

# Schoolkrant



## kerstverhaal

Op een koude winter avond zat de familie Smit in huiskamer bij de openhaard. Het is hellemaal stil en ze kijken in vlammen in het vuur van de haard. Opeens horen ze geklop op de deur..... Wie was dat vraagt kleine Nina bang. Ik weet het niet zegt vader, ik ga wel even kijken. Vader loopt naar de voordeur en doet hem open. Voor de deur staan 3 zakken met cadeautjes. Nina, Sam kom kijken het is voor jullie! Nina en Sam rennen naar de deur, en kijken vader met open ogen aan. Is dat allemaal voor ons? Ja dat denk ik wel, zullen we het naar binnen brengen? ja ik help, en Nina en vader brengen de zakken naar binnen. Sam blijft even staan en kijkt naar de hemel. Dan ziet hij de Kerstman met de arrenslee die door de lucht vliegen. Dank je wel Kerstman ik ben er heel blij mee en Nina ook! Ho ho ho ho pak alle pakjes maar ui dan zijn jullie zeker blij! Tot de volgende keer Sam. Doei Kerst man nog maals bedankt . En dan is de Kerstman opeens weg. Sam rent naar binnen en zegt: Papa, mama, Nina ik heb de Kerstman gezien. Ik wil hem ook zien, nee Nina hij is al weg. Nou zullen we de cadeautjes uitpakken? jaaaaaa! Nina pak jij er maar een, oké ik neem deze. Nina scheurt het papier van het pakje en kijkt er naar. Een barbiepop die wou ik al! Sam scheurt nu ook het papier van het cadeautje. Een een een..... racewagen, die vond jij te duur papa! Ja maar de Kerstman is heel erg rijk want hij geeft heel veel cadeautjes weg. Na een half uur staat de kamer helemaal vol met cadeautje. Nou jongens het is al laat we gaan naar bed. Asjeblijft? nee morgen gaan we met de pakjes spelen kom! Als Nina en Sam in bed liggen kijkt Sam uit zijn raam. Doei Kerstman tot volgend jaar! en dan gaat Sam ook slapen. misschien zie jij de Kerstman ook wel kijk maar uit je raam dan zie je hem vast.



- 1 pak Koopmans  
Roomboterbladerdeeg
- 4 friszure appels (Goudrenet, Elstar  
of Jonagold)
- snufje kaneel
- snufje suiker
- 1 ei (losgeklopt)



**Bereidingstijd:** Baktijd 15 minuten

**Oventemperatuur :**Elektrische oven: 225°C

Heteluchtoven: 210°C

Gasoven: stand 5-6

### ***Bereidingswijze***

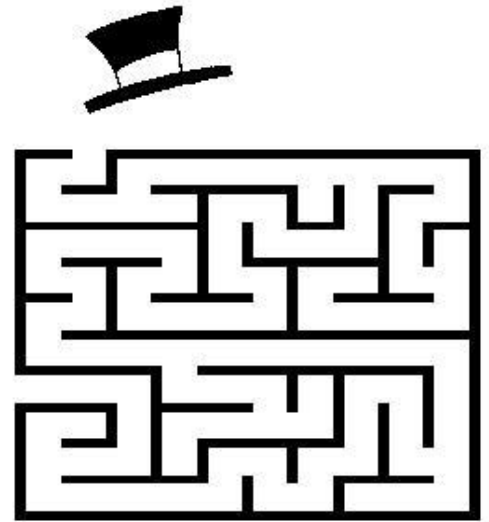
1. Haal de Roomboterbladerdeegplakjes van elkaar en laat ze ongeveer 10 minuten ontdooien.
2. Verwarm de oven voor.
3. Schil ondertussen de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine blokjes.
4. Bestrooi de appelblokjes naar smaak met kaneel en suiker.
5. Leg op elk plakje bladerdeeg een klein bergje met appelstukjes.
6. Vouw de appelflappen dicht en druk de randen goed aan.
7. Bestrijk de bovenzijde van de appelflappen met het losgeklopte ei en strooi er suiker over.
8. Bak de appelflappen in ongeveer 15 minuten goudbruin.

**DE LEKKERSTE APPELFLAPPEN MAAK JE ZELF !!!!!!!**

# speel en leer



help de  
sneeuwman  
zijn hoed te  
vinden!



Connect the Dots

