



Wai Blieve Thois!

Maar met dit pakket:

Moak je er Thois un Fisje van!

Hallo kinderen van Mierlo,

Dit jaar vieren we helaas carnaval thuis!

Wij hebben toch stiekem vernomen dat we binnen De Kersepit een nieuwe Hoogheid in ons midden hebben.

Zijn naam is:

Prins Loos den Uurste 😊

Haha, grapje.

Het is voor het eerst in 60 jaar dat we geen nieuwe Prins hebben!

Het motto van carnaval is dan ook dit jaar:

Wai Blieve Thois!

Carnaval vieren wordt dit jaar misschien niet zo gezellig als in onze residentie. Geen scholencarnaval of een van de kindermiddagen.

Maar we gaan toch proberen om er thuis een mooi feestje van te maken.

Om je een beetje te helpen hebben we speciaal voor jullie een "Moak er Thois een Fistje van" pakket gemaakt.

Een pakketje om er thuis een knalfeest van te maken!

We hebben ook een aantal opdrachten in dit pakket gestopt waarmee je een prijs kan winnen. Winnaars worden bekend gemaakt op Facebook en Instagram en natuurlijk via mail.

Als je het leuk vindt om je creaties, opdrachten en andere lollige dingen te delen op bijv. Facebook, vergeet dan niet Vereniging De Kersepit te taggen 😊.

De kleurplaat mag je ook opsturen naar info@dekersepit.nl.

Veel plezier met het pakket en we hopen dat we jullie volgend jaar allemaal weer kunnen zien op een van de kindermiddagen!

Groetjes van De Kersepit!



Kun jij al een beetje Mierle's?

In Mierlo wordt vaak het Brabants dialect gesproken, maar dat klinkt vaak anders als het Veghels of het dialect van Den Bosch.

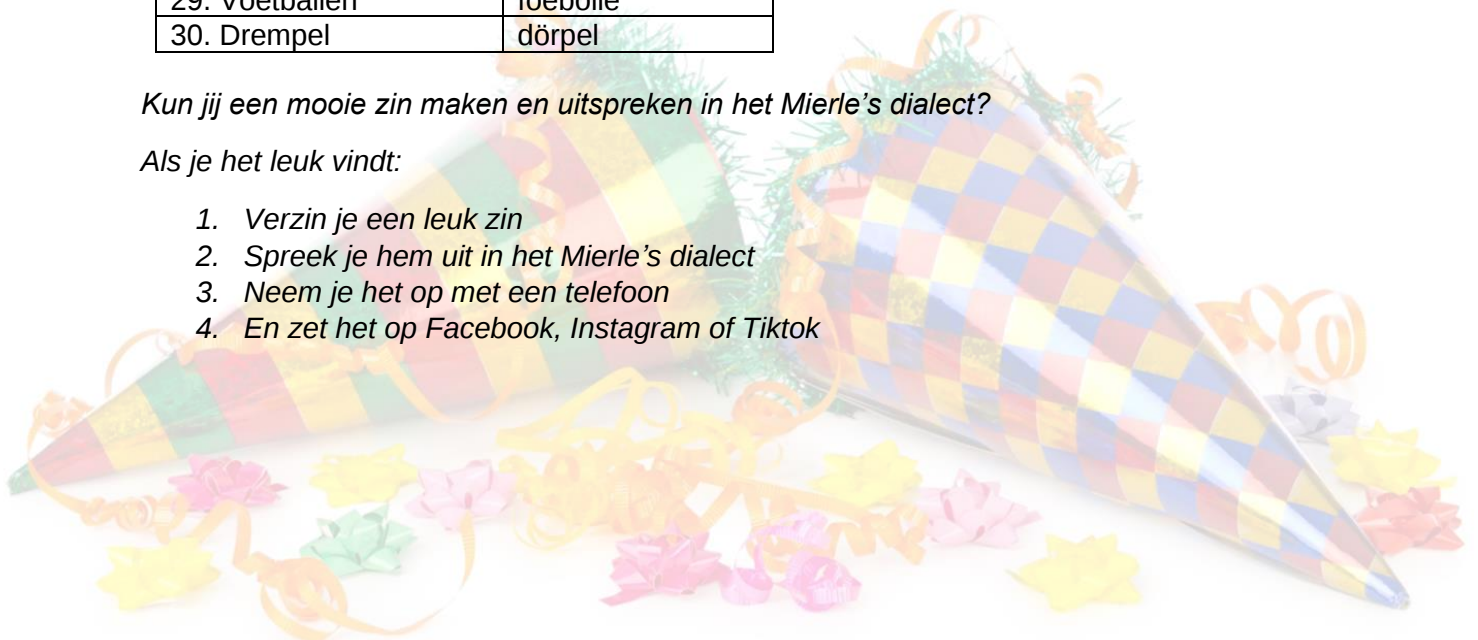
Heel vaak wordt in het Mierle's dialect een woord met een andere klank uitgesproken als in het Nederlands. Hieronder een aantal woorden in het Mierle's:

