

2023-2024

N°3

‘T KERSTPAPERKE





Inhoudstabel

Voorwoord Vice-Praeses	4
Voorwoord Scriptor	5
Tutorial	6
Geschiedenisles: Oorsprong van de Kerstman	7
Kerstverhaal	8
Goedkope cadeautips voor Kerst	10
Christmas Bucketlist	11
VPPKerstmenu	12
Tattoo Goals	18
Ideale winterse reisbestemming: Lapland	19
VPPKerstfilms	20
Een briefje voor de Kerstman	22
DIY Kerstdecoratie	23
Studeertips	25
Tips om je te ontspannen	26
Het verhaal van de schacht	27
Quote van de maand	29
Dit of Dat: Christmas editie	30
Kerstkaartjes	31
Skireis	37
Horoscoop	38
Woord van de maand	40
Sudoku	41
Woordzoeker	42
Kleurplaat	43
Sponsors	45

Voorwoord Vice-Praeses

Heyhoi FPPW'ers/ VPPK sympathisanten,
Het is weer de gezelligste tijd van het jaar waarbij we allen met een warme chocomelk naast onze kerstboom plaatsnemen.

Het laatste paperke van dit semester... de blok staat onvermijdelijk achter de hoek te gluren. VPPK houdt weer de bib open dus kom gezellig met ons mee studeren, zo maken we deze periode een beetje gezelliger. In de kestdbucketlist sta ik alvast te popelen om de kerstwandeling en het bezoekje aan een kerstmarkt in een andere provincie aan te vinken. Mijn favoriete kerstfilm is love actually, meer van deze klassiekers vind je verder in het paperke. Pas zeker de ontspan tips toe om zo optimaal te kunnen genieten van de feestdagen.

We zien jullie gezichtjes allen supergraag verschijnen in het tweede semester. Er staan weer gekke events gepland voor jullie om jullie tussen alle deadlines en stressmomentjes te laten genieten van hun geweldige studententijd.

Veel kusjes
Vice out





Voorwoord Scriptor

Dag liefste FPPW'er

Wij zijn Noa Maratta en Noa Geeroms, de nieuwe Scriptoren voor het academiejaar 2023-2024. Wij zijn alvast ontzettend enthousiast om jullie te amuseren met onze Paperkes.

Voor de nieuwelingen onder ons, wat is het Paperke nu precies? 't Paperke is ons faculteitstijdschrift, waar er elke maand verschillende nieuwtjes, artikels, horoscopen, sudoku's, recepten en nog zoveel meer in tevoorschijn komen. Deze Paperkes kan je altijd online terugvinden of op de faculteit Psychologie en Pedagogische Wetenschappen.

Dit Paperke staat helemaal in thema van de feestdagen die er aan komen!

In deze editie vind je allerlei leuke dingen zoals een VPPKerstmenu, goedkope cadeautips, DIY kerstdecoratie en zoveel meer! Helaas willen de feestdagen ook zeggen dat het weer tijd is voor de blok. Maar wees niet getreurd, want in dit Paperke vind je dus ook handige tips om te studeren, maar ook om even te ontspannen.

Heel veel leesplezier en veel succes met de examens!

xoxo jullie Scriptoren





WANNA BE A HERO?
#2GETHER



Geschiedenisles



Oorsprong van de Kerstman

Op 25 en 26 december zal er over de hele wereld weer Kerstmis gevierd worden. In vele landen gaat dit feest gepaard met de komst van de Kerstman, die cadeautjes meebrengt voor alle brave kinderen. De Amerikaanse versie van de Kerstman, 'Santa Claus', is onder meer afgeleid van de Nederlandse Sinterklaas.





Kerstverhaal

Eens, in een dromerig stadje gehuld in een dikke laag sneeuw, leefde er een jongen genaamd Tim. Het was kerstavond, de straten waren versierd met fonkelende lichtjes en de geur van dennen vulde de lucht. Tim, een eenzame ziel, staarde naar het voorbijgaande leven vanuit zijn kleine zolderkamer.

Op een dag vond Tim een oud fotoboek op de zolder. Vergeelde pagina's toonden vrolijke gezichten van vroeger, glimlachend onder een kerstboom. Op de laatste pagina stond een notitie: "De kracht van kerst zit in de vreugde van het delen."

