't Hoge

Kortrijk, februari 2024

Beste ouder(s),

Binnen ons Wero-thema 'Techniek op mijn bord' moeten de leerlingen kennis maken met verschillende vaak gebruikte keukentoestellen.

Hoe kunnen we dit beter doen dan zelf aan de slag te gaan en een maaltijd klaar te maken om die dan zelf op te eten.

We zouden op dinsdagmorgen alles klaarmaken en dinsdagmiddag samen op school alles opeten. Dit betekent dat er die middag alleen in de klas gegeten wordt.

Wel zou ik vragen dat iedereen een deeltje van de boodschappen voor zijn rekening neemt, zodat we samen de kosten een beetje delen. Het boodschappen- lijstje vind je op de keerzijde van deze brief. Bij de naam van jouw kind vind je waar hij/zij moet voor zorgen. Onderling wisselen kan natuurlijk altijd. Het is wel heel belangrijk dat iedereen zijn deeltje van de boodschappen dinsdag meebrengt. Die mogen in de klas gezet worden bij aankomst.

Hopelijk wordt dit een boeiende activiteit.

Vriendelijke groeten

Meester Dirk

Boodschappenlijst menu

chips		
10 vastkoekende aardappelen		
Peper, zout, muskaat, paprika		
Sapje		
3 l sinaasappelsap		
1 l druivensap		
1 appel, 1 sinaasappel, druiven		
kristalsuiker		
pompoensoep		
2 kleine pompoenen of ½ grote		
1 prei, 3 wortelen, 2 uit		
Olie, 3 groentebouillon, peterselie		
300 gr gerookte spekblokjes		
aardappelpuree		
2 kg bintjes (bloemige aardappelen)		
1 l melk		
Peper, zout, muskaat, 2 eierdooiers		
Ham rolletjes met prei		
10 sneden ham		
10 sneden ham		
4 preistaven enkel wit		
250 gr. gemalen kaas		
100 gr boter, 100 gr bloem, paneermeel		
appelcake		
10 eieren		
500 gr kristalzuiker		
500 gr zelfrijzende bloem		
400 gr zachte margarine		
3 appelen, 2 pakje vanillesuiker		
allerlei		
keukenpapier		
Kann voor 4 l sap		
Kookpoet voor soep		
Kookpoet voor aardappelen		
2 ovenschotels voor puree		
Pan voor spekjes		
2 ovenschotels voor ham en prei		
Kookpot voor prei		
Deegkom voor cakebeslag		
2 cakevormen		