Nederlands	Mierle's
1. Wimpers	plimpe
2. Meisje	durske
3. Lammetje	lèèmke
4. Dwars	vàntwèrs
6. Bijna	bekànt
7. Stampot	petázzie
8. Vogeltje	vuggelke
9. Ongeveer	tenòstenbáj
10. Zuchten, steunen	kòjme
11. Stiekem kijken	bliejke
12. Dat doe je zo	zòwwè
13. Zomaar	umdórrum
14. Snotneus	snòtpéén
15. In actie komen	ròjteréére
16. Houtblok	pòost
17. Strikje	potverdómmeke
18. Opnieuw	óvernèèjt
19. Molenaar	mölder
20. Zanicke	mèmmè
21. Ladder	lèjer
22. Gemakkelijk	lichelijk
23. Snijwond	k'rwiejk
24. Verkoudheid	knip
25. Jongetje	Jeungske
26. Prutser	hultermechiel
27. Verstoppertje spelen	hóndverhaole
28. Graag	gèèr
29. Voetballen	foebòlle
30. Drempel	dörpel

Kun jij een mooie zin maken en uitspreken in het Mierle's dialect?

Als je het leuk vindt:

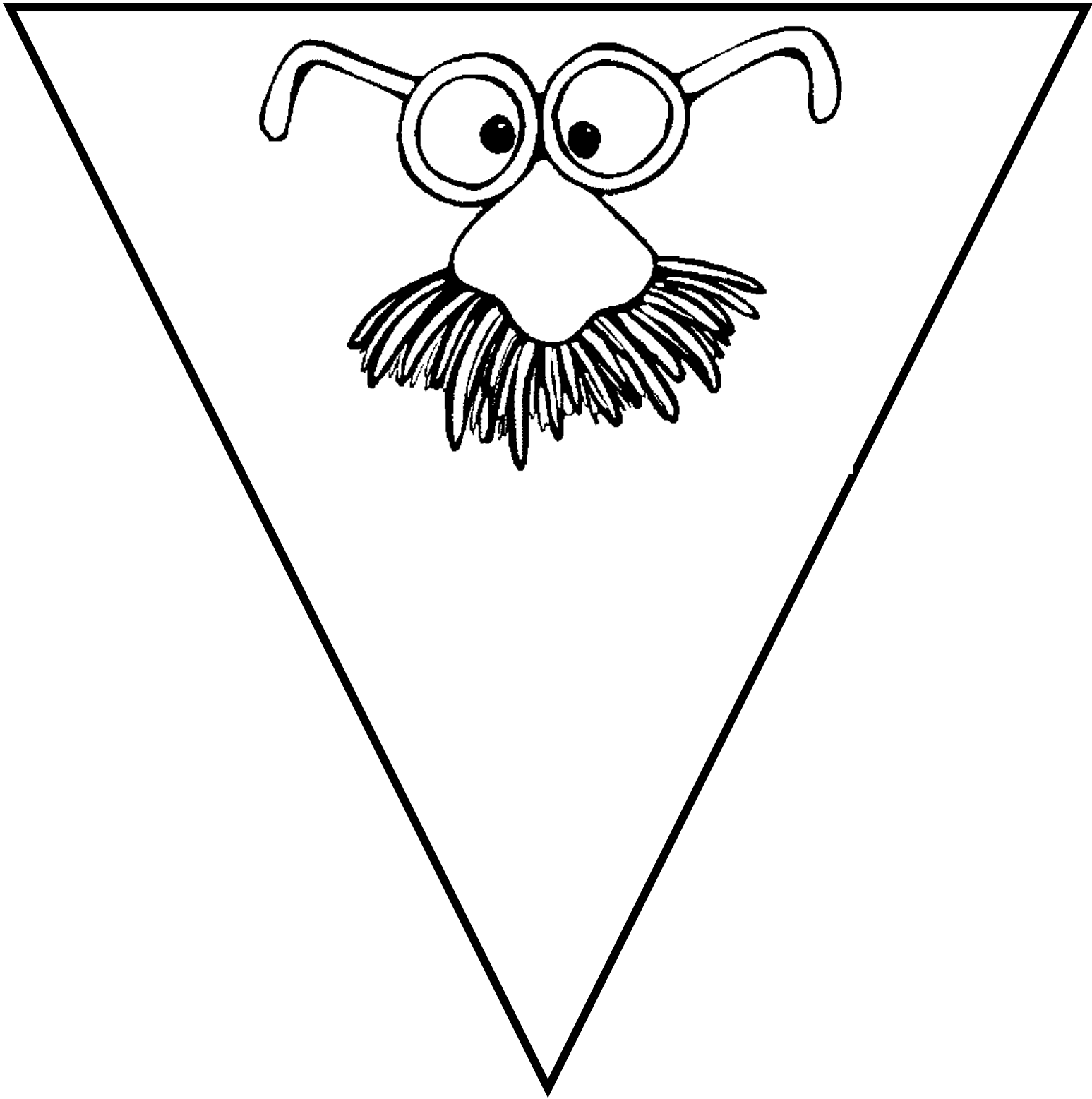
1. Verzin je een leuk zin
2. Spreek je hem uit in het Mierle's dialect
3. Neem je het op met een telefoon
4. En zet het op Facebook, Instagram of Tiktok

