



Coucou les loulous,

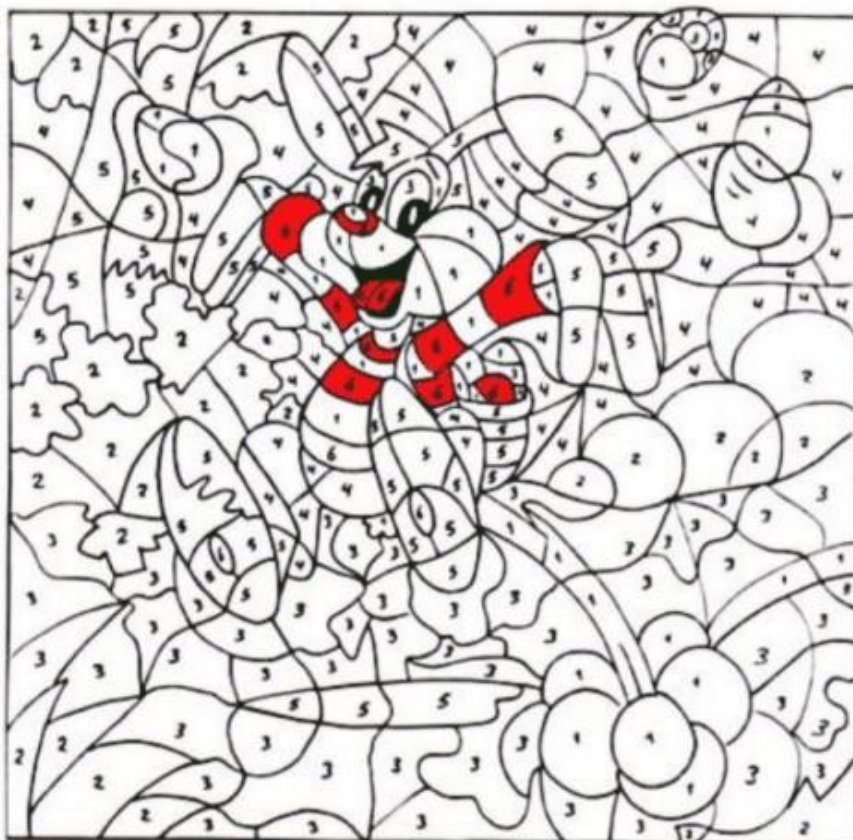
J'espère que ce n'est pas trop dur le confinement.

Ce dossier est à terminer pour le 11 mai même si nous reprenons l'école avant ; no stress 😊

Vous pouvez le réaliser sur votre pc, c'est un fichier Word et me le renvoyer à Caroline.Clinckart@saint-nicolas.be ou l'imprimer et me le rendre quand nous nous reverrons.

En attendant, prenez soin de vous, je pense à vous, vous me manquez et surtout, restez chez vous ! Bisous

kleuren op nummer



1 wit 2 zwart 3 geel 4 blauw 5 bruin 6 rood

De smaken van Thomas

Hieronder vind jij een tekstje van Thomas :

Tu entoures ce qu'il aime bien et tu ajoutes un cœur quand il adore.

Ce qu'il n'aime pas, tu le barres .



Thomas eet graag raclette maar hij eet nog liever kip.

Hij drinkt graag ice tea en hij drinkt heel graag fruitsap.

Hij drinkt niet graag cola. Hij lust geen rijst.

Hij houdt van appels maar hij houdt niet van bananen.

Hij heeft een hekel aan tomaten.

Hij houdt niet veel van witloven.

En jij ?

Ik eet graag ...

Ik drink graag ...

Ik lust ...

en Ik houd van ...

Maar Ik houd niet van

Ik eet niet graag ...

Ik lust geen ...

En ik heb een hekel aan

Vul de tekst in (tu me connais bien??)

14

- Mijn L _ _ _ _ _ Nederlands heet Caroline.
- Haar F _ _ _ _ _ is Clinckart
- Ze _ _ _ _ _ in Tubeke en ze is 43 jaar _ _ _ .
- Ze is jarig op 5 F _ _ _ _ _
- Ze is K _ _ _ _ _ (één meter drieënzestig).
- Ze heeft bruin _ _ _ _ _ en _ _ _ _ _ ogen.
- Ze heeft geen K _ _ _ _ _ .
- Haar favoriete kleur is R _ _ _
- Haar lievelingsdier is de _ _ _ . Ze heeft er 5 thuis.
- Ze eet graag belgische _ _ _ _ _ met alle sausen.
- Ze drinkt heel graag K _ _ _ en bruisend W _ _ _ _ (Bru of SanPellegrino)

/15

SCORE / punten

12- 14 → Je kent me heel goed !! ++

8- 12 → Je kent me nog goed +/-

<8 → Je kent me niet zo goed - -



Juf. / anaise

ça va
bien aller.

