

Januari
2021

Het belang van de Griffel



RAADSEL

Hoe heet de
vrouw van Messi ?

vorky

Jarigen

in

januari

1A

Nora 13/01
Gioia 15/01
Larissa 22/01

1B /

1C

Noemi 30/01
Finnley 30/01
Daria 30/01

1D

Neythen 05/01
Inte 03/01

2A

Amelia 15/01
Hailey 16/01

2B

Amber 21/01
Mathias 21/01

2C

Bahar 25 januari
Anais 16 januari
Antonio 15 januari

2D

Coralien 12 januari
juf Sofie 14 januari



3A

Zinke 13 januari
Roan 21 januari

3B

Anissa 10

3C /

3D

Milena 20 januari

4A

Kailani 28 januari
Noor 6 januari

4B

Bence 7 januari
Ian 11 januari
Sammy 28 januari

4C

Cisse 18 januari

4D

Maud 18 januari

5A

Miray 8 januari

5B

Louise 2 januari
Aaliyah 6 januari
Anouk 8 januari
Daani 26 januari

5C /

6A

Maura 7
januari
Kato 22 januari

6B

Luca 7 januari
Morena 9 januari
Finn 13 januari
Jeremy 15 januari
Rihanna 23 januari

6C

Bram 6 januari
Aicha 7 januari
Vince 23 januari
Maud 20 Januari

6D /



Gedichten

samen

samen maar toch alleen
Het is een strijd voor iedereen
Wat een pech , corona moet weg !
Het is een echt fenomeen

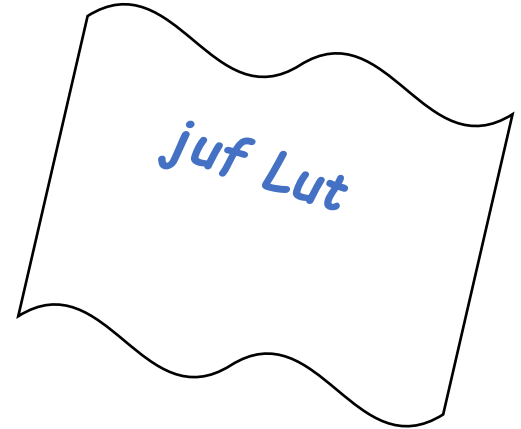
geschreven door : Cleo Weetjes uit klas : 5C

jij en ik

jij en ik
Hij en zij
Groot en klein
Zo verschillend
Maar ook weer niet !
Dat zijn wij , wij samen
De Griffeltjes, wat een team !

geschreven door : Eliana Andreacchio uit klas : 5A

Leerkracht in de kijker



Wat is je mooiste herinnering in De Griffel?

Toen ze met het 1ste en het 2de gingen zakschuiven .

Heb je kinderen?

Dorien en Mieke

Hoe oud ben jij?

61 jaar

Ben je blij met je beroep?

Ja, ik ben heel blij met mijn beroep .

In welk leerjaar heb je allemaal les gegeven?

Van 1980 tot 2018 in het 2de leerjaar en vanaf 2019 zorg.

Hoelang geef je al les op deze school?

Van 1980 tot 2021.

Wat is je lievelingskleur?

Groen.

Waar woon je?

Ze is in 1967 verhuisd naar Hasselt.

Wat doe je in je vrije tijd?

Veel op de kleinkinderen letten, fietsen, wandelen ...

Wanneer ben je jarig?

4 juli



Bon appétit

Franse chocoladetaart

Ingrediënten

250 g melkchocolade in kleine stukjes

225 g boter in kleine stukjes

90 g suiker

5 ei

1 el bloem

poedersuiker

slagroom



Hoe maak ik het klaar?

- Vet een springvorm van 23 cm. doornsnee royaal in en bedek de bodem met ingevet bakpapier.
- Bedek de onderkant en zijkant van de vorm met aluminiumfolie om te voorkomen dat er water lekt.
- Smelt de chocolade met de boter en suiker in een pan op laag vuur en roer af en toe om. Neem de pan van het vuur en laat het geheel iets afkoelen en roer eventueel de cognac of sinaasappel likeur erdoor.
- Klop de eieren in een grote kom.
- Klop vervolgens de bloem erdoor en daarna geleidelijk het chocolademengsel tot alles goed vermengd is, giet het mengsel in de vorm.

- Zet de vorm in een groot bakblik.
- Giet hier kokend water in, zodat de vorm 2 cm in het water staat.
- Bak de taart in de oven gedurende 25-30 min., totdat de rand van de taart verstevigd is, maar het midden nog zacht. Haal de vorm uit het bakblik, verwijder de folie en laat de taart afkoelen op een taartrooster. De taart zal inzakken en zijn klassieke platte vorm krijgen.
- Stort de taart op een taartrooster.
- Haal de bodem eraf en trek voorzichtig het bakpapier eraf.
- De bodem is nu de bovenkant.
- Laat de taart nu helemaal afkoelen.
- Knip 6-8 stroken bakpapier van 2,5 cm breed en schik die op de taart.
- Bestuif de taart met poedersuiker en haal het papier er voorzichtig af.
- Serveer de taart met slagroom

Meisjes halen grap uit met meester.

De meisjes Chanel en Noa halen grap uit in klas 6B.

Noa vertelde dat haar tante ziek was en ze ging geld inzamelen om haar te helpen.

Ze had suikerappels gekocht voor de hele klas maar de meester zei dat ze die niet mocht uitdelen omwille van het coronavirus.

Meester Claudio had toen gezegd dat de kinderen van de klas de appels in hun brooddoos moesten steken voor thuis. Maar bij de meeste kinderen paste het niet in de brooddoos en besloot hij ze doormidden te snijden. Hij kwam er achter dat het ajuinen waren in de plaats van appels.

GEFOPT!



HET STRIPVERHAAL



weetje

wist je dat...
Onze school al
71 jaar bestaat