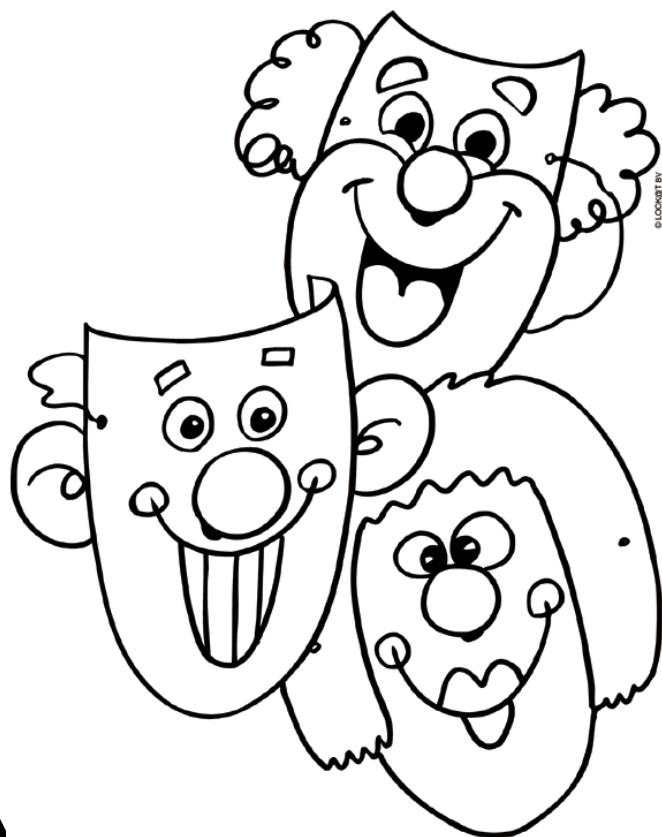


Hang de slingers op

Kleur op de volgende pagina's de vlaggetjes in, knip ze uit en maak een lange slinger.







Maak je eigen masker

Wat heb je nodig:

- Papieren zakken
- Stiften
- Schaar
- Verf en penselen
- Wol
- Lijm
- Gekleurd papier
- Glitter

Trek de papieren zak over je hoofd en laat je papa of mama zien waar je ogen zitten zodat ze 2 gaatjes in de zak kunnen knippen.
Nu kun je ten minste weer iets zien.

Het is tijd om de zak te gaan versieren met stiften en verf.
Wanneer de verf droog is, kan het masker extra versierd en beplakt worden. Bijvoorbeeld met gekleurd papier, wol of glittertjes.