Wie of Wat ben ik?

<i>Ik ben de kleur van een banaan of van de zon</i>	_____
<i>Ik ben een dier, ik ben dik, groot en grijs met een slurf!</i>	_____
<i>Ik ben de vierde dag van de week</i>	_____
<i>Ik ben de lievelingsdrank van de kat</i>	_____
<i>Ik ben een vrucht, ik ben rood of groen.</i>	_____
<i>Ik knip je papier uit. (uitknippen : découpe)</i>	_____
<i>Ik ben de zevende maand van het jaar</i>	_____
<i>Ik heb twee poten en een bek, ik geef je eieren</i>	_____
<i>Ik ben de kleur van een appel of een plant.</i>	_____
<i>Ik ben een dier, ik ben roze met 4 poten!</i>	_____
<i>Ik ben een sport in het water</i>	_____
<i>Ik ben een klein dier, ik ben het lievelingseten van de kat</i>	_____

Juist of verkeerd : omcirkel

<i>De tijger is een huisdier.</i>	Juist	-	Verkeerd
<i>De appel is een drank.</i>	Juist	-	Verkeerd
<i>De schoen is een dier.</i>	Juist	-	Verkeerd
<i>Oranje is een fruit.</i>	Juist	-	Verkeerd
<i>De winter is een seizoen.</i>	Juist	-	Verkeerd
<i>Juni is in de zomervakantie.</i>	Juist	-	Verkeerd
<i>Fietsen is een sport.</i>	Juist	-	Verkeerd

De maanden van het jaar !

. 12 maanden bij elkaar

Replace chaque mois dans la grille

Download from
Dreamstime.com
This watermarked comp image is for previewing purposes only.