Die avond besloot Tim zijn eenzaamheid te doorbreken. Hij sloot zich aan bij de feestelijke drukte op straat, volgde het geluid van kerstliederen en belandde uiteindelijk bij het lokale kerstfeest. Daar ontmoette hij mensen van alle leeftijden, die samen lachten, zongen en hun harten deelden.



Terwijl de klokken middernacht sloegen, besepte Tim dat kerst niet alleen gaat over cadeautjes onder de boom, maar over de gave van vriendschap en liefde. Hij voelde een warmte die zijn hart vulde en deelde in de feestvreugde met zijn nieuwe vrienden.



Op weg naar huis, door de besneeuwde straten, keek Tim naar de sterrenhemel en fluisterde een stille dankbetuiging voor de bijzondere kerstavond. Hij besepte dat het echte geschenk van kerst niet te vinden is in materialistische zaken, maar in het delen van momenten, glimlachen en het verspreiden van liefde naar degenen om ons heen.



En zo eindigde de kerstnacht in het stadje, met harten verlicht door de betovering van saamhorigheid en de herinnering aan een jongen genaamd Tim, die ontdekte dat de magie van kerst echt begint wanneer we ons hart openen voor anderen.

Goedkope cadeautips voor Kerst



Maak zelfgemaakte
lekkernijen

Maak een fotoboek



Geef een boeket droogbloemen



Maak een
gepersonaliseerde mok



Kaarsen/geurkaarsen



Een kookboek



CHRISTMAS

BUCKET LIST

- Versier een kerstboom
- Bak een appel-kaneeltaart
- Organiseer een filmavond
- Maak kerstkaartjes
- Ga naar de cinema
- Maak zelf warme chocomelk
- Maak een sneeuwman
- Ga gaan schaatsen
- Verstuur je kerstkaartjes
- Lees kerstverhalen
- Maak DIY kerstdecoratie
- Hou een pyjama-dag
- Maak gluhwein
- Bezoek een kerstmarkt in een andere provincie
- Schrijf een Nieuwjaarsbrief
- Maak een kerstmenu op
- Organiseer een kerstdiner
- Organiseer een Secret Santa
- Ga kerstshoppen
- Bezoek je grootouders
- Maak een winterwandeling
- Maak zelf kerstballen
- Ga naar een jeneverkraam
- Organiseer een fondue avond
- Lees het Kerstpapierke
- Plan een familie-avond
- Drink een glas cava
- Schrijf een brief naar de kerstman





VPP Kerst MENU

HAPJE

Bladerdeeg met geitenkaas en
kerstomaatjes

VOORGERECHT

Paprika-pesto soep

HOOFDGERECHT

Lasagne met champignons

OF

Ovenschotel met kip en
broccoli

DESSERT

Mascaroneroom met rood
fruit

Hapsje

BLADERDEEG MET GEITENKAAS EN KERSTOMAAJTJES

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg`
- 12 kerstomaten
- 50gr verse geitenkaas
- 1 courgette
- 2 el pijnboompitten
- 1 ei (losgeklopt)
- verse tijm
- olijfolie
- peper en zout



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Spoel de courgette, verwijder de pitjes en snij met een dunschiller in linten. (TIP: dit kan ook met een kaasrasp). Wentel ze door olijfolie en bak ze even.
3. Snij met een mes een kerstboomvorm uit het bladerdeeg en let het op een bakplaat met bakpapier.
4. Snij de tomaatjes in twee en verdeel ze als kerstballen over de kerstboom. Drapeer de 'courgetteslingers' over de boom. Verdeel er de geitenkaas in brokjes over, bestrooi met tijm en pijnboompitten en kruid af met peper en zout.
5. Bestrijk de boom met het ei en bak vervolgens 20 minuten tot de boom goudbruin is.

Voorgerecht

PAPRIKA-PESTO SOEP

Ingrediënten

- 2 paprika's
- 600ml groentebouillon
- 2el pesto
- 1 teen knoflook
- (oud) brood
- 250ml gezeefde tomaten
- 1 ui



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd het brood in blokjes en doe in een kom. Voeg 1-2 eetlepels olijfolie toe en bijvoorbeeld nog wat Italiaanse kruiden. Meng alles door elkaar en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak ze vervolgens 15 minuten in de oven en dan zijn je croutons klaar!
2. Snijd de paprika, ui en knoflook in stukjes. Giet een scheutje olijfolie in een soeppan.
3. Bak de ui, knoflook en paprika 2-3 minuten en voeg vervolgens de gezeefde tomaten en bouillon toe. Breng de soep aan de kook en laat de soep circa 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen.
4. Voeg de pesto toe en mix met een staafmixer.
5. Serveer de paprika-pesto soep met de zelfgemaakte croutons.