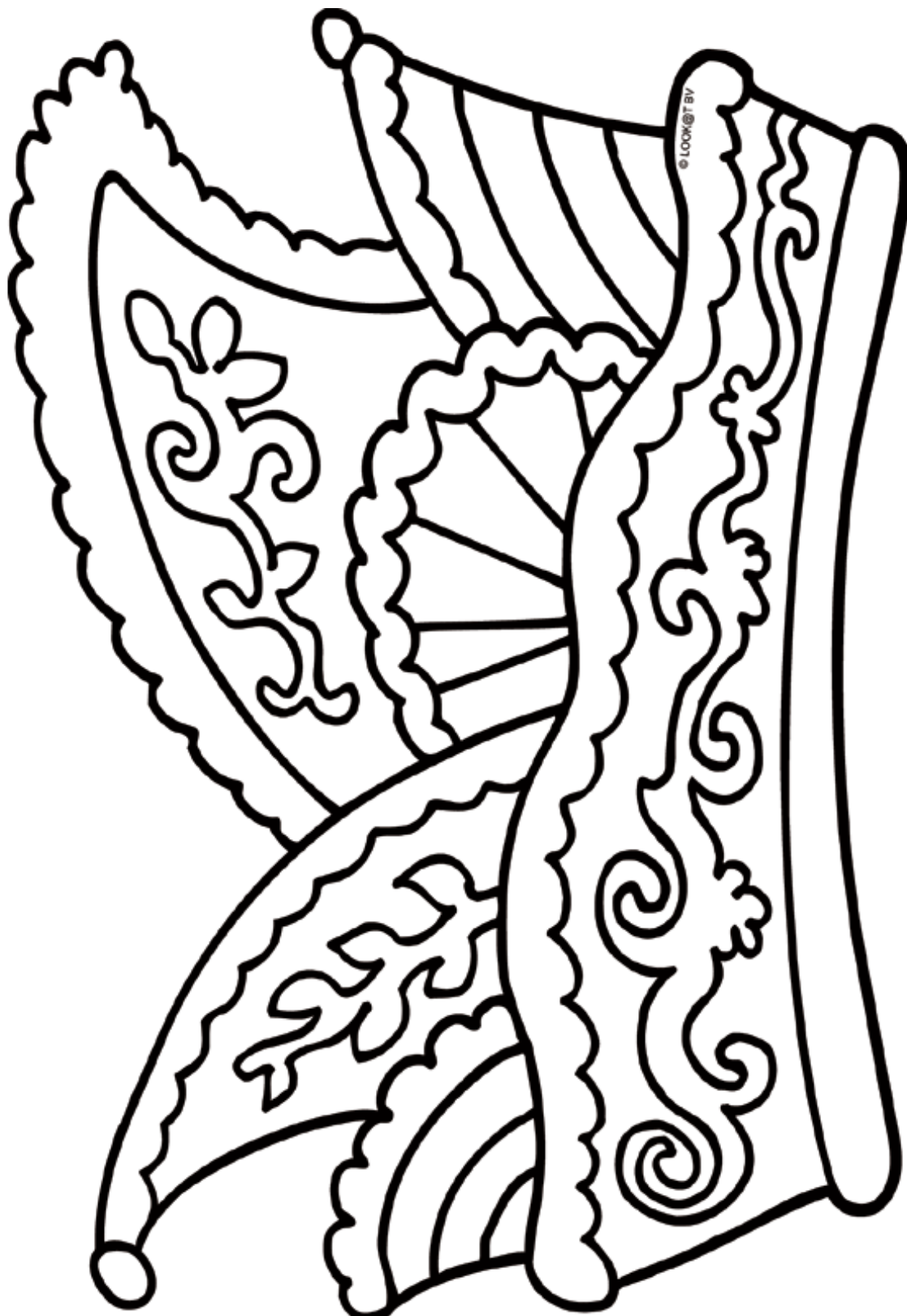
Maak een foto van je zelf met je masker op.
Stuur deze naar info@dekerspit.nl.
Dan maak je namelijk kans om mooie prijzen!

