



't Kleurenbos

vrijeschool voor basisonderwijs

Michaël

Jaarfeestenboekje



Tijd van moed, durf en verandering...



't Kleurenbos

vrijeschool voor basisonderwijs

Inhoudsopgave

Jaarfeestenboekje

ACHTERGROND MICHAËL	4
Tijd van moed, durf en verandering...	
MICHAËLSVIERING OP SCHOOL	5
Michaëlfeest kleuters	
Michaëlsfeest klas 1 t/m 6	
KNUTSELEN TIJDENS DE MICHAËLSPERIODE	6
Kastanjespinnen	
Vrouwtje appelwang	
Een draak van kastanjabolsters	
EEN MICHAËLSLIED	9
Michaël de held	
VERSIERINGEN	9
Tafelversieringen	
feestverlichting voor op de tafel	
RECEPTEN VOOR MICHAËL	10
Michaëlsbrood	
Appeltulbandje	

ACHTERGROND MICHAËL

Als de oogst wordt binnengehaald en de natuur zich in een vurige gloed tooit begint het feest van aartsengel Michaël. Michaël vocht in de hemelse sferen zijn strijd met de 'draak' en verdreef Lucifer naar de aarde.

Vanaf dat moment heeft de mensheid als geheel en als individu met deze machten, deze draken te maken. Wij beleven het niet als offer als we ons belaagd voelen door deze draken, toch hebben deze machten hun wezen in dienst van de mensheidsontwikkeling gesteld, zij proberen ons in beweging te krijgen. Het is aan ons de taak om in die beweging staande te blijven, evenwicht te brengen en vooral om de draken te 'herkennen'. Michaël spoort ons aan tot moed. Bij moed kun je heel ruim denken, maar ook dichterbij jezelf in je dagelijkse leven. Misschien is het wel zo eenvoudig als het in alle omstandigheden proberen trouw te blijven aan jezelf, aan je diepste wezen. Volg je je hart en durf je eerlijk te kijken naar jezelf, naar wie je bent en hoe je je gedraagt, durf je je minder

leuke kanten te onderkennen? Niet vol schuldgevoelens of verontschuldiging, maar liefdevol en met wat humor? Kijken naar jezelf: het vergt moed en volharding. Maar wanneer je volhoudt en glimlachend naar jezelf leert kijken, ga je gaande weg die stille kracht ervaren, die áchter je emoties en ónder het ego verborgen ligt: je eigen goddelijke kern. Dan is het niet meer zo moeilijk om je idealen te durven planten, dwars tegen alle meningen en oordelen in. Michaël roept ons op onze idealen te ontwikkelen en uit te dragen. En bij weerstand en ontkenning, blij dan trouw aan jezelf, aan je diepste wezen. Durf je omgeving te trotseren met de moed en onverschrokkenheid van Aartsengel Michaël.



“Geef mij de moed, durf en de ambitie om te veranderen wat ik zo niet kan laten; geef mij de kracht, zorg en steun om te dragen wat niet te veranderen is; maar geef mij vooral de wijsheid om het onderscheid daartussen te maken”.





MICHAËLSVIERING OP SCHOOL

Het feest van Michaël is een herfstfeest, een feest van moed, van doorzetten en van standhouden en van innerlijk wakker zijn.

Michaëlfeest kleuters

Op deze feestdag gaan de kleuters naar het bos. Ze maken een dappere Michaëlswandeling, eten in het bos een appeltje en wat lekkers en zingen samen de Michaëlsliederen die ze voorafgaand aan deze periode in de klas geleerd hebben.

En nadat de kinderen flink gespeeld, gerend, geklommen en geklauterd hebben gaan ze weer naar school.

Bij terugkomst op school is de tafel feestelijk gedekt en versierd en eten de kinderen hun zelfgemaakte Michaëlsbroodjes op.

Michaëlsfeest klas 1 t/m 6

Voor klas 1 t/m 6 begint deze dag in de zaal waar alle kinderen samen Michaëlsliederen zingen. Daarna wordt er in de klas een mooi en misschien ook wel een spannend verhaal verteld.

Verder vinden er voor klas 1, 2 en 3 moedspelen plaats op het plein.

Tot slot laten de kinderen van klas 2 en 6 's avonds tijdens het feest in natuurgebied de Eijsder Beemden het spel van Joris en de draak zien. Uiteindelijk verslaan ze de 'draak' zoals Michaël met een zwaard lang geleden de draak versloeg.