Hoofdgerecht

LASAGNE MET CHAMPIGNONS

Ingrediënten

- 1 pak lasagnebladen
- 600gr champignons
- 400gr verse spinazie
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 tl Italiaanse kruiden
- 150gr kruidenroomkaas
- 50gr bloem
- 50gr boter
- 75gr geraspte kaas
- 500ml melk



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de champignons in stukjes. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd ook de spinazie iets fijner. Giet een scheutje olijfolie in een pan en bak de ui en knoflook. Voeg na 2min de champignons toe.
2. Voeg na 8min de spinazie toe en breng alles op smaak met Italiaanse kruiden. Als de spinazie geslonken is, voeg dan de kruidenroomkaas toe.
3. Smelt de boter in een pan en voeg daarna de bloem toe en meng alles goed door elkaar. Laat dit 1min bakken en voeg dan een beetje melk toe. Blijf goed roeren! Vervolgens kan je de kaas, zout en peper toevoegen. Zet het vuur uit, zodra de kaas gesmolten is.
4. Vet een ovenschaal in. Verdeel een laagje saus over de bodem, daarna lasagnebladen, daarna bechamelsaus en daarna het mengsel met champignons. Ga zo verder.
5. Eindig met een laagje bechamelsaus en kaas en zet 30min in de oven.

Hoofdgerecht

OVENSCHOTEL MET KIP EN BROCCOLI

Ingrediënten

- 200gr kip
- 700gr krieltjes
- 400gr broccoli
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 75gr geraspte kaas
- 200ml crème fraîche
- 1 ei
- 100ml melk



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de broccoli in roosjes, snijd de harde stukjes van de stam en snijd de rest in kleine stukjes.
2. Verhit een grote pan met water en kook de krieltjes en broccoli ongeveer 5min. Snipper de ui en pak deze in een pan. Voeg de paprika in blokjes toe en bak even mee. Doe de kip erbij samen met de paprikapoeder.
3. Doe de krieltjes en broccoli erbij en schep alles nog eens goed door elkaar. Doe vervolgens alles in een ingevette ovenschaal en bestrooi met de kaas.
4. Laat alles ca. 40min bakken in de oven.
5. Controleer voor het serveren of alles goed gaar is en de ovenschotel niet meer vochtig is.

Dessert

MASCARPONEROOM MET ROOD FRUIT

Ingrediënten

- 450gr gemengd rood fruit (diepgevroren)
- 200gr kristalsuiker
- 1 limoen
- 2 eieren
- 250gr mascarpone
- 1 vanillestokje
- droge koekjes naar keuze
- 50gr witte chocolade

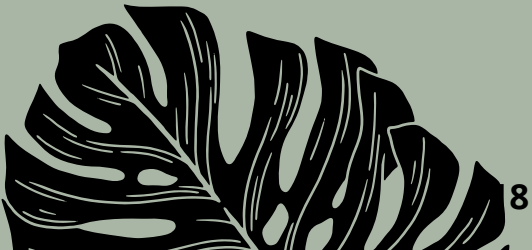
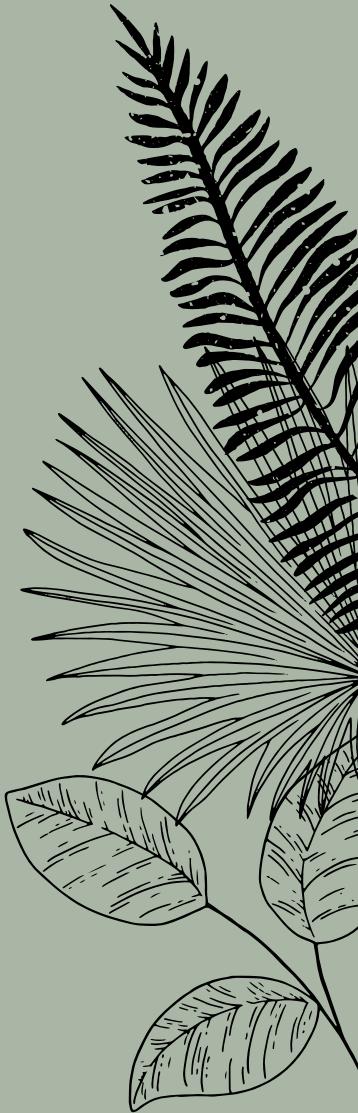