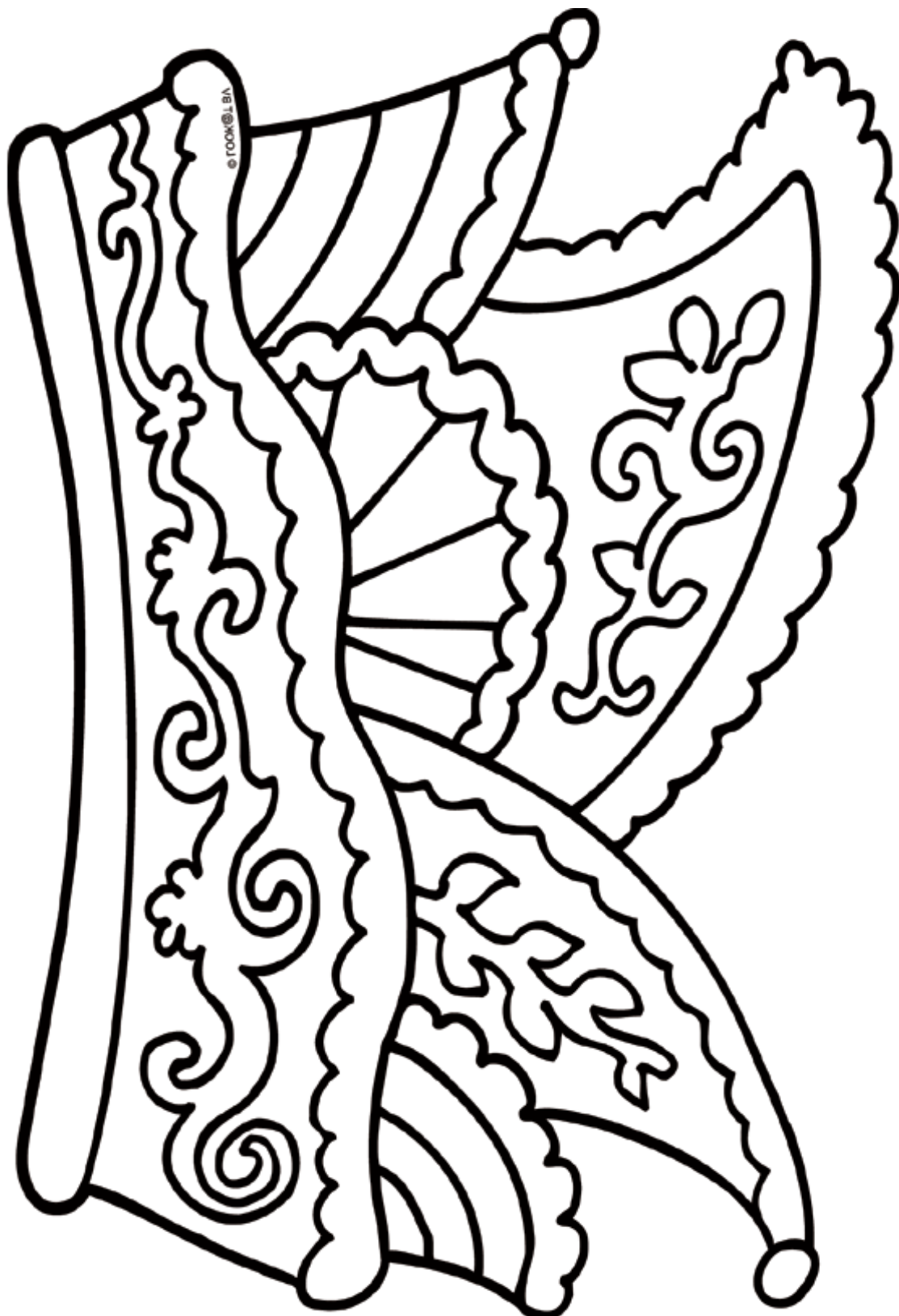


Maak je eigen steek

Kleur je eigen steek in. Knip hem uit en niet hem aan elkaar!

Allaaf!





Tijd om te dansen!

Heb je je carnavalskleren aan en je masker en/of steek gemaakt?

Klaar om te dansen!

1. Zet thuis de radio op standje herrie.
2. Zoek je favoriete carnavalsnummer op Spotify, YouTube, Tiktok.
3. Dans er op los!
4. Maak er een filmpje van.
5. Stuur het naar info@dekersepit.nl of zet het op Facebook of Instagram en tag Vereniging De Kersepit.