ID 111386326
© Milena Moiola | Dreamstime.com

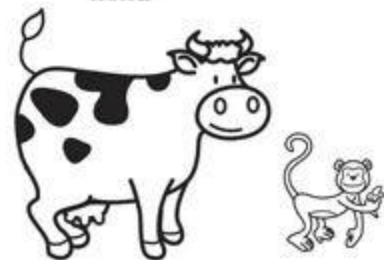
Dieren



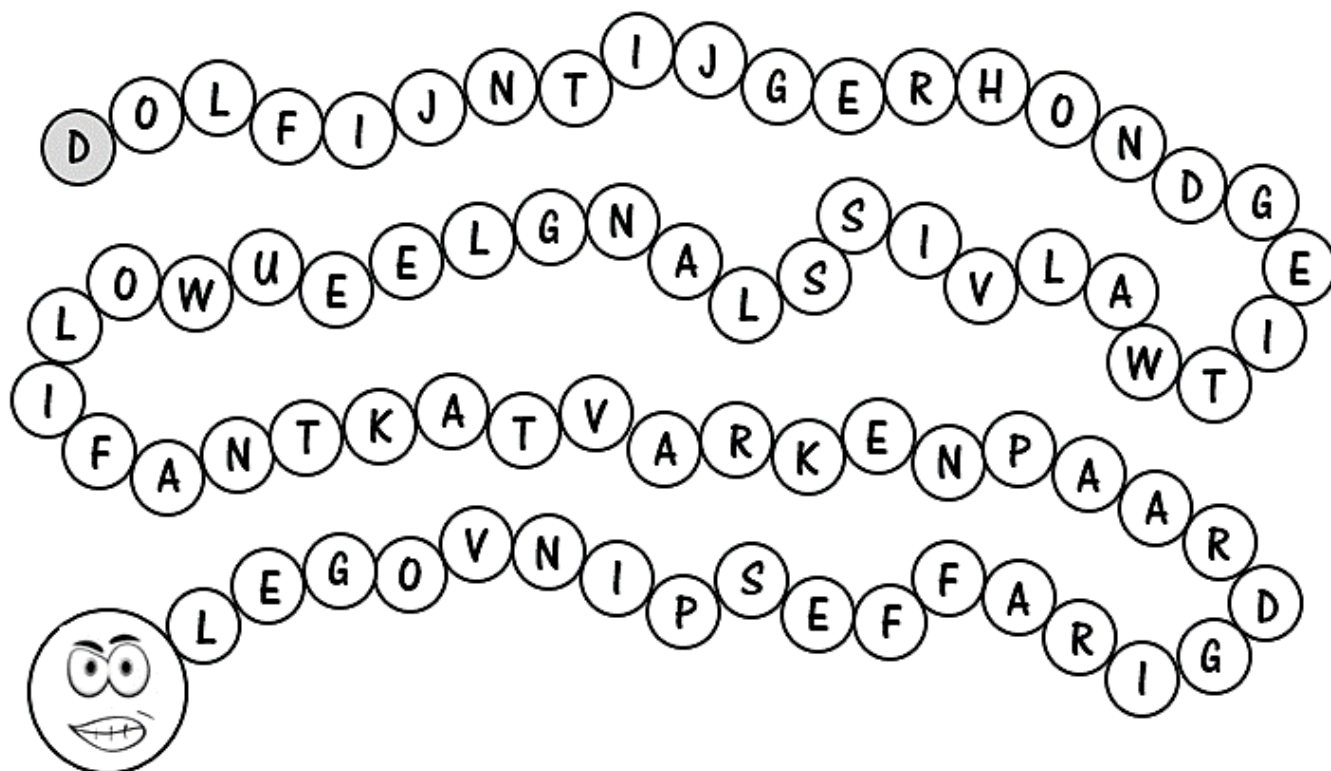
beer
muis
paard
aap
koe

vogel
spin
kip
olifant
hert

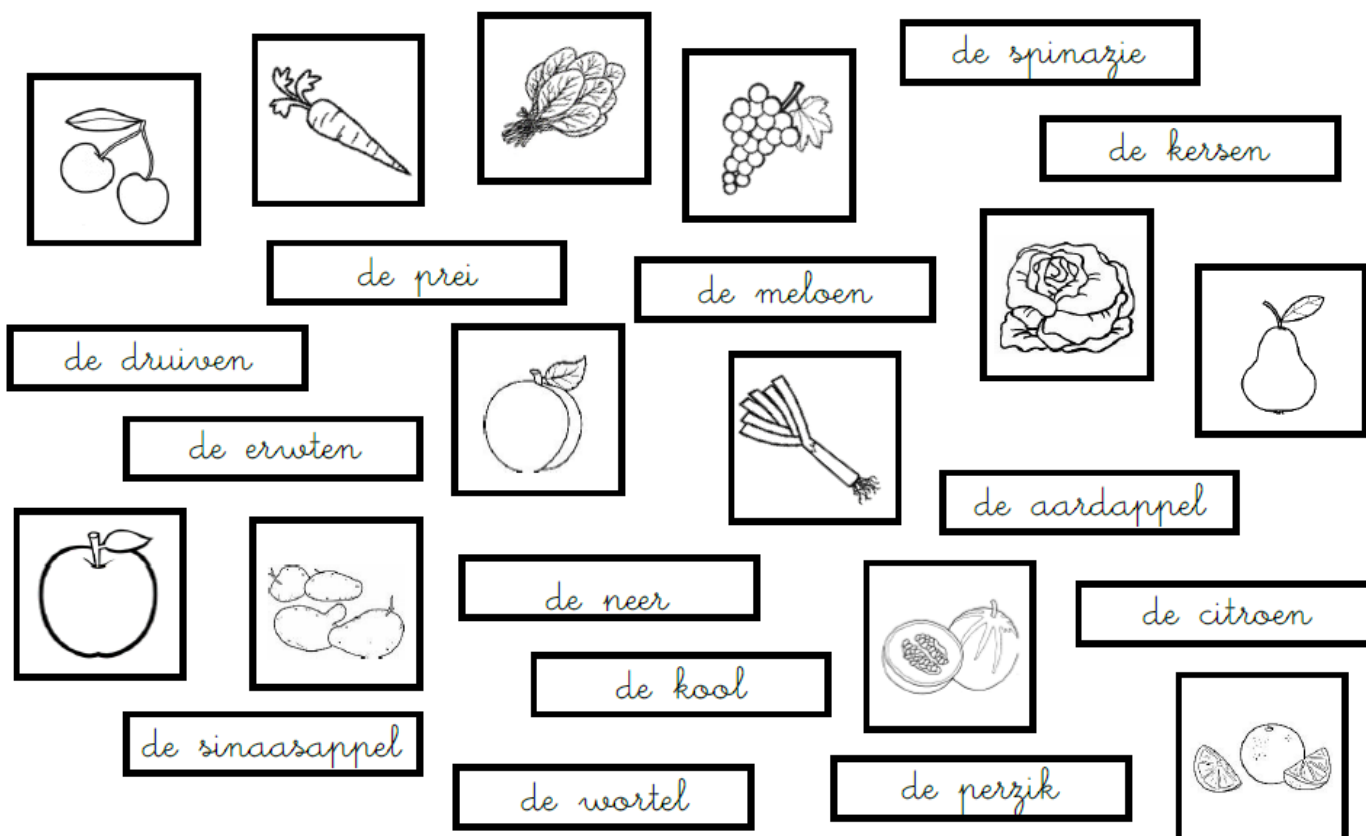
varken
kikker
poes
tijger
hond



Combien de noms d'animaux sont cachés dans la chenille ? Colorie chaque mot d'une couleur différente