KNUTSELEN TIJDENS DE MICHAËLSPERIODE

Kastanjespinnen

Het spinnetje loopt langs zijn draad naar beneden...

Wat heb je nodig?

- 1 kastanje
- 8 cocktailprikkers
- draad
- priem

Prik met de priem rondom de kastanje op gelijke hoogte 8 schuine gaatjes, en wel zodanig dat de cocktailprikkers die er hierna in worden gestoken om-en-om meer naar beneden en meer naar boven wijzen (zie onderstaande foto).



Knoop de draad aan een van de prikkers vast, en weef de draad langs de bovenkant van de prikkers die naar boven wijzen, en langs de onderkant van de prikkers die naar beneden wijzen (zie foto).

Daar gaat de spin!

Ga op een stoel staan,
neem het uiteinde van de spinnendraad in de hand...
laat de spin los...
en daar gaat ie!



Vrouwkje Appelwang

Spelletje met een appel en een doekje, zeer geliefd bij jonge kinderen.

Je hebt nodig:

- een appel
- een (zak)doekje
- een zwart kleurpotlood



Zo doe je het:

- Het hoofddoekje wordt om de appel geknoopt.
- We verbergen de drie vingers onder het doekje.
- We hebben een betere grip als de middelvinger op de plek van het steeltje zit.
- De pink en de duim zijn de armpjes.
- Oogjes kunnen we aanbrengen met een (vochtig) zwart kleurpotlood.



"Lief klein vrouwkje Appelwang,
Waar kom jij vandaan?"

"Eerst hing ik boven in de boom,
Toen kwam Jan de Wind eraan.
Hij rukte en trok en duwde,
Ik zwaaide heen en weer.

Totdat, totdat mijn steeltje brak
En ik viel op de aarde neer

*een versje van
Patricia Bunge*

Speel met het versje mee...

Het is leuk als we ons inleven
in het appelvrouwkje...

Ze kan bijvoorbeeld
naar boven kijken na de zin
'Eerst hing ik boven in de boom'.

En Jan de wind kan blazen
als een echte herfstwind...



Een draak van kastanjebolsters

Uit het boekje 'Herfstversieringen - Werken met natuurlijke materialen' van Thomas Berger.



Je hebt nodig:

- kastanjebolsters
- cocktailprikkers
- kastanjebladeren
- rode besjes of rozenbottels

Werkwijze:

Zoek een aantal kastanjebolsters uit die nog helemaal dicht zijn. Eén bolster mag al iets opengaan, die gebruiken we voor de bek. Maak de bolsters met prikkers aan elkaar vast.



De afbeelding laat zien wat men verder nog kan doen om de draak er vervaarlijk te laten uitzien; Het spreekt vanzelf dat dit slechts een van de vele mogelijkheden is om een bolsterdraak te maken.

EEN MICHAËLSLIED

Michaël de held

Sint Michaël, Michaël hoor ons aan
En laat ons met U mede gaan,
Door 't donk're bos en 't wijde veld,
Sint Michaël, Michaël, sterke Held.

Sint Michaël draagt zijn lichtend zwaard
Uit sterrenrijken naar de aard,
Door 't donk're bos en 't wijde veld,
Sint Michaël, Michaël, sterke held

Sint Michaël, Michaël ga vooraan.
Wij mogen allen mede gaan,
Door 't donk're bos en 't wijde veld,
Sint Michaël, Michaël, sterke held!



VERSIERINGEN

Tafelversieringen

Versier de tafel met mooi gerangschikte vruchten en groenten, gekleurde bladeren en bloemen ertussen.

Maak van kastanjes, rozenbottels en blaadjes mooie kransjes om de borden.
Maak poppetjes en beestjes van eikels en kastanjes.

Leg een zonnebloem in een drijfschaal, is ook heel decoratief.

Feestverlichting voor op de tafel

Maak lantarentjes van fotokarton of transparantpapier. Beplak deze met gedroogde bladeren, bloemen en grassen, of snippers van zijdevloei.

Of beplak jampotjes met snippers zijdevloei en plaats er tot slot nog een waxinelichtje in...



