



Het klasnieuws: week 30

Ditjes en datjes

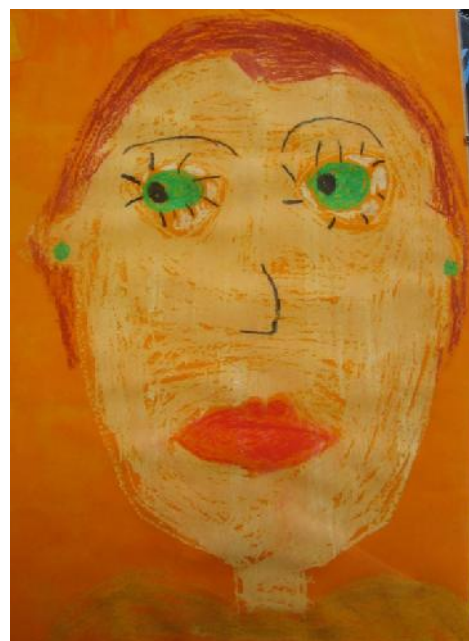
- 15, 16 en 17 juni: Mierekamp

Week 30

Twee weken geleden hadden we een deadline, moederdag.

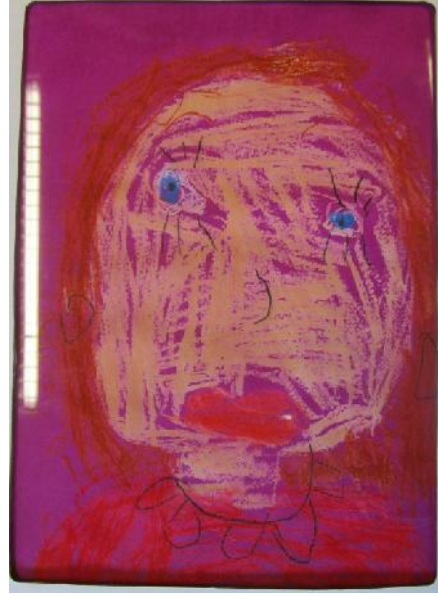
We werkten op volle kracht aan onze cadeau. De portretten zijn gemaakt met wasco en een laagje ecoline erover. Ze deden allemaal hun uiterste best om er iets moois van te maken.

Hier zijn ze allemaal op een rijtje, alle mama's van de klas ☺.











We hadden al een versje geleerd, maar er moest nog een kaartje gemaakt worden om het erop te plakken. We gingen aan de slag. Het hartje overtrekken met het sjabloon en daarna uitknippen. Heel veel bolletjes draaien van stukjes zijdepapier en op kleven op het hartje.



En om het kaartje ergens in op te bergen, maakten we nog een enveloppe bij. Er werd geschilderd, gekleurd en vooral veel versierd. Je merkt het wel we hebben niet stilgezeten ☺.



Ashley vertelde verschillende weetjes over de vlinder tijdens de weetjeskring.



We hadden goede redens om feest te vieren.

Nino is 6 jaar geworden en dat moest gevierd worden. We zongen uit volle borst

en maakten de kaarsjes aan.



En we luisterden naar het verhaal over Nino toen hij nog een kleine ukkepukje was.



En smulden van heerlijke wafels met slagroom, hagelslag en aardbeien.



En ja de begeleiders worden ook wel eens jarig. Ik trakteerde met chocolate chip cookies die we samen maakten in de klas. Eerst met Angelique inkopen doen en vervolgens konden we erin vliegen.



Het is een receptje van Jeroen Meus.

ingrediënten

- 250 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 120 g suiker
- 60 g havervlokken
- 200 g malse boter (kamertemperatuur)
- 1 ei
- 200 g donkere chocolade
- 1 vanillestokje

bereiding

- Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker en de haver
- Snij de malse boter in stukjes en voeg die één voor één toe aan de droge ingrediënten. Doe ook het ei in de pot met beslag.
- Snij eventueel een vanillestokje overlangs en schraap de zadjes uit de peul. Voeg de vanillezadjes toe aan het beslag.
- Goed kneden.
- Breek de chocolade en hak ze in stukjes met een mes. Zorg ervoor dat de chocolade niet al te fijn gehakt is. De stukjes chocolade in zo'n cookie moeten groot genoeg zijn.
- Voeg de chocolade bij het deeg en alles mengen.
- Leg een vel vershoudfolie op je werkblad en schep het deeg erop. Verpak de homp deeg in de folie en laat deze een half uurtje rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 175°C.