Degene met de mooiste dans wint een mooie prijs!



Kleur de clown

Is het een puzzel of is het een kleurplaat?

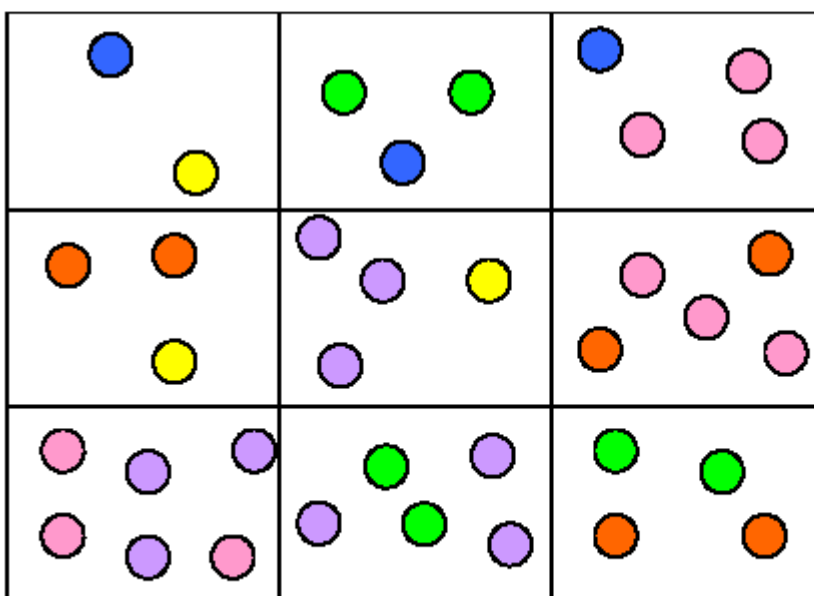
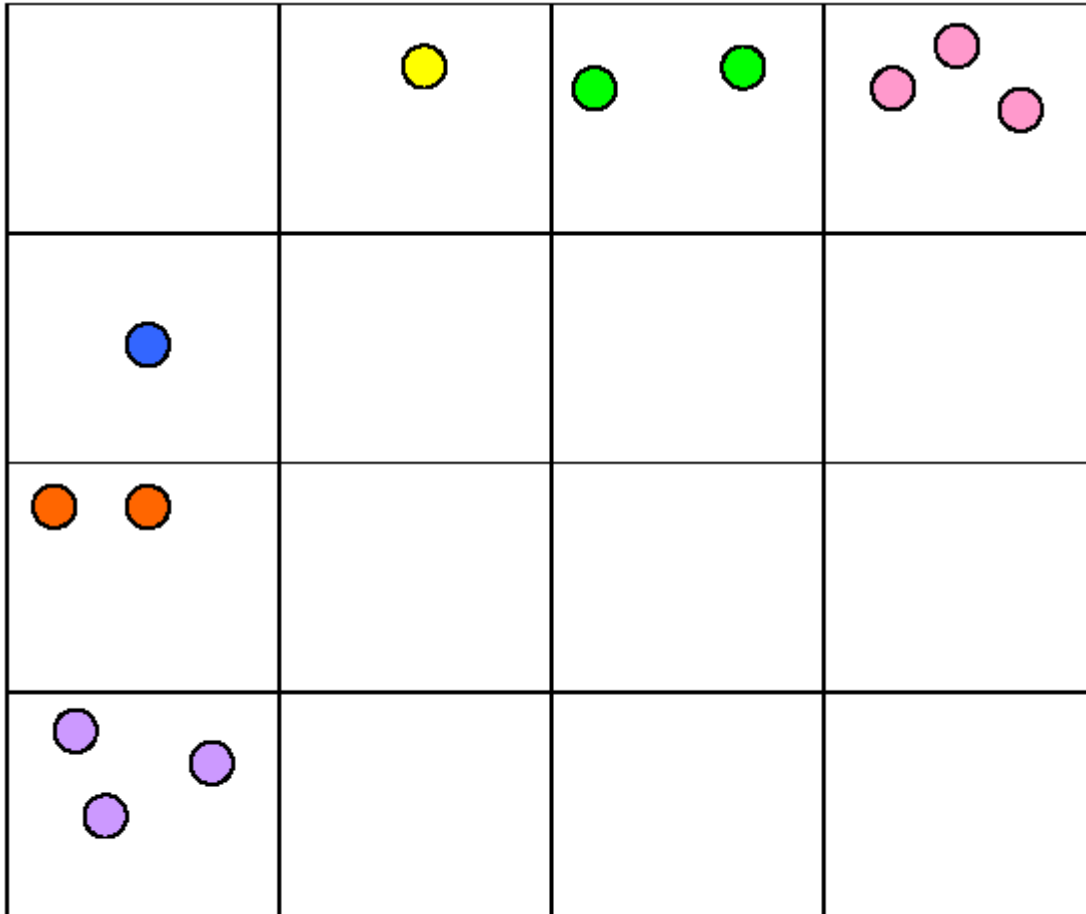
Weet jij alle vakje met de juiste kleur in te kleuren?