Bereiding

1. Zet een kookpot op een matig vuur en strooi er de diepgevroren rode vruchten in. Schep er de helft van de suiker bij en knijp het limoensap in de pot. Laat dit 10min opwarmen.
2. Giet het warme fruit door een zeef en vang het vruchtensap op. Hou het rood fruit apart en laat alles afkoelen.
3. Neem een ruime mengschaal en doe er de andere helft van de suiker in. Scheid de eieren en hou het eiwit opzij. Doe de dooiers bij de suiker en klop alles op met een garde tot je een romige massa krijgt. Schep er de mascapone bij en blijf kloppen.
4. Haal de zaadjes uit het vanillestokje en meng dit met het mascaponemengsel. Giet het eiwit in een mengschaal en klop op tot een stevig schuim. Voeg dit vervolgens rusig toe aan de mascarpone.
5. Verkruimel de koekjes. Schep in elk glas een laagje fruit, daarna de mascapone, daarna de koekjes, daarna het vruchtensap en als laatste de wite chocolade. Ga zo door tot het glas gevuld is.
6. Laat even afkoelen in de koelkast en genieten maar!



Tattoo goals





IDEALE WINTERSE REISBESTEMMING: LAPLAND

LAPLAND IS EEN ECHT WINTERWONDERLAND. JE VINDT ER EEN OVERVLOED AAN AVONTUREN ZOALS HUSKY-SLEEËN DOOR BESNEEUWDE BOSSEN EN EEN RENDIERSAFARI.

NA EEN LANGE DAG VOL AVONTUREN BIEDEN DE TRADITIONELE SAUNA'S EEN WARM TOEVLUCHTSOORD.

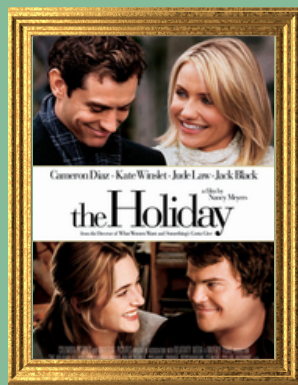
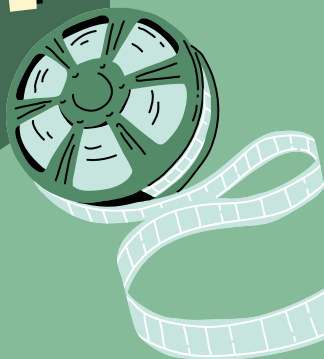
DE KANS OM HET BETOVERENDE NOORDERLICHT TE AANSCHOUWEN, VERRIJKT DE ERVARING EN LAAT TOERISTEN SPRAKELOOS ACHTER.

LEUK WEETJE OVER LAPLAND, DIT PRACHTIGE GEBIED DAT GEKEND STAAT VOOR DE SAMI EN HUN RENDIEREN IS EIGENLIJK GEEN LAND. HET IS EEN GEBIED DAT ZICH UITSTREKT OVER FINLAND, NOORWEGEN, ZWEDEN EN EEN STUKJE VAN RUSLAND.





VPPKERST *Films*



THE HOLIDAY



LOVE ACTUALLY

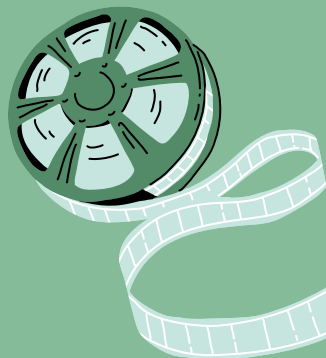


Home ALone





A CHRISTMAS CAROL



HOW THE GRINCH STOLE CHRISTMAS



DADDY'S HOME 2



Een briefje voor de Kerstman

Allerliefste Kerstman

Je Kapoen

Date:



Diy KERSTDECORATIE

CITRUS DECORATIE



BENODIGDHEDEN:

- dunne draad
- sinaasappel
- bakpapier
- bakplaat
- naaldje
- haakjes

HOE MAAK JE HET?