Colorie chaque mot et son dessin de la même couleur... Attention aux intrus



Driekoningentaart



Ingrediënten

2 pakken ronde bladerdeeg	250g suiker	4 + 1 eieren	250g boter	70g zelfrijzende bloem	250g amandelpoeder

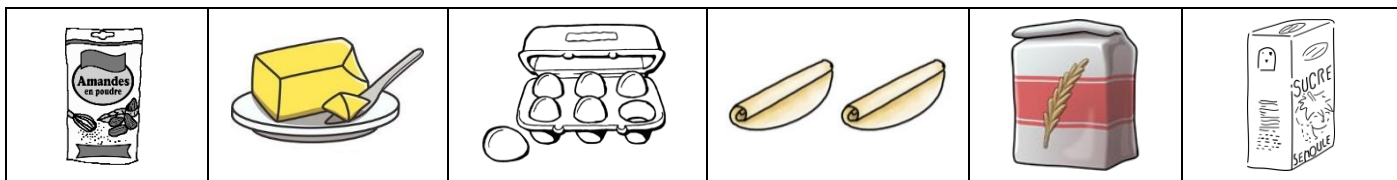
Keukengerei

een mes	een klopper	een bakvorm	een schaal	een penseel	een kom

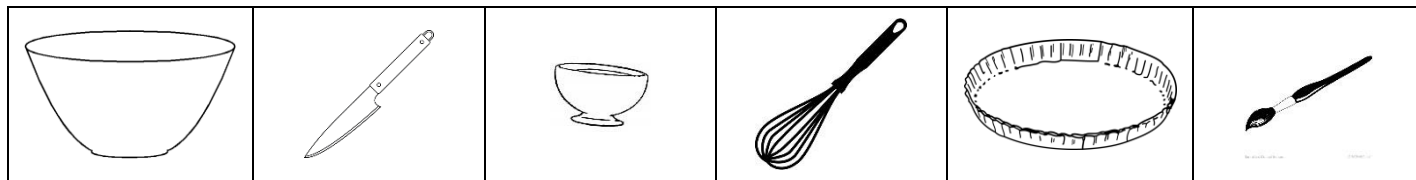
Recept

1		
2		
3		
4	3 →	
5		
6	4 →	
7		
8	→ 6	
9		
10		
11		

Smakelijk !!



↪ **Découpe et colle dans la recette** ↪



↪ **Découpe les instructions et replace dans le bon ordre. Vocabulaire pour t'aider** ↪

<u>Voeg</u> 4 eieren één voor één <u>toe</u> .
<u>Leg</u> één van de bladerdeegcirkels op de bakvorm.
<u>Bak</u> de taart 30 min op 210°C.
<u>Bevochtig</u> de rand van het bladerdeeg met water.
<u>Klop</u> de boter met de suiker.
<u>Leg</u> de tweede bladerdeegcirkel boven het beslag en <u>rol</u> de randen over elkaar. <u>Druk</u> stevig <u>aan</u> .
<u>Voeg</u> dat geleidelijk <u>toe</u> aan het beslag.
<u>Maak</u> met een scherp mes inkepingen in het bladerdeeg.
<u>Leg</u> het beslag op het bladerdeeg maar <u>blijf</u> minstens 2,5 cm van de rand af.
<u>Meng</u> de bloem en de amandelpoeder.
<u>Klop</u> het 5de ei <u>los</u> en <u>smeer</u> hiermee het bladerdeeg <u>in</u> .
<u>EINDE</u>
<u>Bakken = cuire</u>

Het keukengerei	Matériel de cuisine
Kloppen	Battre
<u>Toevoegen</u>	<u>Ajouter</u>
Mengen	Mélanger
Geleidelijk	Petit à petit
Het beslag	La pâte
Leggen	Déposer
De rand	Le bord
Bevochtigen	Humidifier
Rollen	enrouler
<u>Aandrukken</u>	<u>Presser</u>
Stevig	Fort(ement)
Insmeren	Enduire
De inkepingen	Entailles