De confetti puzzel

Kun jij deze puzzel oplossen?

Knip de onderste vakjes uit en leg ze op de juiste plaats in de puzzel.



Heb je al honger gekregen?

Misschien kan je samen met je papa of mama iets lekkers gaan bakken.

Hieronder vindt je een aantal recepten van gerechten die echt bij carnaval passen.

Carnavalsvoedsel: miniworstenbroodjes maken

Ingrediënten van Mini-worstenbroodjes

- 1 Blikje cocktailworstjes
- Bladerdeeg

Bereidingswijze van Mini-worstenbroodjes; Simpel!

Rol het bladerdeeg uit.

Leg de worstjes op het bladerdeeg en rol het op tot ze 'gevangen zitten'.

Maak de randjes nat met wat water zodat ze goed gesloten zijn.

Leg de pakketjes naast elkaar op een bakplaat. Bak ze zo lang als staat aangegeven op het doosje/blikje van het bladerdeeg!



Carnavalsvoedsel: Kersenstreuf bakken

Een pannenkoek is een gerecht dat wordt gemaakt van bloem, ei en melk en een klein beetje zout. Hoewel tegenwoordig veelal bloem wordt gebruikt, wordt een pannenkoek oorspronkelijk van half boekweitmeel en half bloem gebakken. Sommigen maken een kunst van het omdraaien van een pannenkoek en werpen de pannenkoek vanuit de pan omhoog om hem weer omgedraaid in de pan terug te vangen. De pannenkoek wordt vaak opgerold of opgeplooid gegeten met zoete of hartige vulling. Je kan ze zowel warm als koud eten.

Ingrediënten

- 3 eieren
- 200 gram bloem
- Snufje zout
- Ruim kwart liter melk
- Olie of boter om in te bakken.
- Kersen

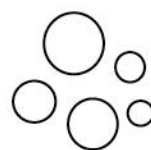
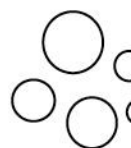
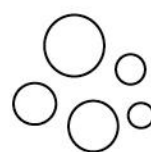
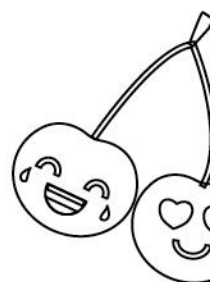


Bereidingswijze

- Klop de eieren los, doe de melk erbij, en voeg dan al roerende het meel toe, klop alles goed door elkaar met een mixer of een garde.
- Door een beetje gesmolten boter door het beslag te mengen laat de pannenkoek beter los uit de pan.
- Laat olie of boter in een pan heet worden.
- Doe een beetje beslag in de pan - zoveel dat de bodem bedekt wordt
- Voeg hier kersen aan toe
- Wacht totdat de bovenkant bijna droog is, draai dan de pannenkoek om
- Wacht tot ook de andere kant bruin is
- Warm of koud serveren

Door het beslag een tijdje in de koelkast te laten rusten, komt het gluten in het beslag tot rust. De pannenkoeken worden dan gladder en egaler bruin. Het eiwit kan ook luchtig worden opgeklopt en dan door het beslag worden geroerd voor een extra luchtig resultaat.

KLEURPLAAT



Naam:

Adres:

Leeftijd:

Tel:

.....

.....

.....

.....

.....

.....