1. Verhit de oven voor op 120°C.
2. Snij de sinaasappelen in dunne schijfjes.
3. Plaats deze op de bakplaat met bakpapier en dep ze droog met keukenpapier.
4. Bak ze in de oven gedurende 3 uur of tot ze volledig droog zijn.
5. Gebruik een naaldje om 2 gaatjes te maken aan de bovenkant van de sinaasappel.
6. Haal de draad door elk gaatje en maak een knoopje.
7. Hang dit aan het haakje en hang het nadien in je kerstboom.



Diy

KERSTDECORATIE

VROLIJKE TAFELDECORATIE



BENODIGDHEDEN:

- kurken
- dennenappels
- groene verf (spuitbus)
- secondelijm
- houten sterretjes

HOE MAAK JE HET?

1. Verf de dennenappels groen (dit kan ook met een spuitbus). Laat ze goed drogen.
TIP: voeg glitters toe als de verf nog nat is voor een feestelijk effect
 2. Snijd een kurk in twee en kleef de afgesneden kant met de secondelijm onderaan de dennenappel.
 3. Kleef de ster bovenaan de dennenappel.
- 

5 STUDEERTIPS

VOOR TIJDENS DE BLOK

01



MAAK EEN PLANNING

Een duidelijke planning geeft je een goed overzicht van wat er verwacht wordt. Dit zorgt ervoor dat je zeker geen belangrijke dingen vergeet.

02



STUDEER MET VRIENDEN

Alleen studeren kan nog al saai zijn. Studeren met vrienden kan je extra motivatie geven en het is een extra hulpbron als je even vast zit.

03



STUDEER IN EEN RUSTIGE OMGEVING

Een rustige en geordende omgeving betekent ook een rustige en geordende mindset. Zoek een rustige omgeving op, zoals bv. de bib.

04



MAAK OEFENINGEN EN PROEFEXAMENS

Maak gebruik van extra oefeningen of proefexamens. Hierdoor weet je al meer hoe het examen in elkaar zit en kan je achterhalen welke leerstof je wel en niet beheerst.

05



NEEM VOLDOENDE PAUZES

Het menselijke brein kan zich maar 30min aan één stuk concentreren, dus hou hier rekening mee. Laat je hersenen op tijd even rusten en ga bv. eens naar buiten.

Tips om je te ontspannen tijdens de blok

Plan je pauzes in. Zo heb je altijd iets om naartoe te werken.

Beweging: Zorg dat je voldoende naar buiten gaat om een luchtje te scheppen of eventjes het blokje om te lopen.

Meditatie en mindfulness: Neem wat tijd om te mediteren of mindfulness-oefeningen te doen. Dit kan helpen om je geest te kalmeren en je focus te verbeteren.



Afwisseling in studiemateriaal: Voorkom dat je jezelf verliest in monotone studiepatronen. Wissel af tussen verschillende onderwerpen om je interesse te behouden en mentale vermoeidheid te verminderen.

Ontspannende muziek: Luister naar rustgevende muziek tijdens het studeren of tijdens je pauzes.

Voldoende slaap: Een goede nachtrust is essentieel voor concentratie en stressbeheersing.

Gezonde voeding: Zorg voor voedzame maaltijden en snacks.

Heel veel succes met de blok en jullie examens!

Het verhaal van de schacht

Deel 1 van Yano en Tina

In een klein dorpje in Brazilië leefde een jong meisje genaamd Charlotte. Ze was vastbesloten om zoveel mogelijk herinneringen te maken, omdat ze wist dat de aarde binnen 25 dagen zou exploderen. Het was een onverwachte aankondiging, maar vele wetenschappers bevestigden het angstaanjagende nieuws. Mensen over de hele wereld waren in paniek, maar Charlotte besloot dat ze haar laatste dagen zou vullen met avonturen en onvergetelijke momenten.

Charlotte begon haar reis door het dorp en ontdekte verbergen plaatsen die ze nooit eerder had opgemerkt. Ze wandelde door de velden, danste in de regen en maakte vrienden met vreemden. Ze bracht meer tijd door met haar familie, ze proefde voedsel waar ze nog nooit over had gehoord en luisterde naar de verhalen van de vreemde man van de nachtwinkel in de buurt. Elke dag was een nieuw avontuur, en Charlotte genoot van alle momenten.

