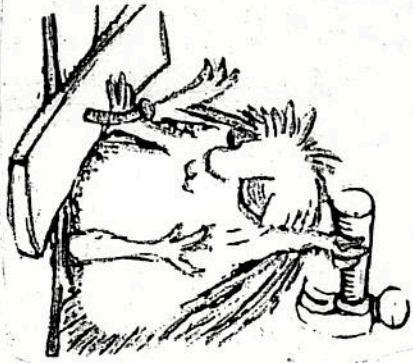
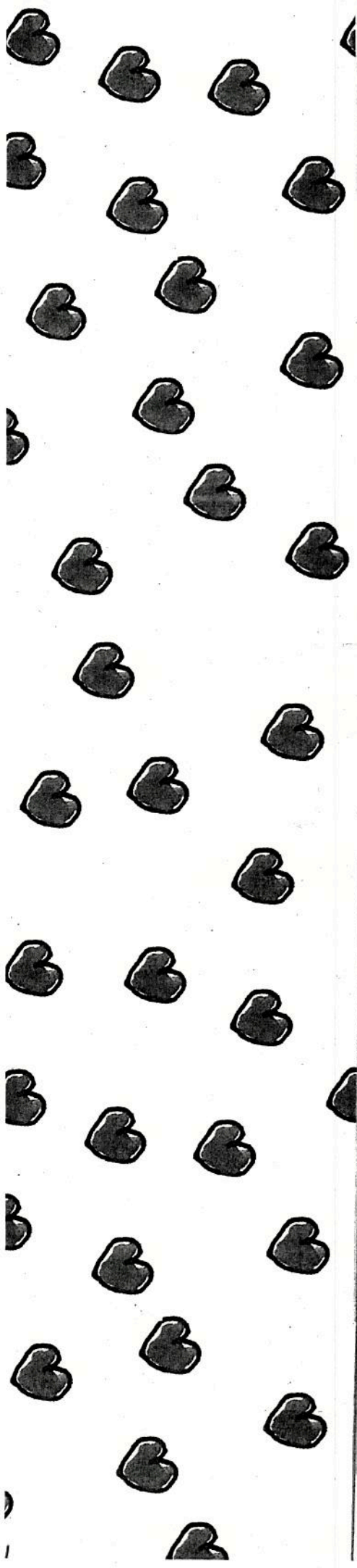


Ik wou voor jou een taart bakken  
maar de eieren waren zo glibberig.  
Ik wou voor jou een liedje zingen  
maar het klonk een beetje vals.  
Ik wou voor jou een bloem plukken  
maar ik moest er zo van niezen ... HATSJOEM  
Ik wou voor jou een kast timmeren  
maar ik klopte op mijn vinger.  
Ik wou voor jou een verhaaltje lezen  
maar ik hield het boek ondersteboven.  
Ik wou voor jou een schilderij maken  
maar er kwamen alleen maar vlekken.  
Ik wou iets heel speciaal doen  
alleen voor jou.

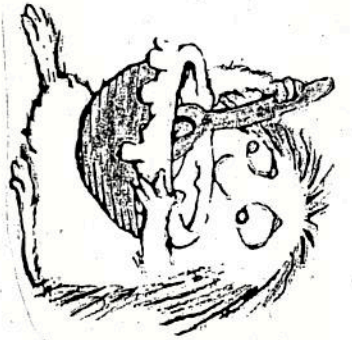


Liefste mama,

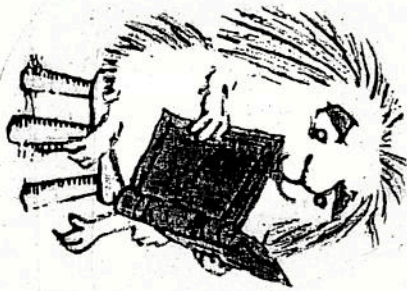




4



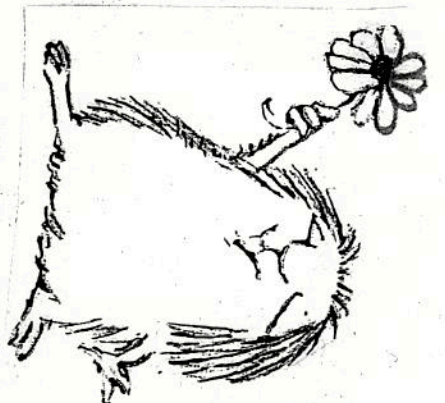
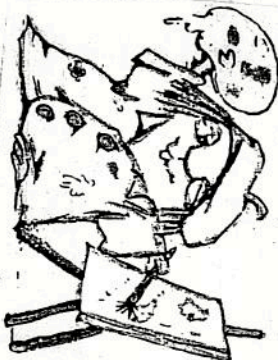
1