RECEPTEN VOOR MICHAËL



Michaëlsbrood

Ingrediënten

- 500 gram lemairemeel, bloem of een mengsel van volkorenmeel en bloem (ca. 1:3)
- 2 1/2 dl lauwwarme melk
- 1/2 eetlepel gist
- 50 gram harde boter
- 2 eetlepels honing
- krap 1/2 eetlepel zout
- 1 ei

Bereiding

1. Meng het meel in een beslagkom en maak een kuiltje in het midden (houd een paar eetlepels meel achter om er straks het deeg mee te kneden).
2. Los de gist op in de melk en de honing, giet dit in het kuiltje en roer het van het midden uit met wat meel tot een slap deegje.
3. Snijd de boter in zeer dunne schijfjes en leg deze op het deegje. Strooi het zout op de boter. Laat dit ongeveer een kwartiertje staan tot zich blaasjes hebben gevormd. Tijdens het gisten komt warmte vrij en wordt de boter zacht.

4. Voeg een gedeelte van het (met een eetlepel water) losgeklopte ei toe en roer nu alles met een vork van het midden uit tot een stevig, maar nog kleverig deeg.

5. Strooi het achtergehouden meel op het aanrecht, schep het deeg erop en kneed alles tot een elastisch deeg, dat niet meer aan de handen plakt.

6. Doe de deegbal terug in de kom, stop het geheel in een plastic zak en laat het deeg op kamertemperatuur tot tweemaal het volume rijzen. Of laat het in de koelkast rijzen (tenminste 4 uur of een niet te lange nacht), het is dan veel makkelijker te vormen.

7. Houd van het gerezen deeg ca 150 gram apart en maak van de rest van het deeg een ronde bal en druk die plat. rol de platte bol (op een met meel bestrooid aanrecht) uit tot een ronde schijf van ca 25 cm doorsnee en leg deze deegschijf op een bakplaat. Modelleer de deegschijf zodanig, dat het binnenste dunner en de rand dikker wordt.

8. Verdeel het achtergehouden deeg in drie porties en rol ze tot slangen, die aan het ene uiteinde dubbel zo dik zijn als aan het andere. Vlecht deze deegslangen tot een zwaard.

9. Bestrijk het brood met de rest van het ei, leg het deegzwaard erop en bestrijk ook dit met ei. Laat het Michaëlsbrood nog wat rijzen en bestrijk het nog een keer met ei.

Bakken: 15 minuten bij 250°C, middelste richel, daarna nog ca. 10 minuten bij 200°C.

Appeltulbandje

Ingrediënten

- 2 kleine frisure appels (crispie pink bijvoorbeeld), geen moesappels
- 1 eetlepel ahornsuiker (gedroogde ahornsiroop)
- 1 flinke theelepel kaneel
- beetje bloem
- 125 g roomboter
- 150 g agavesiroop
- 3 eieren
- 250 g gebuild meel
- 1 eetlepel bakpoeder
- nog 2 grote theelepels kaneel
- 1/2 theelepel gemalen vanille
- mespuntje gemalen kruidnagel
- mespunt gemalen kardemom
- een tulbandvorm

Als het Michaëlsfeest wordt gevierd, komt in de kleuterklas het appelvrouwje langs. In de tijd daarvoor wordt in veel kleuterklassen het verhaal van het appeltulbandje gelezen en speelt het oogsten van appels een grote rol in de klas. Bij deze een recept voor het heerlijke appeltulbandje. Zonder suiker, maar wel lekker zoet.

Bereiding

1. Schil de appels, verwijder de klokkenhuizen en snij iedere appel in 12 partjes. Bestrooi met kaneel en agavesuiker. Roer

regelmatig even om zodat de ahornsuiker beter in de appel trekt.



2. Verwarm de oven voor op 180°C.

3. Smelt de boter langzaam in een pannetje. Kwast de tulbandvorm zorgvuldig in met gesmolten boter en bestuif met bloem.



4. Meng in een kom meel, bakpoeder en specerijen.

5. Doe de agavesiroop en de eieren bij de gesmolten boter. Klop even goed door met een mixer en giet het mengsel bij het meel en roer het vlot door elkaar. Giet daarna het beslag in de tulbandvorm.

6. Steek de partjes appel in het deeg en verdeel het restant van de ahornsuiker over de bovenkant.

Bakken: Zet het rooster een richel onder het midden in de oven en plaats daarop de tulband. Open het eerste half uur de oven niet. Leg daarna zonodig een stuk bakpapier over de bovenkant van de tulband (als hij te donker dreigt te worden). Draai terug naar 150°C, en bak de tulband nog 20 minuten.

Laat de tulband in de vorm wat afkoelen totdat de zijanten lostrekken van het blik. Stort de tulband voorzichtig en laat hem verder afkoelen op een taartrooster.