Op een dag vertelde Bert, de man van de nachtwinkel, over een magische bron die diep in de bergen verborgen lag.

Deze bron zou haar de kracht geven om de tijd te vertragen, waardoor ze meer herinneringen kon maken in de beperkte tijd die nog over was. Zonder twijfel besloot Charlotte het avontuur aan te gaan. Samen met Bert ging ze door gevaarlijke bossen, klom ze over steile rotsen en stond ze oog in oog met wilde dieren. Uiteindelijk bereikten ze de magische bron. Charlotte dronk van het sprankelende water dat in de bergen verborgen lag. Ze voelde een ongelooflijke energie door haar stromen en de tijd ging opeens veel trager.

Toen Charlotte nog meer van het water wilde drinken, voelde ze opeens de grond om hen heen trillen. Een vreemd licht verscheen in de lucht, en voor hun ogen ontstond een figuur die er precies uitzag als haar, maar met een mysterieuze gloed om haar heen.

Sprakeloos staarde Charlotte naar haar dubbelganger die glimlachte en zei: "Jullie hebben een deur geopend naar oneindige mogelijkheden. Jullie hebben de kracht om door verschillende realiteiten te reizen en nieuwe paden te betreden. De wereld is nu jullie speelveld, en elke keuze creëert een nieuw universum."

Dit was slechts het begin van een eindeloos avontuur door de vele dimensies van het universum....

Wordt vervolgd....

Quote van de maand



Dans met je angsten.
Spreek met je zorgen.
Hoe zwaar het ook lijkt,
het wordt altijd weer
morgen.

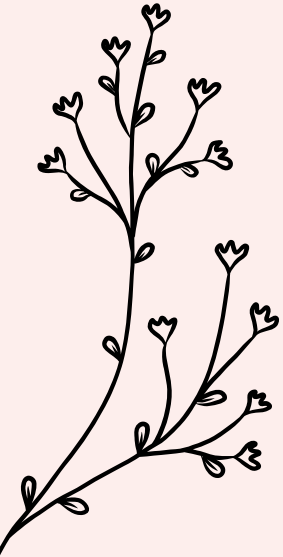




Dit of dat

CHRISTMAS EDITIE

Een echte kerstboom	of	Een valse kerstboom
Warme chocomelk	of	Gluhwein
Inpakpapier	of	Een cadeaupak
Kerstkoekjes	of	Peperkoekenhuisjes
Koude lichtjes	of	Warme lichtjes
Kerstdag	of	Kerstavond
Sneeuw	of	Zon
Een hoodie	of	Een kerst trui
Kerstkoor	of	Kerstfilm
Secret Santa	of	White Elephant
Hapjes	of	Dessert



Merry Christmas



To: _____

From: _____



Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR

FROM

Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR!



VPPK SNOWTRIP

Les Menuires (Frankrijk)

Tijdens de lesvrije week, van 2 t.e.m. 11 februari 2024

Stap in je winteravontuur met de VPPK Snowtrip! Een onvergetelijke reis vol plezier, skiën en gezelligheid met medestudenten. Laat de koude dagen warm worden met lachende gezichten en opwindende afdalingen. Of je nu een ervaren skiër bent of voor het eerst de bergen trotseert, de VPPK Snowtrip belooft een opwindende mix van sport, vriendschap en onvergetelijke herinneringen. Bereid je voor op een sneeuwavontuur dat niet alleen de bergen, maar ook jouw studententijd zal markeren. Sneeuwpret wacht op jou!



Schrijf je nu in via fb!!!

VRAGEN?

Stuur een mailtje naar excursie@vppk.be of naar contact@yoonly.eu.

HOROSCOOP

Ram

21 maart - 19 april

Energieke Ram, deze maand is het tijd om je passie te laten branden. Zet je doelen hoog en laat je vastberadenheid schitteren. Vertrouw op je intuïtie en neem de sprong,



Stier

20 april - 20 mei

Stier, het is een maand van stabiliteit en groei. Focus op je welzijn en wees niet bang om te dromen. Laat je creativiteit stromen en omring jezelf met positiviteit.



Tweelingen

21 mei - 20 juni

Tweelingen, communicatie staat centraal deze maand. Wees duidelijk in je boodschappen en luister goed naar anderen. Nieuwe kansen kunnen zich voordoen, dus blijf alert en flexibel.