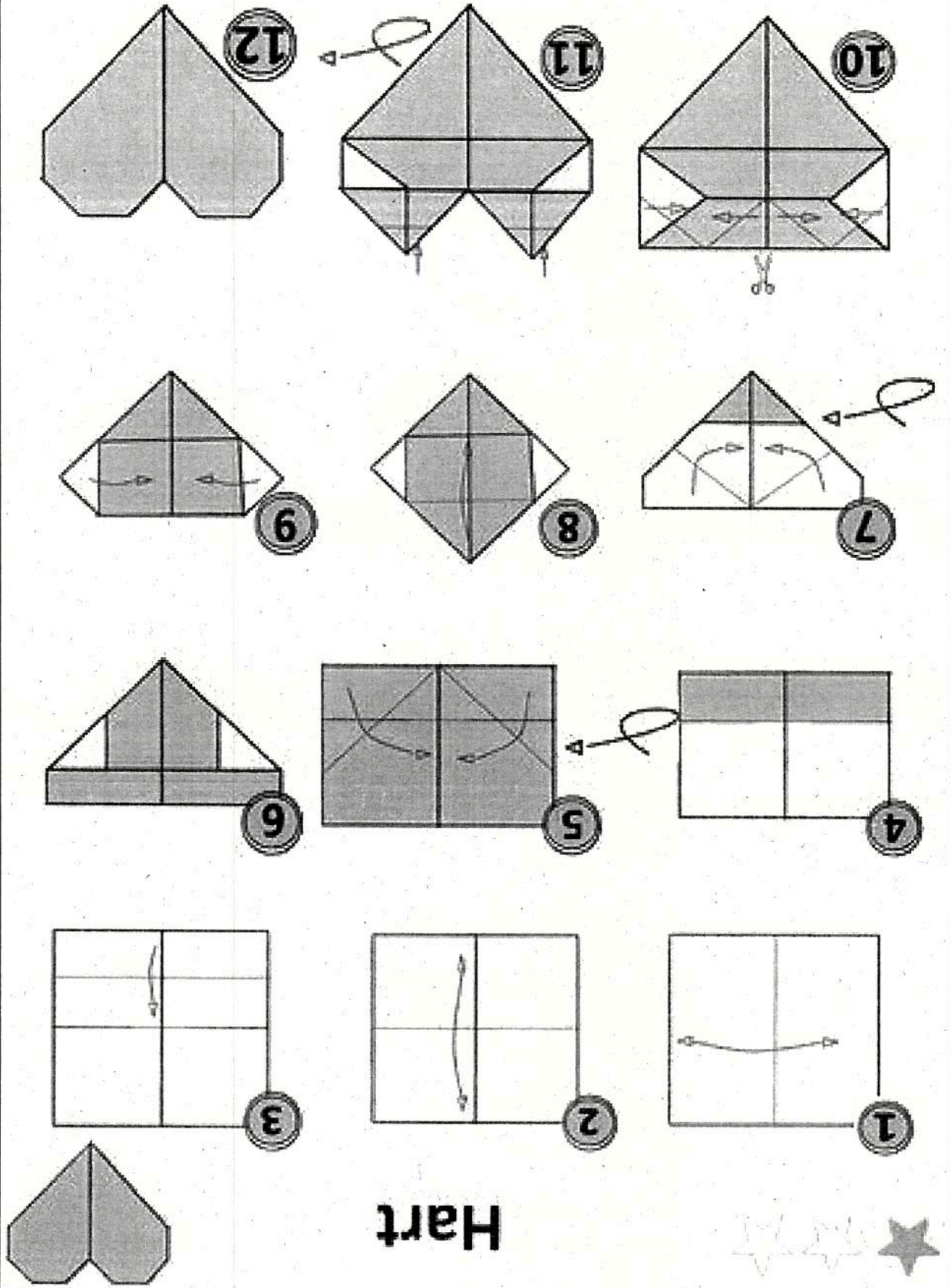
5



2



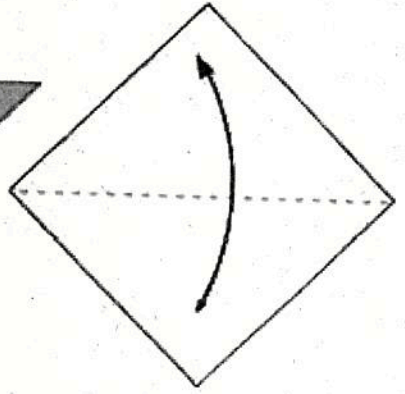
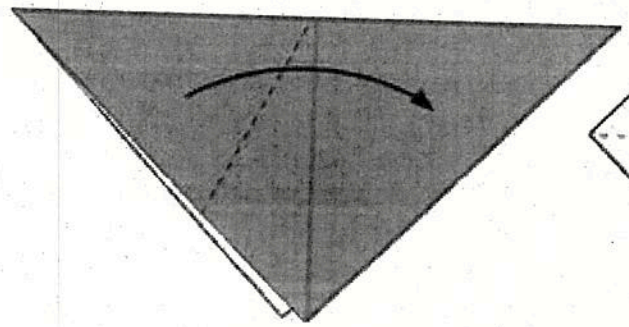
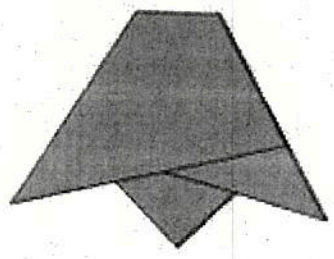
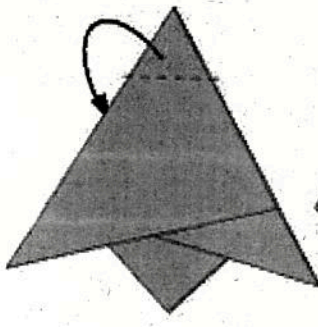
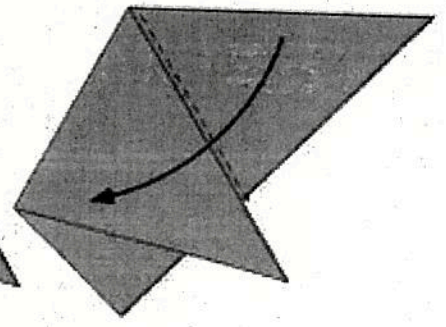
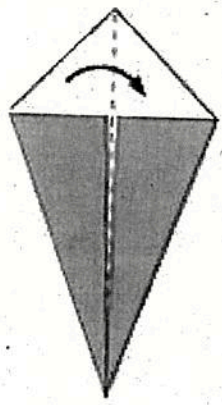
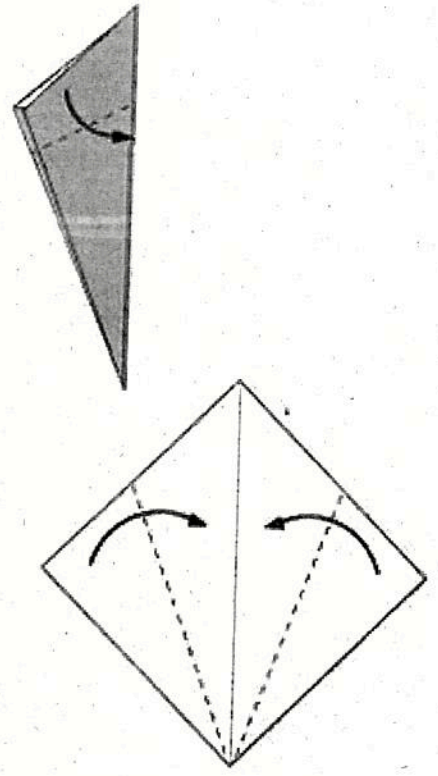
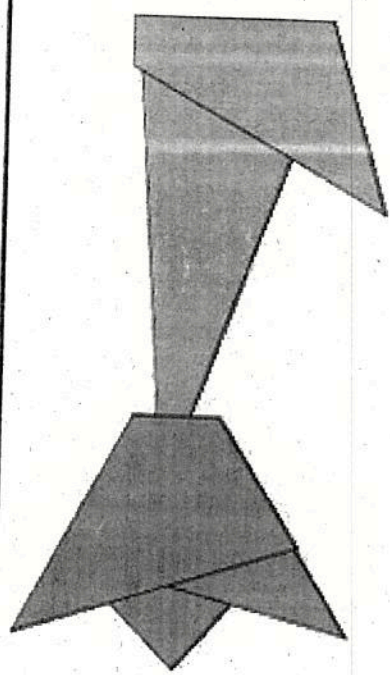
6



Hier kan je een filmpje bekijken hoe je een hartje vouwt!

<https://www.youtube.com/watch?v=6EOVCcRIe68>

# Tulp





 <p>maak iets lekkers voor mama</p>	 <p>zing een liedje voor mama</p>	 <p>maak een leuke foto van jullie samen</p>	 <p>vertel mama hoe- veel je van haar houdt</p>
 <p>vertel mama een mop of een grap</p>	 <p>maak een medaille voor mama (beste mama)</p>	 <p>lees iets aan mama voor</p>	 <p>geef mama een schouder, hand en / of voet massage</p>
 <p>doe de hele dag heel zachtjes</p>	 <p>maak een drankje voor mama</p>	 <p>geef mama vandaag veel kusjes en knipoogjes</p>	 <p>geef mama bloe- men, geplukt, gekocht of zelf- gemaakt</p>
 <p>maak een tekening of knutsel voor mama</p>	 <p>breng mama ontbijt op bed</p>	 <p>doe een dansje of showtje voor mama</p>	 <p>doe samen een spelletje</p>

# Moederdagbingo