- Neem een bakplaat en leg daarop een vel bakpapier of een siliconematje.
 - Rol balletjes van het deeg met een diameter van 3 à 4 cm. Schik ze op de bakplaat met voldoende ruimte ertussen.
 - Druk alle balletjes plat tot een reeks koekjes die precies even groot zijn.
- Bak de koekjes 20 minuten lang in de oven van 175°C.

Sophie, mama van Cédric kwam ook koken in de klas. Jom heeft veel rabarber staan in zijn tuin, dus kokerellen we crumblecake met rabarber. Omdat de rabarber zeer zuur was, hebben we een beetje suiker gestrooid op de stukjes rabarber. Dit is het recept, in de klas hebben we de hoeveelheden verdubbeld.

CRUMBLECAKE met rabarber

16 stukken **30 min.**
+ 55 MIN. IN DE OVEN

VOOR DE CRUMBLE • 50 g boter
• 75 g suiker • 75 g havermout
VOOR DE BODEM • 150 g zelfrijzende bloem • 100 g havermout • 170 g boter • 140 g suiker • 1 zakje vanillesuiker • 2 eieren • **VOOR DE VULLING**
• 200 g rabarber • 200 g aardbeien

1 Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed een vierkante bakvorm (22 x 22 cm) met bakpapier en laat de randen van het papier overhangen.

2 Maak de bodem. Zeef de zelfrijzende bloem met een snuif zout en meng er de havermout door. Klop de boter met de suiker en vanillesuiker luchtig. Roer er een voor een de eieren door en meng met het havermoutmengsel. Stort het beslag in de bakvorm.

3 Maak de crumble. Smelt de



boter met de suiker in een pannetje en roer er de havermout door. Haal van het vuur.

4 Schil de rabarber en snij 'm in stukjes. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij ze in vieren. Verdeel het fruit over de deegbodem en strooi er de crumble over. Bak 50 à 55 minuten. Haal uit de oven en laat 10 minuten afkoelen.

5 Ontvorm en laat verder afkoelen op een rooster. Verdeel het gebak in 16 vierkantjes. Lekker lauw of koud.



Ze was heerlijk, een aanrader om te maken.



Alle hoeken werden ook uitbundig verkend ... en jullie kunnen dit ook meebelevén op de foto's via deze link.

Week 30:

<https://picasaweb.google.com/118212263670910629587/Week3020142015>

Bedankt mama Lars om de klas te poetsen.



Groetjes Emmy

Ps. Zijn er vragen, problemen,... één adres... kleuter 3

ofwel

kleuter3@reuzenhuis.be

ofwel

[0497/024.260](tel:0497024260)

ofwel

[mij persoonlijk aanspreken.](#)

Weetjeskringen:

| Wanneer? | Wie? | Wat? |
|-------------|---------|------------------|
| 7 november | Emmy | De boom |
| 14 november | Emiel | Mijn huis |
| 21 november | Elena | De dolfijn |
| 28 november | Jom | De insecten |
| 5 december | Vic | De fiets |
| 12 december | Lars | Auto's |
| 19 december | Gien | poes |
| 16 januari | arjeta | paarden |
| 23 januari | Miel | voetbal |
| 30 januari | Loes | hond |
| 5 februari | Arlind | |
| 13 februari | sem | Landen en steden |
| 27 februari | Nino | Het bos |
| 6 maart | Thijs | zee |
| 13 maart | Ainoa | Olifanten |
| 20 maart | Arber | Vlaggen |
| 27 maart | Julie | Baby's |
| 3 april | Michiel | vliegtuig |
| 24 april | Cédric | Het skelet |
| 30 april | Roan | Dino's |
| 8 mei | Ashley | vlinders |

| | | |
|--------|-------|--|
| 22 mei | Hazel | |
|--------|-------|--|