Kreeft

21 juni - 22 juli

Kreeft, deze maand draait alles om emotionele balans. Neem de tijd voor zelfreflectie en zorg goed voor je innerlijke welzijn. Vertrouw op je intuïtie en laat liefde en warmte je pad verlichten.



Leeuw

23 juli - 22 augustus

Leeuw, schitter deze maand met je zelfverzekerdheid en charme. Laat je leiderschapskwaliteiten zien, maar wees ook bereid om samen te werken.



Maagd

23 augustus - 22 september

Maagd, dit is de maand om je organisatorische talenten te laten schitteren. Focus op je doelen, maar wees niet te streng voor jezelf.



Weegschaal

23 september - 22 oktober

Weegschaal, evenwicht is de sleutel deze maand. Breng harmonie in je relaties en wees eerlijk tegenover jezelf.



Schorpioen

23 oktober - 21 november

Schorpioen, diepgaande veranderingen liggen op de loer. Sta open voor nieuwe inzichten en laat los wat je niet langer dient.



Boogschutter

22 november - 21 december

Boogschutter, avontuur roept deze maand. Ontdek nieuwe horizons, zowel fysiek als mentaal. Wees nieuwsgierig en omarm de mogelijkheden die op je pad komen.



Steenbok

22 december - 19 januari

Steenbok, bouw stevig aan je doelen.

Deze maand draait het om toewijding en hard werken. Blijf gefocust op je langetermijndoelen en laat je door niets afleiden.



Waterman

20 januari - 18 februari

Waterman, creativiteit bloeit op deze maand. Laat je eigenzinnigheid schijnen en deel je ideeën met anderen. Samenwerking kan tot verrassende resultaten leiden.



Vissen

19 februari - 20 maart

Vissen, vertrouw op je intuïtie en geef ruimte aan je emotionele kant. Deze maand draait het om zelfzorg en verbinding. Luister naar je gevoelens en laat liefde je gids zijn.





Woord van de maand

Heftig

Zelfstandig naamwoord

BV: ‘amai, dat is wel heftig’

Heftig is een woord dat snel als antwoord wordt gebruikt.



SUDOKU

			2					5
8					9			4
			1	8			2	
3						5		9
5							7	
	6						4	
								6
		1		3	4	9	8	
9	2		6	5				3



WOORDZOEKER

M	G	O	O	L	S	Z	R	P	I	T	K	L	E	V	A	I	E
D	N	O	V	A	T	S	R	E	K	E	W	U	Y	B	H	Q	M
V	L	Q	W	I	N	T	E	R	D	X	F	B	I	F	V	Y	F
T	O	U	D	E	J	A	A	R	S	A	V	O	N	D	R	A	V
C	W	D	R	I	D	A	Q	T	Y	G	N	P	N	M	M	S	S
R	S	K	A	M	G	G	B	M	E	E	O	A	Y	I	U	K	C
M	G	C	A	C	X	S	W	H	H	Z	Y	N	L	L	Y	E	I
W	M	A	J	U	D	N	S	D	X	E	A	I	Z	Q	G	R	X
K	I	D	W	G	P	E	S	D	S	L	E	E	X	W	M	S	O
F	E	E	U	L	Y	E	T	G	N	L	T	K	E	R	O	T	H
V	P	A	E	N	U	U	G	V	E	I	E	S	E	I	O	M	P
G	V	U	I	T	L	W	B	R	E	G	B	I	K	J	B	A	C
I	V	T	N	J	P	P	T	B	U	H	W	K	U	L	T	N	I
N	Q	J	V	M	D	F	Q	Z	W	E	L	I	F	M	S	D	N
K	V	E	M	H	X	N	R	X	M	I	J	I	G	C	R	B	R
I	V	S	Q	K	I	I	G	F	A	D	M	V	U	C	E	O	A
B	M	R	W	C	E	R	R	H	N	Y	B	R	L	N	K	T	I
M	P	F	E	I	R	B	S	R	A	A	J	W	U	E	I	N	C

- NIEUWJAARSBRIF
- KERSTMAN
- OUDEJAAR
- KERSTBOOM
- GEZELLIGHEID
- FAMILIE
- NIEUWJAAR
- KERSTAVOND
- CADEAUTJES
- WINTER
- SNEEUW
- SLEE





FIJNE

Heestdagen

En succes met jullie examens!

VANWEGE VPPK

